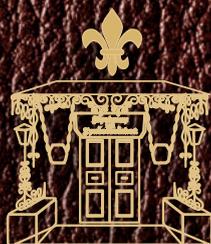


Меню

Бажкетное



Трактир на Трубоведовской

Restaurant Bar

Закуски

Ассорти рыбное

Семга с/с, палтус х/к,
скумбрия х/к, лимон,
маслины, зелень

230 г 590,-

Семга слабосоленая с лимоном и маслинами

80/15/15 г 450,-



Малосоленая сельдь с картофелем и кольцами лука

Заправленная маслом

80/100/20 г 180,-



Закуски

*Блинчатые рулетики
с семгой и сливочным
сыром*

150 г 360,-



*Блинчатые
рулетики с икрой
и сливочным
сыром*

175 г 360,-

Сэт закусовых таралеток

*Таралетки с икрой и сыром, с кальмарами,
с семгой*

225 г 690,-



Торбуша под маринадом

130 г 190,-

Закуски

Мясная нарезка по-домашнему

Собственного приготовления буженина и рулет из курицы. Подается с грузинской капустой и маринованными огурчиками

200 г

340,-



Язык деликатесный

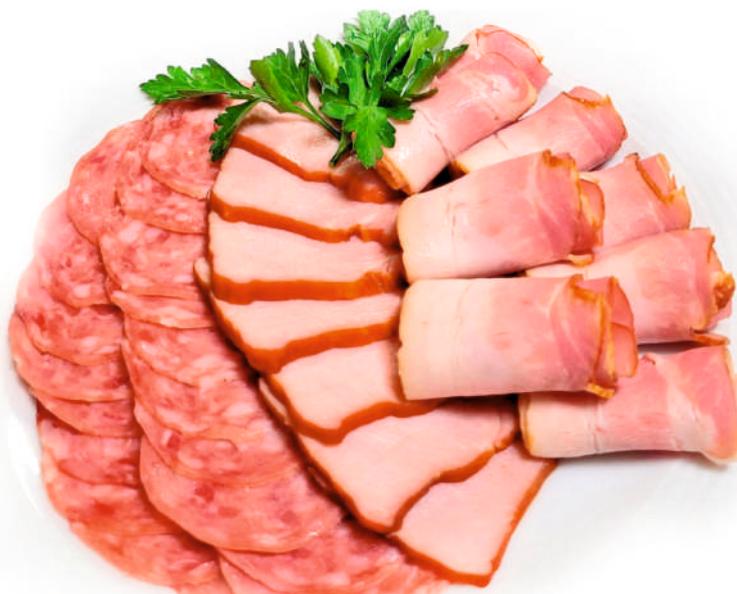
Подается с горчицей и хреном

70/10/10 г 330,-

Ассорти мясное

Бекон, карбонат, сервелат в/с

270 г 315,-



Закуски

Сырная тарелка

Пармезан, маасдам, дор блю, моцарелла, грецкий орех, виноград, мед

350 г 490,-



Сырное рафаэлло

200 г 290,-

Сэт закусовых канаве

Канаве с сельдью, греческое, с сервелатом, с семгой

600 г 890,-



Шампиньоны, фаршированные беконом под сырной шапочкой

500 г 390,-

Закуски



Ассорти овощное

Помидоры, огурцы,
сладкий перец,
зелень

310 г 190,-

Помидоры, фаршированные сыром с чесноком

200 г 190,-



Ассорти из солений

Капуста по-грузински, маринованные
огурчики и помидоры, перец острый
маринованный, чеснок по-грузински

280 г 195,-

«Груздочки в сметане»

грузди соленые,
лук репчатый,
сметана

90/10/30 г 420,-



Закуски

**Рулетики из баклажанов
с сырной закуской
и грецкими
орехами**

250 г 350,-



Заливное

говядина 120 г 180,-

курица 120 г 160,-

сёмга 120 г 220,-

язык 120 г 200,-

**Заливное под ореховым
соусом**

говядина 120 г 190,-

курица 120 г 170,-



Сэт из мини пирожков

Расстегаи с горбушей, пирожки с капустой,
слойки с грибами и курицей, слойки с мясом

12 шт 550,-

Салаты

«Цезарь» с креветками

Королевские креветки, обжаренные в чесночном соусе с миксом из листьев салата, сыром «Пармезан», помидорами черри, чесночными гренками и соусом «Цезарь»

180 г 390,-



Салат с морепродуктами

Тигровые креветки, кальмары, авокадо, маслины, томаты черри, микс салата, соус чили

175 г 380,-



Салат из кальмаров

Традиционный, всеми любимый салат из кальмаров, яиц, огурца, зелени и майонеза

180 г 250,-



Салаты

«Цезарь» с курицей

Копченая куриная грудка,
микс из листьев салата,
сыр «Пармезан», помидоры
черри, чесночные гренки,
соус «Цезарь»

180 г 310,-



Салат с языком и рукколой

Язык говяжий отварной,
руккола, микс листьев салата,
перепелиное яйцо, помидоры
черри, имбирный соус

200 г 420,-



Салат с индейкой и сладким соусом чили

Индейка, авокадо,
баклажаны гриль,
перец гриль, руккола,
кунжут, соус чили

185 г 280,-



Салаты



«Месье Оливье»

Говядина, ветчина, яйцо, картофель, огурец, зеленый горошек, майонез, зелень. Подается на чипсах.

180 г 170,-

Салат с говядиной и овощами

Говядина, огурец, помидор, лук, яйцо, зира, чеснок, соевый соус

150 г 250,-



«Марго»

Поджаренные со специями ломтики куриного филе, шампиньоны, ветчина, помидоры с фирменным соусом с чесноком и зеленью

200 г 220,-



Салаты

Салат с телячьим языком и овощами

Язык, помидор, огурец, перец, салат, медово-горчичная заправка

200 г 330,-



Салат с поджаренной грудкой цыпленка и брынзой

Грудка цыпленка, брынза, салат, томаты черри, лук фри, оливково-чесночная заправка

200 г 260,-

Треческий классический

Свежие овощи с брынзой, маслинами и оливково-бальзамической заправкой

200 г 215,-



Салат из баклажанов

Баклажаны, сладкий перец, помидор гриль, брынза, грецкий орех, сладкий соус чили

150 г 230,-

Теплые салаты

Теплый салат «Страчетти»

Итальянский салат из нежной телятины с рукколой и помидорами черри, приправлен оливковой заправкой

165 г 350,-



Теплый салат «Галино Песто»

Обжаренное на гриле филе курицы, сладкий перец, помидор, микс листьев салата и красный лук, заправленный соусом «Песто»

180 г 230,-

Теплый салат со свинойной

Свинина, шампиньоны, фасоль стручковая, помидоры черри, листья салата, кунжут, чеснок, оливково-бальзамическая заправка

190 г 210,-



Теплый салат с индейкой и брынзой

Индейка, брынза, помидоры черри, болгарский перец, репчатый и зеленый лук, листья салата, соевый соус, оливковое масло

165 г 260,-



Торячие закуски

«Жульен из птицы»

филе кури, ветчина, шампиньоны,
сливки, сыр

100 г 165,-

«Жульен из грибов»

шампиньоны, репчатый лук,
сливки, сыр

100 г 165,-



Лобис с говядиной в горшочке

Фасоль, говядина, помидор, лук,
чеснок, грецкий орех

300 г 350,-



Драники из кабачков с куриой

300 г 290,-

Крылышки медовые в остром маринаде

заказ принимается
не менее 4-х штук за 100 г 115,-



Хрустящие грудки

кусочки куриного филе в хрустящей
панировке со сливочно-томатным
соусом

100/30 г 220,-

Торячие блюда из рыбы



*Семга под
сливочно-икорным
соусом*

210 г 630,-

Стейк из лосося

*Филе лосося на пару
Подается с брокколи
и цветной капустой
на пару и брусничным
соусом*

300 г 630,-



Филе лосося под сливочно- винным соусом

*Филе лосося
с грибами и овощами
под сливочно-винным
соусом.
Подается на тосте*

300 г 630,-



Торячие блюда из мяса

Люля кебаб из говядины

с томатным соусом
и маринованным луком

150 г 280,-



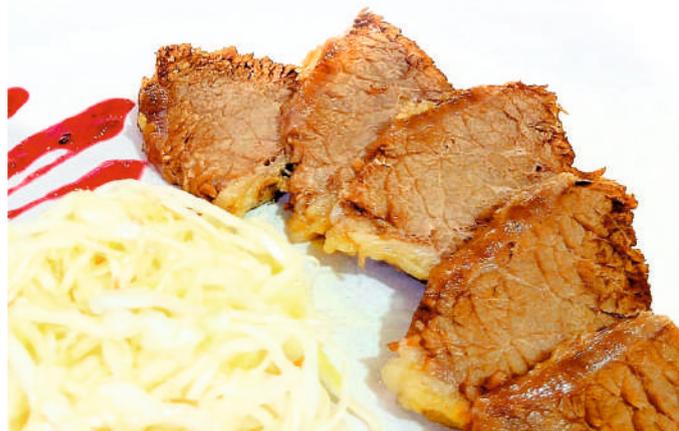
Жаркое в горшочке

Говядина, картофель,
сметана, зелень

270 г 330,-

Разварная говядина с брусничным соусом и квашеной капустой

100/15/70 390,-



Говядина под сливочно- грибным соусом

Подается с картофелем,
залеченным под сыром моцарелла

100/70/150 г 460,-

Торячие блюда из мяса

Свинина с Моцареллой

Обжаренные на гриле медальоны из свиной вырезки с сыром Моцарелла, листьями рукколы и картофельными дольками под соусом "Зеленые травы"

300 г 410,-



Драник из картофеля со свиной вырезкой

Подается с квашеной
капустой

300 г 290,-

Мясо По-Домашнему

Тушеная свиная вырезка с грибами, овощами и сливочным соусом. Подается с картофельными дольками

250 г 390,-



Торжаче блюда из мяса



Скоблянка картофельная со свиной

Свинина, картофель, репчатый лук, сливки, сыр

310 г 360,-

Рулетик из свинины с сыром и грибами под соусом Деми глас

150 г 390,-



Мясо «По-французски»

Свинина, помидоры, грибы, сыр, репчатый лук, майонез

200 г 330,-



«Любопытная Варвара»

Язык говяжий и шампиньоны, запеченные под сырной корочкой

160 г 450,-



Гарнир



Картофель фри
100 г 120,-

Запеченные картофельные дольки
100 г 140,-



Картофель отварной
с маслом и зеленью
150 г 90,-

Овощи-гриль

Баклажаны, сладкий перец
85 г 150,-



Цветная капуста, жареная в сухарях
150 г 195,-

Фасоль стручковая
150 г 110,-



Пицца

Пицца
«Пепперони»

350 г 290,-



Пицца «Три сыра»

*Пармезан, Российский
и Моцарелла*

350 г 240,-

Пицца с беконом и грибами

380 г 295,-



Пицца
с копченой курой
и маринованными
огурчиками

380 г 270,-

Фирменные блюда



Утка с яблоками и черносливом 1 кг 1 200,-



Фаршированная щука 1 кг 1 000,-

Пироги Хлеб

Пирог Осетинский с сулугуни и зеленью
600 г 360,-



Пирог Осетинский с мясом
600 г 330

Пирог Осетинский с печенью

600 г 300,-



«Фокаччо Аль Песто»

Итальянская лепёшка запекается с чесночным маслом, приправленная соусом Песто и сыром Пармеджано

240 г 100,-



«Фокаччо с розмарином»

Итальянский хлеб с розмарином, оливковым маслом, морской солью

220 г 90,-



«Фокаччо с сыром»

Итальянский хлеб с сыром Пармеджано и оливковым маслом

240 г 100,-



Булочки сдобные с кунжутом

1 шт. 20,-



Десерты

**Ассорти
из сезонных
фруктов**

600 г 300,-



**Яблочный
штрудель**

Штрудель из тонкого слоеного теста с яблочной начинкой, изюмом, корицей и шариком мороженого

260 г 195,-



Тирамису

Самый популярный итальянский десерт с бисквитами савоярди, натуральным кофе и сыром Маскарпоне

95 г 220,-



Десерты

Крамбле

Одновременно горячий и холодный десерт. Персиковый крамбле подается с ванильным кремом и шариком мороженого.

230 г 180,-



Чизкейк классический

Классический американский творожный десерт

104 г 240,-

Торт Профитроль VASSOLO

1,1 кг 2 900,-



