

Меню ресторана «Три Богатыря»

Холодные закуски	Выход, г	Цена, руб
Сало домашнее Подается с рубленным чесноком и пряностями	140/10	280
Маслины с лимоном	75/15	95
Русский разносол Соленые огурчики, помидорчики, капуста квашеная, яблочки моченые и перчик. Заправляется постным маслом.	580/30/10/10	470
Ассорти овощное Свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, дайкон	100/100/50	300
Яблочки моченые	150	250
Квашеная капуста с брусникой и репчатым луком	150/100/10	250
Баклажаны с пряной говядиной	250/20/2	350
Маслята маринованные	125	160
Груздь «по - Царски» в чесночно-сметанной заправке с луком	150/20/2	350
Груздь сырой с луком	150/20/5	450
Семга малосольная	150	480
Тихоокеанская селедочка с лучком	150/50/3	280
Холодец Превосходное сочетание нежного куриного мяса, свиной рульки и молочной телятины. Подается с горчицей и хреном.	250/50/20/15/5	380

Холодные закуски	Выход, г	Цена, руб
Разнообразные русские закуски Нарезной телячий язык, говяжья вырезка, томленая в собственном соку, буженина собственного приготовления. Подается с горчицей и хреном.	300/40/30	800
Язык телянка отварной Подается с хреном и горчицей	150/50/25	480
Строганина из изюбря Филейная часть подается с кольцами лука и горчичным соусом	100/30/20	400

Рулада Сдобренное специями, фаршированное омлетом и овощами филе курицы	150/25/20	400
---	-----------	-----

Салаты	Выход, г	Цена, руб
Салат Буренка Сочная телятина с обжаренными белыми грибами, соленым огурцом, болгарским перчиком, под легким горчичным соусом	250/20/2	500
Салат «Хуторской» Домашняя ветчина, обжаренная с луком, грибами, красной фасолью. Оформляется листьями рукколы и Романо под медово-горчичным соусом	250/50	520
Салат с неркой Мозаика из обжаренного картофеля, соленой нерки, огурчиков, маслин под легким прованским соусом и сыром Пармезан	250/20	450

Салаты	Выход, г	Цена, руб
Салат с малосоленной семгой Слабосоленое филе семги с листьями салата, свежим огурчиком, красной икрой и печеным картофелем под лимонно-масляной заправкой	200	500
Салат «Дюшес» Кусочки груши, тигровая креветка, легкий сливочный сыр в сочетании с листом салата руккола, романо под заливкой на основе соевого соуса	300	600
Свекольный салат с сыром и орешками Свекла, фетакса, чернослив, микс салата под сливочно-ореховым соусом.	300	450
Салат с копченым палтусом	250	350
Цезарь с креветкой Обжаренные креветки, лист салата, черри, заправленные фирменным соусом, под сыром Пармезан	260/50	750
Салат с куриной грудкой и ананасом	250/40/10	350
Цезарь с курицей Маринованное в соевом соусе и обжаренное куриное филе, лист свежего салата, черри, чесночные сухарики, заправленные легким фирменным соусом, под сыром Пармезан	240/50/10	380

Салат Бархатный Язык телянка, свежие огурчики, жареные грибы, яйцо. Посыпается сыром Пармезан и заправляется майонезом	250/20/3	480
Салат с говядиной Говядина, корнишоны, лук и морковка под соусом.	300	520
Салат «Му-му» Обжаренная телячья вырезка с черносливом, курагой, грецкими орехами, микс салатом. Подается под брусничной заливкой	270/20	450
Теплый салат с утиной грудкой Обжаренная с ванильным ликером и лимонным соком утиная грудка. Подается с грейпфрутом, апельсином и микс салатом.	200/30/20	450

Салаты	Выход, г	Цена, руб
Салат из изюбря с грибами Обжаренное филе изюбря с белыми грибами, кедровыми орехами и репчатым луком. Подается с хрустящим тостом, свежим микс салатом под заправкой на основе кокосовых сливок.	330	500
Салат Оливье Отварные овощи: картофель, морковь, соленые огурчики, куриное филе под легкой майонезной заправкой	250/50/20	280
Салат Греческий Свежие овощи: огурцы, помидоры, болгарский перец, лук порей, оливки и сыром Фетаки	200/50/20	360

Горячие закуски	Выход, г	Цена, руб
Ассорти из морепродуктов Обжаренные на сливочном масле трубочки, гребешок и креветка. Подаются с лимоном под сливочным соусом	200/20/20	900
Жульен из белых грибов Белые грибы, сыр, лук репчатый	130/15/15	350
Мозги телячьи Панированные в сухариках телячьи мозги обжариваются на чугунной сковороде, подаются с печеным картофелем, бочковыми огурцами и зеленым горошком	150/100/65	500
Папоротник с овощами	250/80	300
Кальмар панированный Соус тар-тар	120/50	250

Стряпня	Выход, г	Цена, руб
Блины пшеничные Подаются со сметаной, медом или топленным маслом	120/30	100
Блины фаршированные мясом и рисом	220	230
Блины с семгой малосоленной	300/10/2	350
Блины с красной икрой	100/50/2	390
Курник домашний Старинное кушанье с курицей и грибами, приготовленное по рекомендациям поваренной книги. Любимое кушанье царя Ивана Грозного	270/2	360
Пельмени с олениной и грибами Подаются со сметаной	200/50	300
Вареники с капустой Подаются со сметаной	200/50	250
Вареники с картофелем и луковой заправкой Подаются со сметаной	200/50	230

Жидкие блюда	Выход, г	Цена, руб
Суп с фрикадельками Фрикадельки из оленины, овощи, пряные травы, лавровый лист	150/100/2	330
Рассольник по - суздальски с потрошками Сердце, печень куриная, крупа перловая, огурцы соленые, морковь, лук, обжаренные томаты. Подается со сметаной. Готовится по старорусскому рецепту	250/50	300
Скобянка из кукумарии со свиной Густой кисло – сладкий суп. Подается со сметаной	300/50	700
Солянка сборная мясная Насыщенный густой суп с кусочками разного мяса, дополненный маслинами и лимоном. Подается со сметаной.	300/50	600
Суп из баранины Пряный суп с обжаренными на сковороде кусочками баранины, сладким перцем и стручковой фасолью, подается с зеленью	200/100/2	380

Жидкие блюда	Выход, г	Цена, руб
Куриный суп с домашней лапшой и шампиньонами	300/50/10	320
Окрошка с телятиной Холодный освежающий суп на квасе собственного приготовления со свежими огурцами, редисом, яйцом и телятиной, по желанию телятину можно заменить ветчиной	200/200	250
Борщ «Дворянский» Подается в чугунном горшочке со сметаной.	250/30/40	300
Борщ с копченостями Подается в чугунном горшочке со сметаной	300/50	320
Щи из телятины	300/50	350
Грибной суп-пюре	300/10/2	350
Овощной суп-пюре из цветной капусты Суп с добавлением брокколи и обжаренного бекона	300/10/2	350
Уха «Поморская» Уха из семги и палтуса. Приготовлена по нашему рецепту	300/50	380
Уха из морепродуктов	200/10	600

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов	Выход, г	Цена, руб
Стейк из палтуса	200/15	800
Стейк из семги	200/10	900
Палтус запеченный с креветкой	200/60/30	850
Семга в сладком перце Филе семги запекается в сладком перце под соусом Бешамель.	260/20/20	650
Щука по – купечески Филе щуки, фаршированное кедровыми орешками, морковью в чесночно-сливочном соусе.	200/15/10	750
Котлеты из щуки с брокколи	250/100	650

«Русалкин хвост» Филе семги, прослоенное сырно-ореховым суфле, запеченное с тонко нарезанными баклажанами	230/30/10	680
Жаркое из разных рыб Кусочки семги и палтуса, запеченные в сливках с добавлением чеснока, шпината и пряностей. Подаются в чугунном горшочке под слоеным тестом.	300/50	750
Жаркое из семги с гребешком Филе семги, гребешок, сладкая кукуруза, болгарский перец запекаются в печи под сливочным соусом. Подаются в горшочке	350	750
Карась томленый в сливках Карась маринуется в сливках, фаршируется репчатым луком, запекается в печи. Подается с картофельным пюре	300/40/150	620
Трубач жареный с луком	200/30	900
Сазан по-царски Филе сазана, фаршируется обжаренной цветной капустой, брокколи и беконом. Запекается в печи	250/20/10	750
Гребешок жареный с беконом Подается на шпажках	250/30	900
Креветка жареная в чесночном соусе Подается с рукколой и лимоном	200\20	820

Горячие мясные блюда	Выход, г	Цена, руб
Стейк из мраморной говядины	250	950
Медальоны из телятины Приготовленная на гриле телятина. Подается с овощами.	220/150/30	900
Телятина по-домашнему Парная телятина маринуется в горчичном соусе. Запекается в печи. Подается со свежими овощами	220/60/30	900
Телятина фаршированная белыми грибами Филейные части телятины фаршированные белыми грибами, баклажанами, морковью и чесноком.	200/100/50	1200
Ребрышки поросенка под устричным соусом Маринованные в соусе пороссячи ребрышки обжариваются на чугунной сковороде и подаются под устричным соусом	280/50	700

Рулька свиная в пиве	Цена за 100 гр	150
Стейк из свинины по-фермерски Подается соусом	Цена за 100 гр	300
ШАШЛЫК Приготовленная на открытом огне свинина подается с маринованным лучком, зеленью и соусом собственного приготовления.	200/80/30	400
Котлета рубленая по рецепту Пожарского Знаменитое кулинарное изобретение повара Пожарского, любимое блюдо русского поэта А. С. Пушкина	200/70/40	600

Горячие мясные блюда	Выход, г	Цена, руб
Каре ягненка Маринованная в вине с розмарином и тимьяном корейка ягненка запекается в печи. Подается с брусничным соусом	200/100/50	1250
Жаркое из ягненка Обжаренная ягнятина, репчатый лук, грибы, язык теленка, подается в горшочке.	150/100	600
Баранина с фасолью в горшочке Баранина, красная фасоль, стручковая фасоль, лук репчатый, морковь и чеснок запекается в печи и подается в горшочке	350/20/5	700
Жаркое из телятины с лесными грибами Жаркое из обжаренной телячьей вырезки, лесных грибочков, печеного картофеля. Подается в чугунном горшочке под слоеным тестом	300	700

Охотничья кухня	Выход, г	Цена, руб
«Начальник Чукотки» Вырезка из филейной части оленя маринуется в соусе из можжевельных ягод, запекается в винном соусе. Подается с кедровыми орешками и картофельными чипсами	220/40/20/20	900
Изыюбрина с белыми грибами Филе изюбрия обжаривается на гриле, гарнируется спаржей, белыми грибами, томлеными в сливках, коньяке с прованскими травами	200/75/30	1300
Жаркое из оленины с белыми грибами	350	850

Тушеное филе оленя обжаривается с луком, морковью и грибами. Томится в сырном соусе. Подается в горшочке.		
Косуля с овощами Мясо косули, выдержанное в сухом вине, запекается под соусом из брынзы. Подается с овощами.	220/150/10	900
Голубцы из оленины в виноградных листьях	300	600
Домашние колбаски из оленины Подаются с печеным картофелем, лучком и томатным соусом.	250	500
Кебабы из оленины Подаются с печеным картофелем, лучком и томатным соусом.	250	500
Люля-кебаб из медвежатины Рубленая медвежатиная, обжаренная на гриле. Подается с папоротником.	200/100	500

Охотничья кухня	Выход, г	Цена, руб
Медвежатиная, запеченная с овощами Обжаренное филе медведя с овощами. Готовится по нашему рецепту.	400	850
Медвежатиная с папоротником Филе медведя, обжаренное на чугунной сковороде с лучком репчатым, морковью и чесноком, прекрасно сочетается с папоротником	170/150/2	850
Ассорти охотничье Колбаски из оленя, медведя, кабана. Подается с квашенной капустой, луком и соусом	250/250/250	1400
Дикий поросенок с хреном Филе дикого поросенка, маринованное в сметане с хреном. Запекается на чугуне с картошечкой.	200/100/50	850
Кабанчик по – таежному Филе дикого кабана обжаривается до румяной корочки, запекается в печи на чугуне. Гарнируется спаржей. Подается со сливочно-горчичным соусом	200/50/30	700
Мясо дикого кабана со стрелками чеснока и овощами Кусочки филе дикого кабана обжариваются с овощами, кедровыми орехами и стрелками чеснока в устричном соусе.	350	650
Кебабы из мяса молодого кабанчика Подаются с печеным картофелем, лучком и томатным	250/50	500

соусом.		
---------	--	--

Блюда из птицы	Выход, г	Цена, руб
Цыпленок табака Подается с картофелем, стручковой фасолью, черри и шашлычным соусом	300/250	750
Перепелки фаршированные Перепелки, начиненные виноградом и грецкими орехами, запекаются в беконе.	300/100/80	900

На гарнир	Выход, г	Цена, руб
Картофель жареный с белыми грибами	250/2	300
Картофель отварной с зеленью	200/3	150
Картофель печеный с салом	150/25/2	200
Картофель фри дольками	150	150
Отварной рассыпчатый рис	150/10/2	100
Каша гречневая пуховая	200/2	150
Папоротник с овощами	200	450
Овощи на гриле Обжаренные на гриле болгарский перец и цукини, баклажаны, помидоры, лук, сельдерей. Подаются с зеленью	300/2	270

Соусы	Выход, г	Цена, руб
Соус острый	50	50
Соус томатный	50	40
Горчица	50	40
Хрен домашний	50	50
Сметана	50	40

Десерты	Выход, г	Цена, руб
Тирамису Классическое сочетание палочек Савоярди, мягкого сыра, кофе и сливок	200/10/1	360
Блины «Гурьевские» Румяные блины со сладкой начинкой из мягкого сырного крема, дополненные ягодами клубники	140/160	390

Груша пьяная Груша, сырный крем, запекается в печи с корицей и коньяком	200/80	350
Чизкейк ванильный	200/50/20	350
Чизкейк вишневый	200/50/20	350
Фруктовое ассорти	600	600
Мороженое с различными сиропами	150/20	300
Жареное мороженое	100/50/20	350

Банкетные блюда	Выход, г	Цена, руб
Морская тарелка Гребешок, краб, трубоч, креветка, кальмар, обжаренные в сухарях. Подается с соусом тар-тар и красной икрой	850	3500
Окорок «Богатырский» Свиной окорок маринуется в специях 12 часов, запекается в печи до румяной корочки. Подается с овощами	3-5 кг	За 1 кг 3000
Щука «Завороженная» Начиненная разными рыбами, обжаренным репчатым луком, зеленым горошком и чесноком. Щучина запекается в печи и подается с зеленым салатом, оливками, болгарским перцем и лимонами	3-5 кг	За 1 кг 1900
Кижуч, фаршированный грибами Кижуч начиняется треской, салом, шампиньонами, лучком репчатым, морковью и собственным филе.	2-3 кг	За 1 кг 1700
Форель по – купечески Сдобренная травами и начиненная крабом, кальмаром, сладким перчиком, чесночком, имбирным корнем и сливками, форель запекается в печи и подается на листе салата с лимонами	3-4 кг	За 1 кг 2000
Фазан фаршированный кедровыми орехами	1 кг	За 1 кг 2500

Винная карта

Игристые и шипучие вина	Объем, мл	Цена, руб
<i>France/ Франция</i> Opera brut Опера брют	750	1200
<i>France/Франция</i> Elizee semi-sweet Элизе п/сл	750	900
<i>Italia/ Италия</i> Martini Asti Мартини Асти	750	1900
<i>Italia/ Италия</i> Lambrusco dell Emilia Ламбруско делл Эмилия п/сл	750	1200
<i>Italia/Италия</i> Caralba Moscato Каралба Москато	750	750
<i>Italia/ Италия</i> Caralba Ambassador Каралба Амбассадор п/сух	750	750

Белые вина	Объем, мл	Цена, руб
<i>Bourgogne/ Франция</i> Petit – Chablis AOC.JMBrocard Пти-Шабли	750	2600
<i>Россия</i> Крымское Эксклюзивное п/сл, сухое	750	700
<i>Veneto/ Италия</i> Pinot Grigio Пино Гриджио сухое	750	1800
<i>Россия</i> Шато Блан/Инкерман п/сухое	700	1000
<i>Россия</i> Алиготе Крымское/Инкерман сухое	750	1500

Красные вина	Объем, мл	Цена, руб
<i>Bourgogne/Франция</i> Beaujolais Villages Louis Jadot Божоле	750	1900

Легкое, приятное и душистое вино. В аромате преобладают типичные тона красных плодов и ягод.		
<i>Россия</i> Крымское Эксклюзивное п/сл, сухое	750	700
<i>Toscana/ Италия</i> Chianti КЪЯНТИ Классическая рецептура этого вина неизменна вот уже несколько столетий. Это вино великолепно как само по себе, так и в сочетании с блюдами из мяса	750	1900
<i>Италия</i> Bardolino Classico Бардолино сухое	750	1800
<i>Россия</i> Шато Руж/Инкерман п/сухое	700	1000
<i>Россия</i> Бастардо/Инкерман сухое	750	1500

Мартини	Объем, мл	Цена, руб
<i>Martini Bianco</i> Мартини Бианко	1 л 50 мл	2000 100
<i>Martini Rosso</i> Мартини Россо	1 л 50 мл	2000 100
<i>Martini Rose</i> Мартини Розе	1 л 50 мл	2000 100
<i>Martini Extra Dry</i> Мартини Экстра Драй	1 л 50 мл	2000 100

Меды питейные	Объем, мл	Цена, руб
Объем, мл Цена, руб		
Honey drinkable flower Цветочный	1л 200 мл	300 60

Пиво бутылочное	Объем, мл	Цена, руб
Asahi Асахи	0, 33 л	200
Clausthaler Клаустайлер б. а.	0, 33 л	200

Пиво	Объем, мл	Цена, руб
-------------	-----------	-----------

Asahi	0,3	200
Асахи	0,5	250

Свежевыжатый сок	Объем, мл	Цена, руб
Orange Апельсиновый	200	200
Grapefruit Грейпфрутовый	200	200
Apple Яблочный	200	200

Минеральная вода	Объем, мл	Цена, руб
Perrier Перрье	330	150
Vitell Витель	330	120

Напитки	Объем, мл	Цена, руб
Kvas Old Russian Квас старорусский	200 1 л	40 200
Mors cowberry Морс брусничный	200 1 л	30 150
Compote Компот	200 1 л	30 150
Coca-cola Кока-кола	250	110
Tonik Тоник	250	110

Кофе	Объем, мл	Цена, руб
Espresso Эспрессо	70	100
Americano Американо	150	100

Чай	Объем, мл	Цена, руб
Leaf tea Чай листовой в ассортименте	350 мл 1 л	100 300
Tea bag individually Чай пакетированный в ассортименте	175 мл	70

