

<p>САЛАТЫ SALADS</p> <p>С КУРИНЫМ ФИЛЕ-ГРИЛЛ 220/С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 200 Птица, лапша, сыр Пармезан, чесночные крошки, заправка «Цезарь» “CEASAR” SALAD WITH CHICKEN BREAST, SHRIMP, PARMESAN CHEESE, GARLIC CRUTONS, CAESAR DRESSING</p> <p>САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» С СЫРОМ ФЕТА 240 Огурцы, помидоры, листья салата, лук, кинзуна, миздю - горчичная заправка “GREEK” SALAD WITH FETA CHEESE CUCUMBERS, TOMATOES, LETTUCE, ONIONS, DUKH, KINZUNA - HONEY DRESSING</p> <p>САЛАТ ТРАДИЦИОННЫЙ РУССКИЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ 200 Картофель, лук, помидоры, листья салата, петрушечное яйцо, домашний mayonnaise TRADITIONAL RUSSIAN SALAD WITH BEEF BEEF POTATOES, ONION, TOMATOES, LETTUCE, EGGS, PARSLEY - MAYONNAISE</p> <p>САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОЛ ШУБЫ» 200/2015 Картофель, сельдь, лук, помидоры, филе сельди вяленой, домашний mayonnaise TRADITIONAL “HERRING IN THE WRAP” SALAD POTATOES, HERRING, ONION, TOMATOES, CURED HERRING FILLET, MAYONNAISE</p> <p>САЛАТ С ТУНЦОМ И ХРУСТИЩИМИ ОВощами 190 Листья салата, тунец, кинза, лук, томаты черри, огурцы ассорти, редис, лимонный маринад TUNA SALAD LETTUCE, TUNA, KINZA, ONION, CHERRY TOMATOES, CUCUMBERS ASSORTED, RADISH, LEMON MARINADE</p> <p>САЛАТ С ЧУДНЫМ ПЕЧЕНЬЮ 180 Карамелизированная куриная печень, листья салата, томаты черри, огурцы ассорти, редис, лимонный маринад WASH SALAD WITH CHICKEN LIVER CARAMELIZED CHICKEN LIVER, LETTUCE, CHERRY TOMATOES, CUCUMBERS ASSORTED, RADISH, LEMON MARINADE</p> <p>САЛАТ С ТУНЦОМ И ХРУСТИЩИМИ ОВощами 190 Листья салата, тунец, кинза, лук, томаты, редис, с хинчи-лаймом соусом в азиатском стиле TUNA SALAD LETTUCE, TUNA, KINZA, ONION, TOMATOES, RADISH, WITH SWEET AND SOUR SAUCE IN ASIAN STYLE.</p>	<p>БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ MEAT AND POULTRY DISHES</p> <p>КОЛЛЕТА «КИЕВСКАЯ» С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ 180/75/40 Подаётся с овощным мини-салатом “KIEV KEB” CUTLET WITH VEGETABLE MINI-SALAD AND CRANBERRY SAUCE</p> <p>ПИЛДЕМНИ ИЗ МИАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СО СМЕТАНОЙ 220/40 Мясо без дюнинга с соусом из сметаны MIAMMI BEEF STEAK WITH SOUR CREAM</p> <p>БЛЮДОФАГАНСКИЙ ИЗ ГОВЯДЫЕ ВЫРЕЗКИ 200/150 Подаётся с картофельной пюре и сливками отварными BEEF STEAK WITH MASHED POTATOES AND PEASLED CREAM</p> <p>СТЕЙК ИЗ ГОВЯДЫЕ ВЫРЕЗКИ С ПАСТЕРНАКОМ, НА КРЕМЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЯ 170/120 Подаётся с перским соусом BEEF STEAK WITH PARSLEY AND PEPPER SAUCE SERVED WITH PAPER SAUCE</p> <p>ШНИЦЕЛЬ «ВЕНСКИЙ» ИЗ СВИНИНЫ 170/105/40 Подаётся с овощным мини-салатом и соусом «Барбекю» ROAST “VENICE” SCHNITZEL WITH VEGETABLE MINI-SALAD AND BBQ SAUCE</p>	<p>ВЫПЕЧКА BAKING</p> <p>ПЕНОВАНН 350 Слоеный кишкет курицы с сыром бруннен PUFF PASTRY WITH BRUNNEN CHEESE</p> <p>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 120/25 Булочки трех видов с ароматным пряниной сыровяленым маслом BAKERS' BASKET THREE TYPES OF BUNS WITH AROMATIC SPICY CHEESE</p>
<p>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS</p> <p>ПОСОС С СЛАВОЙ СОЛИ 100/40 SMOKED SALMON</p> <p>СЕРНЫЙ БОКОВОЙ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ 340/100/50 Herring with boiled potatoes and pickled onions</p> <p>СОЛЕНЫЙ ДОМАШНИЙ 20/45/45/50/40/30 Капуста квашеная, маринованная чеснок в перце, сливочное сырье HOMEMADE HERRING</p> <p>АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВощей 100/70/60/50/40 Огурцы, помидоры, патримон, редис, перец VEGETABLE PLATE CUCUMBERS, TOMATOES, PATRIMON, RADISH, PEPPERS</p> <p>АССОРТИ СИРОП 40/40/40/40/40/40 Сливки, яблоко</p> <p>РОСТВИНО 120/40 Немецкие квашеные яблоки Пицца с карамелизованным соусом ROAST MEAT</p> <p>БОЛЬШИЕ ОЛИВКИ ИЗ ГРЕЦИИ 100 Big olives from Greece</p>	<p>БЛЮДА ИЗ РЫБЫ FISH DISHES</p> <p>Атлантический лосось с пюре из желтой моркови 120/100 1050 SALMON STEAK STEAMED / GRILLED SERVED WITH YELLOW CARROT MASHED</p> <p>СУЛАК «НО-ПОМЫКИ» ПОД ЯИЧНЫМ СОУСОМ (НА ПАРУ/ЗАПЕЧЕННЫЙ) 140/150/80 Подаётся с картофельной пюре “NU-POMYKI” FILET REICH WITH MASHED POTATOES AND EGG SAUCE (STEAMED / BAKED)</p> <p>ЩУЧНЫЕ БЛЮДОЧКИ 140/180/80 Подаётся с кунжутом, кальмусом в чайке, с соусом “Щукачка с белым вином” PREG MUSSE DISHES WITH SESAME SEEDS AND PUMPKIN WITH CREAMY WHITE WINE SAUCE</p>	<p>ГАРНИРЫ GARNISH</p> <p>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ 250/40 FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS</p> <p>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 MASHED POTATOES</p> <p>ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ 150 MASHED BROCCOLI</p> <p>КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 FRIES FRIES</p> <p>ОВОЩИ ГРИЛЛ С ПРИЯНЫМ МАСЛОМ 150 GRILLED VEGETABLES WITH GREAT SMELLED OIL ZUCCHINI, TOMATO, CHAMOMILE, SWEET PEPPER, ONION, BABY CARROT</p> <p>РИС СТВАРНАЙ С МАСЛОМ 150 BOILED RICE WITH BUTTER</p>
<p>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS</p> <p>СВИНИЕ РЕБРА В ПРИЯХ СПЕЦИЯХ И СОУСЕ «БАРБЕКЮ» 200 Pork ribs in spices and BBQ sauce</p> <p>ДРАНИКИ ХРУСТИЧНЫЕ С СОУСОМ «ТАР-ТАР» 160/40 Сырный рулет начинка с чесноком</p> <p>СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ПЕРЧЕМ ХАЛАПЕННО И КИСЛО - СЛАДКИМ СОУСОМ «ЧИЧИ» 100 CHEESE BALLS WITH CHIPPEPOPEPPER AND SWEET AND SOUR “CHICH” SAUCE</p> <p>ЖАРНЫЕ ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ И СЫРНЫМ СОУСОМ 200 Rye croutons with garlic and cheese sauce</p>	<p>СУПЫ (полпорции/порция) SOUPS (half portion /portion)</p> <p>УХА «БАЛТИЙСКАЯ» С СЕМГОЙ, СУЛАКОМ И ТОМАТАМИ 400 “BALTIK” FISH SOUP WITH SALMON, PINK FISH AND TOMATOES</p> <p>«БОРЬ» НА ГОВЯДЫЕ ГРУДИНКИ 400/40 Подаётся с сметаной BEEF BEEF SOUP ON BEEF BREAST</p> <p>СЛИВОЧНЫЙ ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 350 CREAMSOUP CREAM SOUP</p> <p>СОЛНЦА «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ» 400/40 Подаётся с сметаной “SOLNCA” SOUP COUNTRY-STYLE “SOONKA”</p> <p>ЩИ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ С ТЕЛЯЧИЕ ГРУДИНКОЙ 400/40 Подаётся с соусом SOUR CABBAGE SOUP WITH VEAL BREAST</p>	<p>ДЕССЕРТЫ DESSERTS</p> <p>СЫРНИКИ 150/40 Подаются на блюдо со сметаной, джемом, медом или гущёенным молоком CHEESE COTTAGE CHEESE PANCAKES SERVED WITH SOUR CREAM, JAM, HONEY OR CONDENSED MILK</p> <p>БЛЮЧНИКИ НА ВЫБОР 160/40 CO СМЕТАНОЙ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ ИЛИ ГУШЁННЫМ МОЛОКОМ RUSSIAN PANCAKES SERVED WITH SOUR CREAM, JAM, HONEY OR CONDENSED MILK</p> <p>ЧИЗКИК «НЬЮ-ЙОРК» “New York” CHEESECAKE</p> <p>ТОРТ ФИСТАШКОВЫЙ С МАЛИНОЙ CAKE “FISTACHIO WITH STRAWBERRY”</p> <p>ТОРТ МОРКОВНЫЙ CAKE “CARROT”</p> <p>МОРОЖЕНОЕ (1 ШАРИК) ВАНИЛЬНО-ЧИСКОЛАЙЧИКОЛАЙД/КЛУБНИЧНОЕ 50 ICE CREAM (1 BALL) VANILLA / CHOCOLATE / STRAWBERRY</p>
<p>СОУСЫ SAUCE</p> <p>ПЕРЕЧНЫЙ (ГОРЯЧИЙ) – К МЯСУ</p> <p>КЛЮКВЕННЫЙ (ГОРЯЧИЙ) – К МЯСУ И ПТИЦЕ</p> <p>СЛИВОЧНЫЙ С БЕЛЫМ ВИНОМ – К РИБЕ</p> <p>ТАР – ТАР – К МЯСУ И РИБЕ</p> <p>АЙОЛИ – К МЯСУ, РИБЕ И ПТИЦЕ</p> <p>ЧИЛИ – К МЯСУ, РИБЕ И ПТИЦЕ</p> <p>БАРБЕКЮ – К МЯСУ И РИБЕ</p> <p>АЗИАТСКИЙ КЛАСИЧ-СЛАДКИЙ – К РИБЕ И МОРСА/РЫБАМ</p> <p>МАЙОНЕЗ</p> <p>КЕТЧУП</p>		

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на какие - либо продукты, заранее предупредите Вашего официанта.

В нашем ресторане не курят.

WI-FI BAGRATION-HOTEL