

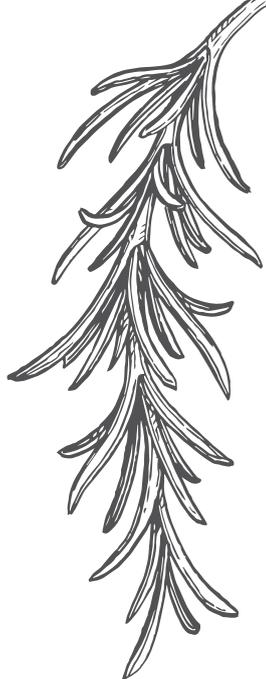


GORODÓK

ресторан & бар

.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти русского сала по-домашнему

Ассорти из трех видов сала. Подается с чесночными гренками и горчицей.

(150/75/30/5 гр)

250 р.

Пивные традиции

Тарелка к пиву из подкопченного сыра косичкой, острой вяленой бастурмы, копченого суджуха и сырокопченой колбасы. Подается с гренками и сливочно-чесночным соусом.

(120/50/30 гр)

320 р.

Гренки с чесночным соусом

Ржаные чесночные гренки со сливочно-чесночным соусом.

(75/40 гр)

100 р.

Рыбный развал

Тарелка рыбного ассорти из семги слабосоленого посола, тайменя подкопченного, филе белорыбицы и отварных креветок. Подается с красной икрой, маслинами, оливками, зеленью и лимоном.

(200/шт/10/20/5 гр)

700 р.

Семга слабосоленого посола

Нежные бутоны из филе слабосоленой семги. Подаются с лимоном, маслинами и зеленью.

(100/20/10/5 гр)

550 р.

Царь-рыба подкопченная

Тонкие ломтики филе тайменя холодного копчения.

(100/20/10/5/ гр)

380 р.

Сельдь по-русски

Филе слабосоленой сельди с картофелем-пай и маринованным лучком.

(295 гр)

200 р.

Мясная лавка

Тарелка мясного ассорти из домашней буженины, отварного говяжьего языка, сырокопченой колбасы и варено-копченого бекона. Подается с оливками, маслинами и хреном.

(200/30/20/5 гр)

400 р.

Cheese-ассорти

Маасдам, дор-блю, сулугуни и ореховый сыр. Подается с виноградом, грецкими орехами и медом.

(160/40/30/20 гр)

460 р.

Домашние разносолы

Ассорти из русских разносолов: квашеная капуста, корнишоны, бочковые помидоры, чеснок, острый перчик и черемша.

(360 гр)

280 р.

Букет из свежих овощей

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, редис и зелень.

(200/30/3 гр)

240 р.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ & СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен «Столичный»

Курочка, свежие шампиньоны, обжаренные с репчатым луком, запеченные в сливочном соусе с сыром.

(150 гр) 200 р.

Жюльен «Жар-птица»

Курочка с обжаренным репчатым луком, запеченная в сливочном соусе с сыром.

(150 гр) 200 р.

Жюльен из семги

Филе семги, обжаренное с репчатым луком, запеченное в сливочном соусе с сыром.

(150 гр) 350 р.

Жюльен с баклажанами

Курочка и свежие шампиньоны, обжаренные с репчатым луком и баклажаном, запеченные сливочном соусе с сыром.

(150 гр) 200 р.

Жареный сулугуни

Брусочки из сыра сулугуни в хрустящей панировке. Подаются с ягодным соусом и зеленью.

(220/50/3 гр) 360 р.

Жареные креветки с зеленью, чесноком и лимоном

(220/50/3 гр) 650 р.

Крылышки с соусом Блю Чиз

Хрустящие пикантные куриные крылья. Подаются с соусом Блю Чиз.

(215/50 гр) 260 р.

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

Клаб-сэндвич

Хрустящие пшеничные тосты, запеченное куриное филе, обжаренный бекон, салатные листья, свежие помидоры и огурцы, а так же сливочный сыр. Подается с картофелем фри и кетчупом.

(130/150/30 гр) 200 р.

Бургер с говядиной

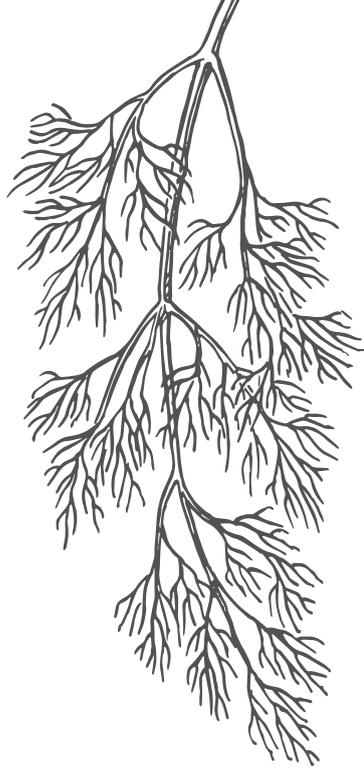
Говядина высших сортов, хрустящий лучок, свежие помидоры и салатный лист, соленый огурец и сыр на пшеничной булочке. Подается с картофелем фри и кетчупом.

(300/150/50 гр) 400 р.

Бургер с курицей

Стейк из курицы, обжаренный на гриле, хрустящий лучок, свежие помидоры и салатный лист, соленый огурец и сыр на пшеничной булочке. Подается с картофелем фри и кетчупом.

(300/150/50 гр) 290 р.



САЛАТЫ

Цезарь

Классический салат с айсбергом, свежими помидорками черри, пшеничными гренками, сыром пармезан и пикантной заправкой. На Ваш выбор:

- с курицей

(250 гр) 250 р.

- с семгой

(240 гр) 420 р.

- с креветками

(250 гр) 450 р.

Микс-салат с креветками

Салатный микс с обжаренными креветками, помидорками черри, перепелиными яйцами и кисло-сладкой заправкой.

(190 гр) 370 р.

Оливье

- с колбасой

(200 гр) 200 р.

Всем известный с детства салат – и соблюдая традиции – докторская вареная колбаса, картошка, морковка, соленый огурчик, яйца и зеленый горошек, под майонезной заправкой.

-с курицей

220 р.

Когда хочется чего-то поинтереснее, скажите официанту, и мы заменим колбасу на курицу.

-с телятиной

240 р.

Когда хочется чего-то поинтереснее, скажите официанту, и мы заменим колбасу на телятину.

-«по-Царски»

(220 гр) 350 р.

Вариант для гурманов с икрой, лососем и королевскими креветками.

Греческий

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, маринованные оливки и маслины, красный маринованный лук, сливочный сыр и традиционная заправка.

(250 гр) 250 р.

Грузинский

Древний рецепт салата с ароматными помидорами, свежими огурцами, болгарским перцем и гранатом с традиционным ореховым соусом, жгучим перчиком и кинзой.

(250 гр) 250 р.

Нисуаз

Классика французской кухни. Филе свежего тунца, отварной картофель, стручковая фасоль, свежие помидорки черри, болгарский перец, красный лук, перепелиные яйца, оливки и маслины с лимонным соком под пикантной заправкой.

(233 гр) 390 р.

Салат с грушей и голубым сыром

Изысканный десертный салат с медовой грушей, куриной печенью, рукколой, грецкими орешками и сыром дор-блю.

(230 гр) 390 р.

Теплый салат с баклажанами и кедровыми орешками

Запеченные баклажаны, свежие помидоры с твороженным сыром, кедровыми орешками и зеленью, заправленные соусом «Чили свит» и устричным соусом.

(230 гр) 250 р.

Стейк-салат

Самая сочная говядина, салатный микс, свежий редис и помидорки черри с оливковым маслом. Подается с пшеничными гренками и специальным соусом «Грибиш».

(290 гр) 500 р.

Гравлакс с микс-салатом

Гравлакс – нежнейшая маринованная семга. Подается с микс-салатом, апельсином, помидоками черри и вяленными томатами под пикантной заправкой.

(215 гр) 520 р.



СУПЫ И ПАСТЫ

СУПЫ

Суп дня

Название и наличие супа уточняйте у официанта.

(250 гр)

100 р.

Солянка сборная мясная

Наваристый мясной бульон и обилие мяса, а так же соленый огурец, оливки, маслины, свежая зелень, лимон и сметана – Вам определенно понравится!

(250 гр)

200 р.

Щи «Боярские»

Ароматные «зеленые» щи из квашеной капусты, томленные в глиняном горшочке. Подаются со сметаной.

(250/50 гр)

200 р.

Борщ

Приготовленный по традиционному рецепту. Подается с салом, сметаной, чесночной булочкой и зеленью.

(250/50/30/шт/10 гр)

290 р.

ПАСТЫ

Спагетти «Карбонара»

Классические итальянские спагетти из твердых сортов пшеницы, с беконом в оригинальном сливочном соусе на основе яичного желтка под сыром пармезан.

(300 гр)

280 р.

Феттучини «Альфреде» с креветками

Итальянская паста Феттучини из твердых сортов пшеницы в сливочном соусе «Альфреде» с жареными пикантными креветками.

(300 гр)

390 р.

Паста с овощами

Итальянская паста из твердых сортов пшеницы, с запечёнными на гриле баклажанами и кабачками, щедро посыпанная пармезаном и зеленью.

(230 гр)

250 р.

Спагетти «Помодоро»

Итальянские спагетти из твердых сортов пшеницы, самые свежие и ароматные помидоры, чеснок, пармезан и свежая ароматная зелень.

(230 гр)

250 р.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рыбный сверток

Филе трески с картофелем, запеченное в пергаменте с овощами, грибами и сыром в сливочном соусе.

(400 гр)

290 р.

Медальоны из говядины в трюфельном соусе

Медальоны из говяжьей вырезки, кабачки-гриль, с печеным картофелем и помидорками черри.

Подаются с изысканным трюфельным соусом.

(330 гр)

480 р.

Скоблянка

Ломтики говядины, обжаренные с болгарским перцем, луком и грибами.

Подаются на шипящей сковороде с картофелем под сырной корочкой.

(310 гр)

410 р.

Бефстроганов с картофельным пюре

Приготовленная по классическому рецепту тушёная говядина с луком в сливочном соусе.

Подается с картофельным пюре и соленым огурчиком.

(160/150/5 гр)

440 р.

Медальоны из свинины в беконе

«Шайбочки» из свиной вырезки, обжаренные в беконе.

Подаются с картофелем по-деревенски и соусом сальса.

(480 гр)

440 р.

Шипящая сковорода с перцами по-албански

На выбор свинина или курица, порезанная соломкой, обжаренная с лучком, болгарским перцем, чесноком и свежими помидорами, подается на порционной сковороде.

- курица

- свинина

(300 гр)

230 р.

270 р.

Свинина «по-Бургерски»

Большая порция сочных свиных стейков с печеным картофелем и овощами.

Подается с нашим фирменным томатным соусом.

(420 гр)

370 р.

Куриные котлетки с картофельным пюре

Сочные жареные котлетки из куриной грудки. Подаются с картофельным пюре и зеленью.

(220/150 гр)

250 р.

Семга по-Французски

Филе семги, запеченное с картофелем, помидором и сыром. Подается с лимончиком.

(250 гр)

500 р.

Семга под соусом «Бешамель»

Филе семги с изысканным французским белым соусом «Бешамель».

(320 гр)

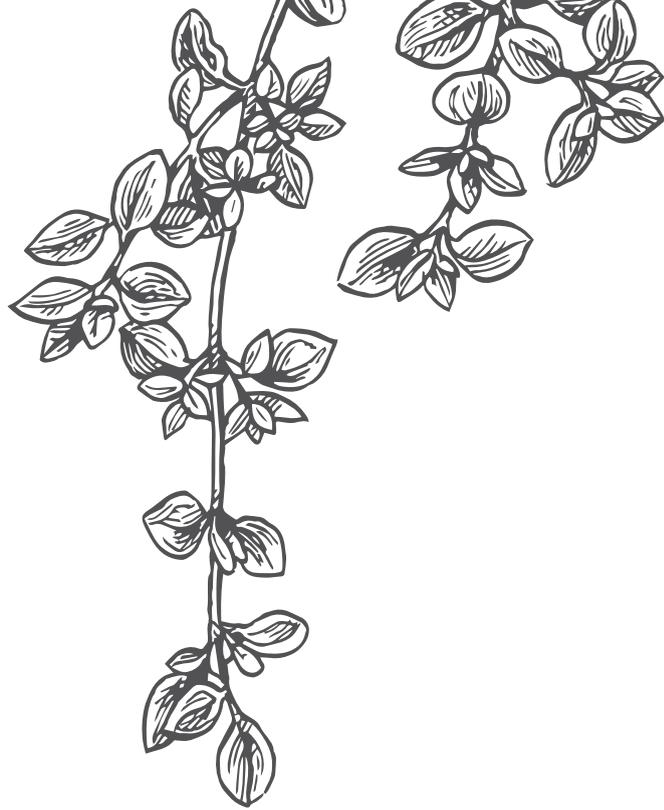
550 р.

Фаршированная семга

Филе семги, фаршированное нежнейшим твороженным сыром с вяленными помидорками, запеченное в соусе «Терияки».

(265 гр)

700 р.



ГАРНИРЫ И СОУСЫ

ГАРНИРЫ

Картофель фри

(150 гр) 120 р.

Жареная картошка

Картофель жареный на сковороде до хрустящей корочки с лучком и чесночком.

(250 гр) 200 р.

Деревенский картофель

Свежий молодой картофель, запеченный в специях и розмарине с чесноком.

(250 гр) 120 р.

Рис

Рис, припущенный с топленным маслом.

(150/5 гр) 120 р.

Овощи гриль

Обжаренные на гриле помидоры, баклажаны, цукини, болгарский перчик, шампиньоны и красный лук.

(200 гр) 220 р.

Рататуй

Овощное блюдо из баклажанов, кабачков и болгарского перца, приготовленное оригинальным способом с добавлением прованских трав.

(250 гр) 200 р.

СОУСЫ

Шашлычный (собственного производства)

(50 гр) 70 р.

Ореховый

(50 гр) 70 р.

Хрен

(50 гр) 70 р.

Горчица

(50 гр) 70 р.

Сметанный (с чесноком и травами)

(50 гр) 70 р.

Кетчуп

(50 гр) 70 р.

Аджика огненная

(50 гр) 70 р.

Наршараб

(50 гр) 100 р.

Ткемали (красный)

(50 гр) 100 р.

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хлебная корзина

Корзинка со свежим домашним хлебом. Подается с ароматным сливочным маслом с прованскими травами.

(6шт/50 гр) 120 р.



ШАШЛЫК

Наши шашлыки и люля подаются с маринованным лучком на тонком лаваше.

Свинина

Шашлык из свинины (вырезка)

Шашлык из свинины(шейка)

Шашлык из свинины на кости

Ребрышки свинины

Люля-Кебаб из свинины

(200/30/20 гр)

300 р.

270 р.

300 р.

280 р.

280 р.

Баранина

Шашлык из баранины на кости

Шашлык из баранины (мякоть)

Люля-Кебаб из баранины

(200/30/20 гр)

500 р.

Телятина

Шашлык из телятины (вырезка)

(200/30/20 гр)

500 р.

Курица

Шашлык из куриного филе

Шашлык из куриных крыльев

Куриное филе в беконе

(200/30/20 гр)

200 р.

180 р.

230 р.

Индейка

Шашлык из индейки (филе бедра)

(200/30/20 гр)

330 р.

Рыба

Шашлык из семги

(200/30/20 гр)

680 р.

Овощи

Шашлык овощной

(баклажаны, помидоры, шампиньоны, болгарский перец)

(200/30/20 гр)

220 р.

Ассорти

Восток-Запад

Ассорти из различных видов мяса: свинина, баранина,

Люля - Кебаб из баранины,

Люля – Кебаб из свинины, курица в беконе.

(1000 гр)

2100 р.

Рыбное искушение

Шашлык из семги, Левинги из семги, жареные на огне креветки и

Люля - Кебаб из картошки. Подается с соусом Наршараб.ч

(1000 гр)

3300 р.



БЛЮДА НА САДЖЕ

Подаются с запеченными на гриле свежими овощами
и сервируются тонким лавашем. Указана граммовка готовых изделий.

ВЫХОД БЛЮДА В СЫРОМ ВИДЕ:

Баранина	<i>Малая порция - 1300гр</i>	2000 р.	<i>Большая порция - 1900гр</i>	3000 р.
Индейка	<i>Малая порция - 1200гр</i>	1300 р.	<i>Большая порция - 1700гр</i>	1700 р.
Курица	<i>Малая порция - 1300гр</i>	850 р.	<i>Большая порция - 1800гр</i>	1100 р.
Семга	<i>Малая порция - 1250гр</i>	2300 р.	<i>Большая порция - 1800гр</i>	3100 р.
Свинина	<i>Малая порция - 1200гр</i>	1200 р.	<i>Большая порция - 1800гр</i>	1600 р.
Телятина	<i>Малая порция - 1250гр</i>	2000 р.	<i>Большая порция - 1800гр</i>	3000 р.
Ассорти (свинина, телятина, индейка)		1600 р.		2100 р.
Ассорти на открытом огне (свинина, семга)			<i>2500гр</i>	3300 р.



ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

ДЕССЕРТЫ

Фруктовый сад

Фруктовое ассорти из винограда, яблок, груши, киви и апельсина.

(1000 гр)

600 р.

Лимон с сахаром и солью

(100 гр)

60 р.

Многослойный фруктовый десерт

Ассорти из свежих фруктов, переложенные мороженым с взбитыми сливками и десертной вишней.

(350 гр)

300 р.

Чизкейк «Малиновый»/ Чизкейк «Нью-Йорк»

Десерт на основе сливочного сыра и бисквитного печенья.

(100/50/30/20/10 гр)

250 р.

Штрудель яблочный

Национальное австрийское блюдо, рулет из тонкого теста с яблочной начинкой.

Подается с шариком ванильного мороженого.

(250 гр)

220 р.

Торт «Тирамису»

Шоколадный бисквит и нежный крем на основе сыра маскарпоне.

(195 гр)

280 р.

МОРОЖЕНОЕ

Бинди

Ассорти из шариков различного мороженого с топпингом и взбитыми сливками.

(150/50/30 гр)

190 р.

Испанка

Клубничное мороженое с топпингом, взбитыми сливками и десертной вишней.

(100/30/30/20 гр)

210 р.

Орехово-шоколадное

Шоколадное мороженое с взбитыми сливками, шоколадным топпингом и орехами.

(100/20/20/30 гр)

150 р.

Пломбир

С шоколадными крошками / орехами / топпингом (сиропом) / вареньем.

(100/20 гр)

120 р.



НАПИТКИ

ВОДА

Аква-Минерале	(500мл)	100 р.
Рычал Су	(500мл)	100 р.
Боржоми	(500мл)	150 р.
Святой источник	(500мл)	60 р.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока-кола	(500мл/1л)	100/150 р.
Лимонад в ассортименте	(500мл)	90 р.
Сок в ассортименте	(250мл/1л)	40/160 р.

ЧАЙ

Пакетированный чай

Черный / зеленый

30 р.

Черный чай

Классический, Эрл Грей, клубника со сливками, дикая вишня, Граф Орлов.

(300мл/600мл/1л)

100/150/200 р.

Зеленый чай

Классический молочный улун, фруктово-цветочный.

(300мл/600мл/1л)

100/150/200 р.

Добавки к чаю

Чабрец, мята, лимон, имбирь, мед.

(300мл/600мл/1л)

50 р.

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Эспрессо		80 р.
Американо		80 р.
Капучино		130 р.
Латте		150 р.
Гляссе		150 р.
Какао		120 р.
Какао с маршмеллоу		160 р.
Сливки	(10мл)	20 р.

СНЕКИ

Чипсы

(80 гр)

100 р.

Арахис

(100 гр)

120 р.

Фисташки

(100 гр)

180 р.

Шоколад Альпен Гольд

100 р.

Шоколад Риттер Спорт

150 р.

Шоколад Милка

130 р.

Все цены указаны в рублях с учетом НДС.

При банкетном обслуживании более восьми персон в счет включается 5%.

Данный буклет является рекламным материалом.

Полный прейскурант находится у администратора и будет предоставлен по первому требованию.