



МЕНЮ



Ресторан «Green House»
2017 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Солёности маринованные овощи.	150/150/50/5	250 р.
----------------------------------	--------------	--------

СЕЛЁДОЧКА СЛАБОСОЛЁНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ	100/100/20	300 р.
---	------------	--------

Сёмга слабосолёная с лимоном и маслинами	100/20/20	370 р.
---	-----------	--------

Украинская закуска сало, свиная корейка, горчица.	100/100/30	260 р.
--	------------	--------

Бутерброд с красной икрой	20/15/5/5	150 р.
------------------------------	-----------	--------

Бутерброд с сыром и ветчиной	20/15/15/5	120 р.
---------------------------------	------------	--------

Горячие ЗАКУСКИ

Жульен грибной	110	220 р.
----------------	-----	--------

Жульен из курицы	110	220 р.
------------------	-----	--------

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ К ПИВУ

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	130	70 р.
------------------	-----	-------

СЫРНЫЕ ШАРИКИ	130	130 р.
---------------	-----	--------

КРЫЛЫШКИ ЦЫПЛЁНКА ВВQ	330	220 р.
-----------------------	-----	--------

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ПИВНОМ КЛЯРЕ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	110/30	130 р.
--	--------	--------

КУРИНОЕ ФИЛЕ В ПИВНОМ КЛЯРЕ С ОСТРЫМ СОУСОМ	130/30	130 р.
--	--------	--------

Бургер с бифштексом С перцем холопенью	250/100	300 р.
---	---------	--------

Бургер с бифштексом С жареным яйцом	280/100	300 р.
--	---------	--------



салаты

Салат Греческий	250	300 р.
-----------------	-----	--------

Салат «Цезарь» с куриной грудкой	185	300 р.
----------------------------------	-----	--------

Салат «Цезарь» с креветками	185	400 р.
-----------------------------	-----	--------

Салат «Цезарь» с сёмгой	185	490 р.
-------------------------	-----	--------

Тёплый салат «восточный» с нежным мясом говядины вырезка говядины, обжарена на масле с имбирем, болгарский перец, лук, кунжутные семена, приправлен горчичным маслом и бальзамическим соусом.	190	340 р.
--	-----	--------

Тёплый салат «восточный» с филе цыпленка филе цыпленка, обжаренное на масле с имбирем, болгарский перец, лук, кунжутные семена, приправлен горчичным маслом и бальзамическим соусом.	190	250 р.
---	-----	--------

Салат «немецкий» Охотничьи колбаски, маринованные огурчики, обжаренный на масле картофель, приправлен маслом, свежая зелень.	180	260 р.
---	-----	--------

Салат «с уткой» Утиное мясо, руккола, корейская морковь, болгарский перец, обжаренный с луком на чесночном масле, перец холопень, соус Уочестер	190	340 р.
--	-----	--------

Супы

Уха с сёмгой и судаком	300	340 р.
------------------------	-----	--------

Суп куриный с домашней лапшой	300	270 р.
-------------------------------	-----	--------

Солянка мясная	300	220 р.
----------------	-----	--------

Суп-крем из белых грибов	260	250 р.
--------------------------	-----	--------

Суп-крем из брокколи	260	150 р.
----------------------	-----	--------



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цыплёнок перечный (половинка)

Подаём со свежими овощами и зеленью,
с острым томатным соусом «Хреновина».

480/145/50

600 р.

Соте из морепродуктов

Сибас 300/400 гр., тигровые креветки, мидии в
раковине, овощи. Подаём в чугунной сковороде.

900

1200 р.

Судак под сливочным соусом

Подаём с картофельным пюре с брокколи
и спаржей.

150/100/40/50

570 р.

Имбирный лосось

Стейк лосося приправлен имбирём и базиликом и
обжарен на гриле, подаём с рукколой, вялеными
томатами и черри.

150/100/50

680 р.

Стейк под соусом

Нежная свиная шея, подаём с картофелем
По-деревенски

150/120/70

370 р.

Стейк из говядины на гриле с брокколи
и томатами

350/150

600 р.

Медальоны «аль базелико»

Медальоны из говяжьей вырезки подаём с
картофельным пюре с брокколи, со сливочно-
грибным соусом и соусом Песто

100/150/30

580 р.



ИТАЛЬЯНСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПАСТА

Фузили болоньезе	270	220 р.
------------------	-----	--------

Фузили с тунцом	270	220 р.
-----------------	-----	--------

Спагетти карбонара	270	220 р.
--------------------	-----	--------

Спагетти с морепродуктами	270	330 р.
---------------------------	-----	--------

Спагетти с цыплёнком и соусом песто	270	220 р.
-------------------------------------	-----	--------

Фетучине с ветчиной и грибами	270	270 р.
-------------------------------	-----	--------

Фетучине с брокколи и сёмгой	270	380 р.
------------------------------	-----	--------

РИЗОТТО

Ризотто с белыми грибами	220	220 р.
--------------------------	-----	--------

Ризотто с креветками	220	220 р.
----------------------	-----	--------

Ризотто со шпинатом и курицей	220	220 р.
-------------------------------	-----	--------

Десерты

Пирожное птичье молоко
нежное сливочное суфле на шоколадном
бисквите, покрыто глазурью 110 50 р.

Пирожное шокобон
нежный сливочно-ореховый крем на бисквите,
покрыто шоколадом 110 85 р.

Торт франц захер
шоколадный торт по рецепту австрийского
мастера Франца Захера, пропитан абрикосовым
конфитюром 110 100 р.

Торт афина
медовый бисквит с шоколадным кремом,
покрыт глазурью 110 85 р.

Торт аврора
белый и шоколадный бисквит со сливочным
и шоколадным кремом, покрыт глазурью 110 85 р.

Торт каприз
воздушное сливочно-йогуртное суфле на белом
бисквите, со вкусом клубники 110 50 р.

Торт наполеон 110 50 р.

Торт трюфельный
Воздушный шоколадный бисквит, пропитанный
Ягодным конфитюром с шоколадным кремом 110 85 р.

Гарниры

Картофель отварной с зеленью и сливочным маслом	150	80 р.
---	-----	-------

Картофель <<Айдахо>> Ароматные дольки картофеля в кожуре, обжаренные в масле подаём с зеленью	120	70 р.
---	-----	-------

Картофельное пюре	120	95 р.
-------------------	-----	-------

Брокколи с томатами овоци обжарены на сливочном масле	150	150 р.
--	-----	--------

Овощное соте брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль, приготовлено на пару	200	150 р.
---	-----	--------

Овощи на гриле	200	130 р.
----------------	-----	--------

Рис отварной с розмарином	150	80 р.
---------------------------	-----	-------

