



КАЮТ-КОМПАНИЯ

Наше на море

Холодные закуски:

- Рыбное ассорти – 300 гр. – 1500 руб.
Форель холодного копчения, форель слабого посола, омуль собственного посола.
Подается с лимоном и оливками.
- Мясное ассорти – 320 гр. – 1200 руб.
Окорок говядины х/к, окорок свинины х/к, язык отварной, курица копченая.
- Сагудай из омуля с хрустящей чиабаттой. – 210 гр. – 850 руб.
- Рулетики из форели – 150 гр. – 800 руб.
Собственного посола. С нежным творожным сыром и красной икрой.
- Овощная доска – 370 гр. – 750 руб.
Огурец, черри, перец болгарский, морковь, сельдерей, зелень, масло чесночное.
- Разносолы – 300 гр. – 650 руб.
Капуста маринованная, томаты маринованные, огурцы битые, патиссон, зелень.
- Грузди с домашней копченной сметаной – 180 гр. – 850 руб.
- Брускетты – 160 гр. (2 шт.)
- Брускетта с Камчатским крабом и вялеными томатами – 1200 руб.
- С ангарской форелью собственного посола и холодного копчения с твороженным сыром и свежими томатами – 950 руб.
- Брускетта с Тар-тором и каперсами в бальзамическом соусе – 850 руб.
- Брускетта с сагудаем и зеленым луком – 700 руб.

Горячие закуски:

- Креветки в кляре с фирменным соусом – 300 гр. – 900 руб.
- Кальмар в кляре - 280 гр. – 800 руб.
- Рулетики из печеного перца и свежего огурца – 130 гр. – 650 руб.
- Куриные рулетики в беконе с творожным сыром – 180 гр. – 550 руб.

Салаты:

- Оливье с мясом краба – 220 гр. – 950 руб.
- Салат с мраморной говядиной - 180 гр. – 850 руб.
вялеными томатами и творожным сыром.
- Салат с утиным филе - 180 гр. – 850 руб.
печеным перцем, деревенским картофелем и апельсиновой заправкой.
- Салат с форелью - 180гр. – 750 руб.
Собственного посола, творожным сыром и хрустящим огурцом.
- Греческий с каперсами - 180 гр. – 500 руб.
- Салат с фермерскими овощами и красным луком – 220 гр. – 350 руб.

Горячее:

- Фланк-стейк из говядины – 220 гр. – 1700 руб.
- Куриная грудка в беконе – 220 гр. – 750 руб.
с цветной капустой в медово-горчичном соусе

- Шашлык свиной – 260 гр. – 650 руб.
Подаётся с маринованным луком и картофелем по-деревенски.
- Шашлык куриный – 260 гр. – 550 руб.
Подаётся с маринованным луком и картофелем по-деревенски.
- Форель в брусничном соусе – 280 гр. – 950 руб.
- Стейк лосося на кости в сливочном соусе – 180 гр. – 850 руб.
- Кальмар на гриле в сливочном соусе «Понзу» – 200 гр. – 800 руб.

Гарниры:

- Овощи гриль: – 180 гр. – 550 руб.
Перец, цукини, баклажан, помидор, кукуруза.
- Цветная капуста с брокколи - 120 гр. – 400 руб.
- Картофель по-деревенски – 150 гр. – 350 руб.
- Картофель фри - 120 гр. – 350 руб.
- Рис - 120 гр. – 350 руб.

Дополнения:

- Хлебная корзина - 200 гр. – 180 руб.
- Соус - 50 гр. - 100 руб.
- Пробковый сбор (если вы берете свой алкоголь, пожалуйста, сохраняйте чек о покупке алкоголя в другом магазине!) - 150 руб. - 1 бут.

Десерты:

- Фирменное мороженное с лесными ягодами - 180 гр. - 450 руб.
- Пирожное «Манго-маракуя» – 150 гр. – 450 руб.
- Пирожное «Шоколадная бомба» – 150 гр. – 450. руб.
- Торт «Тирамису» – 150 гр. – 390 руб.
- Торт «Морковный» – 150 гр. – 390 руб.

Напитки:

- Чай черный/зеленый – 1000 мл. – 350 руб.
- Чай «Таёжный» с ягодами – 1000 мл. – 400 руб.
- Чай «Общеукрепляющий» – 1000 мл. – 400 руб.
- Чай авторский – 1000 мл. – 500 руб.
- Морс клюква – смородина – 1000 мл. – 350 руб.
- Морс облепиха – 1000 мл. – 350 руб.
- Молочный коктейль (ваниль, клубника, шоколад, банан) - 400 мл. – 390Р