

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (15-20 мин)

- «Гравлак» из мурманского лосося 80/20/10/5 900р.
- Пряная атлантическая сельдь и скумбрия 50/50/80/20/20 с отварным картофелем и зеленым луком 390р.
- Рулет из астраханской осетрины и сома 75/30/15 590р.
- Сет паштетов (Мясной, кроличий, утиной) 30/30/30/20/20 450р.
- «Мясной стандарт» (Буженина, куриный рулет, язык телячий) 40/40/40/20/20/2 550р.
- Сало фермерское «По-домашнему» 50/30/30 (Сало соленое, соус «Горчица», чеснок, зеленый и репчатый лук) 250р.
- «Овощной стандарт» из свежих овощей 100/100/50/50/10 (Спелые томаты, огурец, сладкий болгарский перец, зелень) 370р.
- «Орловский погребок» солений 100/50/50/10/3 (Соленые помидоры и огурцы, квашеная капуста) 370р.
- Ассорти сырное «Сыр-Сбор» 120/20/20/10 («Пармезан», «Горгонзола», «Дорблю», мёд, конфитюр) 750р.

ФИРМЕННЫЕ САЛАТЫ (15-20 мин)

- Салат с креветками и подкопченной свеклой 220 650р.
- Салат с камчатским крабом 230 1150р.
- Салат «Каламари» с кальмаром 200 550р.
- «Оливье-1861» с мясом кролика, кальмарами и тигровой креветкой 200 490р.
- «Профессионал» 240 720р. с томленным мясом телятины и языком

САЛАТЫ (15-20 мин)

- Салат «Немо» 230 670р. (сочетание мидий, креветок, кальмара, свежего огурца, томатов, апельсина и пикантной заправки)
- Винегрет с пряной сельдью 250/40 350р.
- Салат с телятиной и тайской заправкой 250 490р.
- Салат «Мясной микс» с ростбифом и языком 250 670р.
- Салат «Крит» с отварным телячьим языком 180 650р.
- Салат с утиной грудкой 200/40 900р. и «вишневым глинтвейном»
- Салат овощной «Боманьер» 200 350р. с заправкой на Ваш выбор: соус «Майонез», сметана или растительное масло
- Салат «Цезарь», Вам приготовят:
 - с мадагаскарскими креветками 240 690р.
 - с филе лосося «Гравлак» 240 690р.
 - с филе индейки 250 490р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (20-25 мин)

- Филе сома в кляре с соусом «Том Ям» 80/30 300р.
- Жюльен из осетрины с крабовым мясом 130 1100р.
- Жюльен из говядины с сыром «Дор Блю» 185 750р.
- Жюльен из индейки с грибами 120 420р.
- Обжаренный сыр «Сулугуни» в кляре 150/30 420р.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА (20-25 мин)

- Уха «Царская» из осетрины и семги 250 700р.
- Суп-лапша «Куриная» по-домашнему 250 270р.
- Суп с фрикадельками из индейки 250 420р.
- Крем-суп из шампиньонов с гренками 250/20 450р.
- Борщ «По-кубански» из говядины со сметаной 250/40/30 530р. (Подается со смальцем на «Бородинском» хлебе)

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (30-40 мин)

- Сибас с пюре из брокколи 150/120/40 1200р. и крабовым соусом
- Стейк мурманского лосося 110/15 1490р.
- Стейк астраханского сома с соусом 130/30 690р.
- Филе атлантического марлина с соусом «Манго-чили» 120/40 800р.
- Филе судака с соусом из морепродуктов 130/50 780р.
- Котлеты из судака с картофельным пюре 110/120/50 490р.
- Гуляш «По-кремлевски» с гречкой 230 450р.
- «Армейская консерва» 190 400р. с гречкой и тушеной говядиной
- Говяжий штрудель 150/120/20 890р. с кремом из цветной капусты
- «Говяжья шайба», натуральный рубленный бифштекс 80/20 690р.
- Говядина, томленная в сливочном соусе 150 990р.
- Стейк из говяжьей вырезки 200/30 1650р.
- Стейк из свиной шеи «Королевский» 180/50 750р.
- Свиная вырезка с перечным соусом 140/150/40 750р. с горчичным пюре
- Телячий язык, томленный в сливочном масле 150 1150р.
- Филе индейки «Су-вид» 120/40 480р. под азиатским соусом
- Цыпленок с каджунскими приправами 350/70/40 870р.
- Пельмени из кролика 200/50/30 450р. со сметаной и луком «Фри» (Возможно приготовление жареными)
- Кролик, томленный в сметане 200 450р. (Подается в горшочке)

ПАСТА (20-25 мин)

- «Дель маре» 280 550р. с морскими деликатесами и соусом
- «Карбонара» с беконом и сливками 240 550р.
- «Фарфалле» с томленной говядиной 270 550р. и вялеными томатами

ГАРНИРЫ (20-25 мин)

- Птитим с грибами и сливочным маслом 150 270р.
- Картофель «По-деревенски» 150 250р. (Отварной с зеленью, чесноком и сливочным маслом)
- Горчичное пюре 150 250р.
- Микс из брокколи и цветной капусты 150 270р.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Набор булочек: 160 120р. морковная, ржаная, пшеничная



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА**

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

· Морс из лесных ягод	0,2/1,0 л	80р. / 400р.
· Сок в ассортименте	0,2/1,0 л	80р. / 400р.
· Лимонад в ассортименте	0,5 мл	150р.
· «Кока-Кола» (Стекло)	0,25 мл	250р.
· «Кока-Кола» (ПЭТ)	0,3 мл	250р.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

«Даусуз Премиум» (КЧР) газ., б/г	0,5 л	200 р.
«Байкал» (Питьевая вода) б/г	0,45 л	200 р.

КОФЕ (10-20 мин)

· Эспрессо	40 мл	150р.
· Doppio (двойной эспрессо)	80 мл	280р.
· Американо	120 мл	150р.
· Американо с молоком	150 мл	180р.
· Капучино	150 мл	200р.
· Мегакпучино	200 мл	250р.
· Латте с сиропом	200 мл	280р.
· Раф классический	200 мл	280р.

КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ 0,5 л/300 р. и 1,0/550 р.

- «Сенча» (японский зеленый чай с неповторимым вкусом и «ореховыми» нотками)
- «Жасмин Чан Хао» (китайский зеленый чай с терпким вкусом, интенсивной «цветочной» нотой и стойким ароматом)
- «Моргентау» (на основе чая «Сенча» с ароматами василька, сакуры, гибискуса с нотками манго и цитрусовых)
- «Ассам» (индийский черный со вкусом «фруктовых и цветочных» ноток в сочетании медовым оттенком и солодовым вкусом)
- Чай черный с чабрецом (натуральный черный чай «Ассам» со степным ароматным чабрецом)
- «Империял Эрл-Грей» (купаж лучших индийских и цейлонских сортов черного чая с элегантными цитрусовыми нотками бергамота)
- Черный «Солнечный» (купаж черного чая с кусочками ананаса, манго, лепестками сафлора и подсолнечника)

ФИРМЕННЫЕ ЧАИ 0,5/350 и 1,0/650р.

- «Облепиховый» с маракуйей, имбирем и медом (сочетание ягод облепихи, имбиря, сиропа маракуйи, меда и лимона на основе черного чая)
- «Витаминно-ягодный микс» с медом (насыщенное сочетание ягод клюквы, смородины, вишни и меда)
- «Ромашка-мята-липа» (успокаивающий микс степной ромашки, мяты и листьев липы)
- «Иван-чай» с кизилом (уникальный русский напиток из кипрея с добавлением ягод кизила, сушеных яблок)
- «Копорский» с боярышником («Иван-чай» с добавлением ягод боярышника, листьев малины)
- «Травяной сбор» с ягодами (целебный микс из трав ромашки, чабреца, с добавлением малины и кизила)

ГЛИНТВЕЙНЫ

- | | | |
|--|-----|-------|
| · «Согревающий» | 200 | 350р. |
| (на основе красного вина с добавлением пряностей, имбиря, цитрусовых и меда) | | |
| · «Безалкогольный» | 200 | 250р. |
| (на основе виноградного сока с добавлением пряностей, имбиря, цитрусовых и меда) | | |

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- | | | |
|-------------------|----|-------|
| · Мед натуральный | 30 | 100р. |
| · Лимон | 30 | 30р. |

ШОКОЛАД

- | | | |
|--|-----|--------|
| · «Риттер-спорт» в ассортименте (Германия) | 100 | 350 р. |
| · «Аленка» молочный (Россия) | 20 | 70р. |

ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ !

Ежедневно у нас готовятся десерты от шеф-повара по классическим и изысканным рецептурам!
Чем именно сегодня Вас будет угощать наш шеф, уточняйте у официанта!

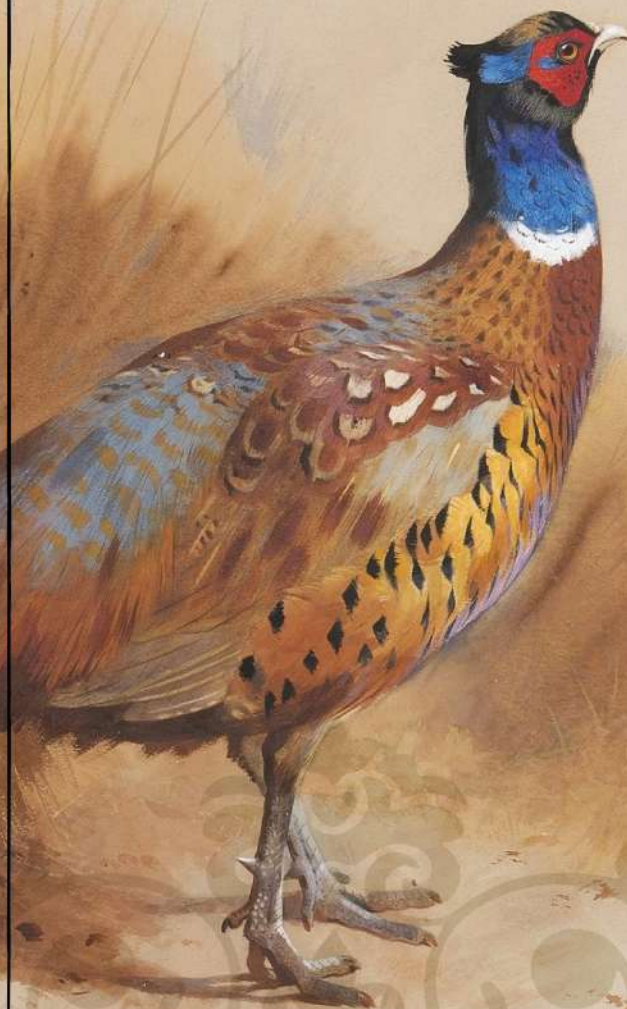


ШАТЁР

**ЗОЛОТОЙ
ФАЗАН**

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

м е н ю





БАРНАЯ КАРТА

ВОДКА / VODKA

«Kremlin Award Grand Premium» <small>(г. Москва, 40%)</small>	0,5/50 мл	3250/325 р.
«Налибоки. Крыничная.» <small>(Республика Беларусь, 40%)</small>	0,5/50 мл	1500/150 р.

ВИСКИ / WHISKY

«Чивас Ригд»-12 лет <small>(Шотландия, 40%)</small>	50 мл	1000 р.
«Гленlivet фаундерс резерв» <small>(Шотландия, 40%)</small>	50 мл	850 р.
«Джек Дэниелс Теннесси» <small>(США, 40%)</small>	50 мл	800 р.
«Джемесон» <small>(Ирландия, 40%)</small>	50 мл	800 р.

ТЕКИЛА / TEQUILA

«Ольмека» белая/золотая <small>(Мексика, 38%)</small>	50 мл	600 р.
---	-------	--------

КОНЬЯК / COGNAC

«Мартель» VS <small>(Франция, 40%)</small>	50 мл	1000 р.
«Мартель» VSOP <small>(Франция, 40%)</small>	50 мл	1200 р.

БРЕНДИ / BRANDY

«Айвазовский» пятилетний <small>(Армения, 40%)</small>	50 мл	450 р.
--	-------	--------

ВИНА / WINE

Италия

«Ла Казада Пино Гриджио» - <small>Белое сухое (Венето, DOC-12%)</small>	0,75 мл	3525 р.
«Каччиата Кьянти» - <small>Красное сухое (Тоскана, DOCG-12%)</small>	0,75 мл	3900 р.

Испания / Кастилья

«Культус Органик Айрен» - <small>Белое сухое (VDT-11%)</small>	0,75 мл	2850 р.
«Культус Органик Тепранильо» - <small>Красное сухое (VDT-13%)</small>	0,75 мл	2850 р.

Португалия / Винью Верде

«Петула» <small>Белое/розовое полусухое (DOC-10,5%)</small>	0,75 мл	2850 р.
--	---------	---------

Чили / Центральная долина

«Джи-7» <small>Белое сухое (сорт «Совиньон Блан», 12%)</small>	0,75 мл	3525 р.
«Джи 7» <small>Красное сухое (сорт «Карменер», 14%)</small>	0,75 мл	3525 р.

Грузия / Кахетия

«Киндзмараули» <small>Красное полусладкое (П-13%)</small>	0,75 мл	3900 р.
--	---------	---------



БАРНАЯ КАРТА

ШАМПАНСКОЕ / CHAMPAGNE

Moët & Chandon, brut «Imperial» Белое, 12%	0,75 мл	12 000 р.
---	---------	-----------

ИГРИСТЫЕ ВИНА

«Тинтонелли» просекко Белое экстра драй (Италия, Венето, DOCG, 11%)	0,75 мл	3000 р.
--	---------	---------

«Ламбруско», Эмилия Белое/розовое/красное полусладкое (Италия, 8%)	0,75 мл	1500 р.
---	---------	---------

«Ливадия» Белое брют/полусладкое (РФ/Республика Крым, 10,5-12,5%)	0,75 мл	1200 р.
--	---------	---------

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

«Айнзидлер Пилсенер» (светлое, об.4,9%, Германия)	0,5мл	600 р.
--	-------	--------

«Лев Чех Лайон» (светлое, об.4,9%, Германия)	0,5мл	600 р.
---	-------	--------

«Клаусталер ориджинал» Светлое безалкогольное (об.0,49%, Германия)	0,33мл	500 р.
---	--------	--------



ПРИЯТНОГО ОТДЫХА!



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО
УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

ЗОЛОТОЙ ФАЗАН

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

- | | | |
|---|--------|--------|
| · Сельдь пряная «Под шубой» | 200 | 350 р. |
| · Салат с куриной печенью, салатным миксом, томатами, заправкой и яйцом-пашот | 200 | 370 р. |
| · Салат с утиной печенью, грушей и цитрусовой заправкой | 160 | 370 р. |
| · Подгарнировка «Свекольная» | 50 | 70 р. |
| · Подгарнировка «Морковная» | 50 | 70 р. |
| · Вафля картофельная с беконом | 280 | 650 р. |
| · Вафля из кабачка с лососем | 280 | 830 р. |
| · Потрошки куриные в сливочно-томатном соусе | 200 | 370 р. |
| · Суп «Харчо» из говядины со сметаной | 250/30 | 630 р. |
| · Антрекот из свинины с запеченным болгарским перцем и сырным соусом | 160/50 | 650 р. |
| · Котлета «По-шотландски» | 180 | 650 р. |
| · Паста «Адмирал» со свининой | 200 | 420 р. |
| · Перец фаршированный (свинина/говядина) | за 100 | 220 р. |
| · Икра из баклажан «По-домашнему» | за 100 | 300 р. |



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**

ЗОЛОТОЙ ФАЗАН

с 9:00 до 12:00

ЗАВТРАКИ (15-20 мин.)

Клуб-сэндвич с бужениной или индейкой	95 г	250/200 р.
Молочный суп с лапшой (Подается с гренками.)	250/75 г	220 р.
Каша на молоке с гренками (На ваш выбор) (Рисовая, манная, овсяная, гречневая)	250/75 г	220 р.
Яичница классическая (Из трех яиц)*	130 г	150 р.
Омлет «Пуляр»*	80 г	200 р.
Сосиска в кляре	100 г	200 р.

*ДОБАВКИ К ОМЛЕТУ И ЯИЧНИЦЕ

Бекон в/к	40 г	150 р.
Ветчина	40 г	80 р.
Сыр	30 г	80 р.
Томаты	100 г	100 р.
Овощная подгарнировка	50 г	100 р.

Блинчики с мясом (Подаются со сметаной)	120 г	250 р.
Блинчики с фермерским творогом*	120 г	270 р.
Блинчики классические*	110 г	100 р.
Сырники румяные «По-деревенски»*	150 г	300 р.
Гренки сладкие «Как в детстве»	100 г	100 р.

*ДОБАВКИ

Сметана	50 г	70 р.
Сгущенное молоко	50 г	100 р.
Джем	50 г	90 р.

КОФЕ

Эспрессо	40 мл	150 р.
Доппио (Двойной эспрессо)	80 мл	280 р.
Американо	120 мл	150 р.
Американо с молоком	150 мл	180 р.
Капучино	150 мл	200 р.
Мегакапучино	200 мл	250 р.
Латте с сиропом	200 мл	280 р.
Раф классический	200 мл	280 р.



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**