

Меню

Салаты

Греческий Традиционный салат с сыром Фетаки	280 г	290.-
Дежавю Отварной говяжий язык, ветчина, маринованные огурчики, грибы, сыр	200 г	300.-
Цезарь с курицей Салат «Цезарь» с куриной грудкой	280 г	380.-
Цезарь с креветками Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	280 г	420.-
Нисуаз Классический салат из тунца, с яйцом и винной заправкой	200 г	330.-
Чиж Карамелизированная куриная печень с салатом и соусом из малины	200 г	320.-
Оливье Оливье классический с мясом	200 г	290.-
Овощной Салат из свежих овощей с заправкой на выбор: сметана, майонез, масло.	200 г	260.-
Теплый салат из говяжьего языка Говяжий язык, обжаренный с сельдереем, цукини и болгарским перцем, заправленный соусом из маслин	250 г	360.-



Салат «Чиж»



Теплый салат
из говяжьего языка



Меню

Супы

Борш «Купеческий»

Подается со сметаной

300/50 г

250.-

Крем-суп из брокколи

Суп-пюре из брокколи со сливками
Подается с чесночными гренками

300 г

280.-

Крем-суп грибной

Суп-пюре из шампиньонов и белых грибов
Подается с чесночными гренками

300 г

260.-

Лапша куриная с яйцом

Яичная лапша в золотистом курином бульоне

300 г

220.-

Солянка сборная

Традиционная солянка

300 г

260.-

Тыквенный суп

Суп из французской тыквы с копченой грудинкой и рукколой

300 г

320.-

Уха старорусская

Наваристая уха из трех видов рыб с добавлением водки

300 г

280.-



Лапша куриная
с яйцом



Солянка сборная



Холодные закуски

Ассорти из солений Маринованные огурчики, квашеная капуста, помидоры Черри, черемша, чеснок	200 г	220.-
Селедка с картофелем Слабосоленое филе сельди с обжаренным до золотистой корочки картофелем, маринованным луком и огурчиками	200 г	210.-
Грибное ассорти Ассорти из маринованных грибов: белые, опята и подберезовики, со сладким луком и чесноком, заправленное душистым маслом	150 г	220.-
Мясная нарезка Говяжий язык, буженина и куриный рулет	170 г	380.-
Овощная тарелка Свежие овощи	150 г	220.-
Ледяная тарелка Идеальная закуска к водке на ледяной плите	200 г	260.-

Горячие закуски

Жареные сырные шарики Обжаренный до золотистой корочки сыр подается с малиновым соусом	200/50 г	290.-
Мидии в белом вине Мидии, припущенные в белом вине и сливочном масле, с добавлением тимьяна	250/50 г	480.-
Креветки тигровые в соусе Вассаби Глазированные в сладком соусе	220/50 г	340.-
Мильфей из баклажанов Обжаренные на гриле баклажаны с заправкой из брынзы под неаполитанским соусом	250/60 г	420.-
Чесночные гренки Хрустящие гренки с чесноком Подаются с сырным соусом	120/50 г	160.-
Куриные крылышки острые или классические Подаются со свежим сельдереем, морковью и сырным соусом	125/30/50 г	240.-

**Мидии
в белом вине**



**Мильфей
из баклажанов**





Горячие мясные блюда

Медальоны из говяжьей вырезки* Обжаренные кусочки говяжьей вырезки с соусом деми-глясс Подается гарниром на выбор	200/30 г	720.-
Говяжья вырезка в какао Говяжья вырезка, запеченная в какао, с можжевелевым соусом Подается с картофельным gratin	180/150/30 г	680.-
Скоблянка на шипящей сковороде Три вида мяса: свинина, говядина и курица, обжаренные с шампиньонами, болгарским перцем, луком, картофелем и пряными специями	150/100/ 50/30 г	460.-
Шницель куриный* Нежное куриное филе в панировочных сухарях, обжаренное до золотистой корочки Подается с гарниром на выбор	200/150/50 г	340.-
Свиная рулька Рулька, запеченная до румяной корочки в темном пиве Подается с тушеной капустой и картофелем	700/190/150 г	750.-
Свинина с грибами* Свинина, обжаренная со специями, в сливочно-грибном соусе Подается с гарниром на выбор	250 г	520.-
Котлета по-Киевски Классическая котлета из куриного филе, фаршированная зеленым маслом Подается с картофельным пюре	170/160 г	380.-
Утиная грудка в апельсиновом соусе Утиная грудка прожарки медиум, с овощами альденте и апельсиновым соусом	360 г	680.-
Немецкая тарелка 11 видов колбасок, обжаренных на гриле Подаются с квашеной капустой, картофелем, хреном и горчицей	1000/150 г 150/50/50г	1600.-
Перепел с грибами Томленный в белом вине с соусом деми-глясс Подается с картофельным пюре	200/50 г	550.-
Свинные ребрышки* Запеченные по фирменному рецепту в медовом соусе Подаются с гарниром на выбор и луковым конфиюром	300 г	560.-

* К данным блюдам подается бесплатный гарнир на выбор, за овощи на гриле доплата 100 р.



Перепел
с грибами



Скоблянка
на шипящей
сковороде



Блюда на гриле

Цена указана за 100 г сырого продукта

Рибай	320.-
Корейка на кости	180.-
Филе миньон	280.-
Куриная грудка	140.-
Каре теленка	380.-
Каре ягненка	390.-
Стейк из семги	280.-
Сибас, дорадо	240.-
Форель речная	220.-
Шашлык из курицы	140.-
Шашлык из свинины	180.-
Шашлык из баранины	220.-
Люля-кебаб	180.-

* Блюда на гриле подаются с двумя соусами деми-глярс и можжевелевым





Меню

Горячие рыбные блюда

Рыба в соли* Рыба, запеченная на гриле в морской соли Подается с гарниром на выбор	300 г	650.-
Сибас или дорадо* Сибас или дорадо (целиком) по вашему выбору, с чатни из помидор и рукколой Подается с гарниром на выбор	1 шт./50/10 г	460.-
Сибас с черным пюре Филе сибаса, запеченное в соусе из цитрусовых, картофельное пюре с добавлением чернил каракатицы	180/150/20 г	520.-
Окунь, томленный с капустой Филе речного окуня глазированное в вишне	300 г	550.-
Форель запеченная с овощами Форель, запеченная в фольге, с овощами и сливочно-винным соусом	190/120/50 г	640.-

* К данным блюдам подается бесплатный гарнир на выбор, за овощи на гриле доплата 100 р.

Паста

Карбонара С добавлением сыра Пармезан, бекона, сливок и специй	260 г	320.-
Болоньезе Классическая мясная паста в томатном соусе	260 г	300.-
С грибами Паста в сливочном соусе	260 г	360.-
С семгой Паста в сливочном соусе	260 г	380.-



Сибас
с черным пюре



Болоньезе

Меню

Гарниры

Картофель Молодой обжареный картофель с добавлением чеснока и специй	150 г	130.-
Овоши гриль	200 г	250.-
Картофель по-деревенски	150 г	130.-
Картофель фри	150 г	130.-
Рис с овощами	160 г	120.-
Картофельное пюре	150 г	130.-
Брокколи	150 г	150.-
Тушеная капуста	150 г	170.-

Соусы

Сальса	40 г	50.-
Чесночный	40 г	50.-
Аджика	40 г	50.-
Соевый соус	40 г	50.-
Тар-тар	40 г	50.-
Кетчуп	40 г	50.-
Майонез	40 г	50.-
Сметана	40 г	50.-
Хрен	40 г	50.-
Горчица	40 г	50.-

Картофель по-деревенски



Соусы





Десерты

Блинчики Фламбе Блинчики, фаршированные бананом, фламбированные в коньяке	150/50 г	240.-
Чизкейк в ассортименте С малиновым или можжевелевым соусом	100/20 г	250.-
Тирамису Классический итальянский десерт	100 г	200.-
Блинчики Креп-сюзет Сладкие блинчики в апельсиновом соусе	100/50/20 г	200.-
Панна-котта Сливочный десерт с малиновым соусом	160/30 г	220.-
Фруктовый салат Салат из свежих сезонных фруктов	150/30/15 г	220.-
Мороженое с фруктами и вишнево-свекольным соусом	150/50/15 г	260.-
Фруктовая ваза Сезонные фрукты	600 г	800.-
Мороженое в ассортименте, 1 шарик Клубничное, фисташковое, вишневое, шоколадное, карамельное, ванильное	50 г	60.-



Блинчики Фламбе



Блинчики Креп-сюзет