

Дорогие гости, в этом месяце предлагаем экзотические, но вкусные сочетания. Спелый манго и медово-горчичная заправка, батат и дикий рис, форель под соусом из тархуна. На десерт классика: шоколадный торт с запеченными абрикосами. Не забудьте попробовать и освежающий мохито на розмарине. Наслаждайтесь последним (и первым по погоде) месяцем лета вместе с нами.

Управляющая "Веранды в парке", Анна Орлёнок

Гриль меню (с гарниром)

Куриная ножка на гриле , 250 40 г. (подается с соусом тар-тар)	330 р.
Шашлык куриный , 260 110 г. (подается с лавашом, маринованным луком и томатным соусом)	420 р.
Шашлык свиной , 250 110 г. (подается с лавашом, маринованным луком и томатным соусом)	580 р.
Свиная корейка на кости , 300 г.	580 р.

Гарнир на выбор ^В

Пюре с зеленым маслом , 200 г.	
Картофель по-деревенски , 200 г.	
Овощи, обжаренные на гриле , 140 г.	+100 р.
Полба с луком и душистым маслом , 150 г.	

Рыба на гриле

Форель, копченая на березовых опилках , 220 г.	590 р.
Шашлык из семги , 170 80 г. (филе семги, микс салатов, лимон, соус тар-тар)	560 р.

Соус на выбор*

Сырный (с пармезаном и чеддер), 50 г.
Кетчуп домашний , 50 г.
Томатный , 50 г.
Тар-тар с домашним майонезом , 50 г.

Сезонные блюда

Салат с манго , 170 г. ^В (легкий салат с необычным сочетанием спелого манго, нежной моцареллы и беби моркови под медово-горчичной заправкой)	280 р.
Свинина в тайском стиле , 210 г. (свиная вырезка в маринаде по-тайски с бататом и диким рисом)	440 р.
Форель с соусом из тархуна , 290 г. или полпорции 150 г. (форель, запеченная с гарниром из киноа и беби моркови, под сливочным соусом с тархуном)	590 р. 300 р.

Горячие блюда

Полба с подосиновиками , 210 г. ^В (подосиновики из подмосковных лесов и традиционно русское зерно полба тушатся на сливочном масле с белым вином)	310 р.
Феттуччине с семгой в сливочном соусе , 280 г. (филе семги, помидор, пармезан, прованские травы: тимьян и базилик, сливки)	340 р.

Салаты ^В

С вялеными на солнце помидорами , 200 г. ^В (свежие помидоры, огурцы, авокадо, вяленые помидоры, микс салатов, обжаренные семена)	260 р.
С копченой уткой , 290 г. (маринованное в пряностях копченое утиное филе, яблоко, груша, микс салатов, брусника)	320 р.
«Цезарь» с курицей , 230 г.	340 р.
«Цезарь» с креветками , 230 г. (королевские креветки, листья салата романо, пшеничные гренки, пармезан и соус «цезарь»)	420 р.
С индейкой и авокадо , 230 г. (запеченная индейка, моцарелла, помидоры, огурцы, авокадо, микс салатов под нежным соусом на основе йогурта и базилика)	340 р.
Гриль-салат с сулугуни , 240 г. ^В (овощи, жаренные на гриле: цуккини, баклажан, сладкий перец, плавленый сыр сулугуни, красный лук, каперсы)	330 р.

Холодные закуски

- Соленья «Под водочку»**, 200 г. ^В **190 р.**
(соленья домашние малосольные: помидоры, огурцы, капуста, шампиньоны и кабачок)
- Телячий язык с хреном**, 100 г. **340 р.**
- Домашнее сало трех засолов**, 100 г. **190 р.**
- Сельдь с отварным картофелем**, 180 г. **290 р.**
- Баклажановые рулетики с сыром**, 220 г. ^В **290 р.**
(рулетики из обжаренных баклажанов с начинкой из сыра гауда, майонеза, чеснока)

К пиву

- Ассорти гренок к пиву** (на четверых), 500 г. **390 р.**
(ржаной хлеб, обжаренный во фритюре, с измельченным чесноком/ сыром чеддер и пармезан/ с беконом, два соуса: сырный и домашний кетчуп)
- Гренки в беконе**, 80 г. **190 р.**
- Гренки с сыром**, 80 г. ^В **130 р.**
- Гренки с чесноком**, 80 г. ^В **80 р.**

Первые блюда

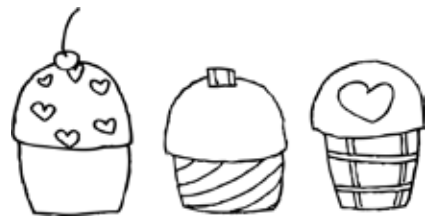
- Окрошка на домашнем квасе**, 250 г. **150 р.**
(картофель, редис, огурец, перепелиные яйца, колбаса, хрен, квас)
- Суп шпинатный со сливками**, 220 г. ^В **260 р.**
(картофельно-овощной бульон, шпинат, киноа, зеленый горошек, сладкий перец, сливки, рикотта. Для веганов можно без молочных продуктов)
- Крем-суп из семги**, 300 г. **290 р.**
(бульон из семги, сливки, семга с/с, картофель)
- Крем-суп из запеченных перцев**, 300 г. ^В [👉] **260 р.**
(сладкие перцы, сельдерей, морковь, сыр фета)
- «Пармантье»**, 250 г. [👉] **190 р.**
(картофельный суп-пюре, подается с беконом)
- Крем-суп из шампиньонов**, 250 г. **190 р.**
(шампиньоны, специи, лук, сливки, гренки)
- Суп дня**, 250 г. [👉] **150 р.**
(подается только по будням: харчо, борщ, лапша куриная, лапша грибная, щи)

Горячие закуски

- Жюльен из белых грибов**, 200 г. ^В **180 р.**
(белые грибы и шампиньоны запекаются в сметанном соусе)
- Сыр, обжаренный с брусничным соусом**, ^В **290 р.**
170 г. (сыр гауда обжарен в нежном кляре, подается с брусничным соусом)
- Темпура из тигровых креветок**, 135/40 г. **450 р.**
(тигровые креветки, обжаренные во фритюре, подаются с легким чесночным соусом)

Десерты* ^В [👉]

- Шоколадно-абрикосовый торт-суфле**, 120 г. **180 р.**
(суфле на бельгийском темном шоколаде с запеченными абрикосами)
- Торт из грецкого ореха и моркови**, 160 г. **220 р.**
(со сливочным сыром и морковным мини-безе)
- Лавандовая панакота**, 130 г. **170 р.**
(нежный сливочный крем с ароматом лаванды и сезонными ягодами)
- «Павлова» с сезонными фруктами**, 120 г. **170 р.**
(нежное безе со сливочным кремом, сезонными фруктами и орехами, а также интересной ноткой в виде вишневой шипучки)
- Чизкейк с лесными ягодами**, 150 г. **210 р.**
(творожный торт с начинкой из ягод голубики, черники, черной смородины и клюквы)
- Мороженое**, 180 г. **165 р.**
(ванильно, шоколадное, клубничное, вишневое, крем-брюле, шоколадное с мятой, бабл гам и др.)
- Алтайский мед** (горное разнотравье), 40 г. **50 р.**



* все десерты и соусы приготовлены нами

^В вегетарианское блюдо

[👉] блюда готовятся быстро

Комби обед

по будням с 12:00-15:00
суп + салат + горячее + напиток = 330 руб
250 мл./150 гр./220-270 гр./200 мл.

Понедельник

Салат из бакинских помидоров (помидоры, красный лук, оливковое масло, бальзамический соус, свежая зелень)

Салат «Французский» (запеченное куриное филе, помидоры, пекинская капуста, заправлен французским соусом на основе майонеза)

Харчо

Картофельные оладьи с тар-таром из семги

Блины со свиным фаршем и мятным маслом

Четверг

Салат с ветчиной и фасолью (ветчина, фасоль красная, пекинская капуста, сухарики из ржаного хлеба, зелень, майонез)

Салат «Французский» (запеченное куриное филе, помидоры, пекинская капуста, заправлен французским соусом на основе майонеза)

Борщ

Мясная лазанья

Куриный рулетик в беконе с запеченным картофелем

Вторник

Салат с ветчиной и фасолью (ветчина, фасоль красная, пекинская капуста, сухарики из ржаного хлеба, зелень, майонез)

Салат куриный с шампиньонами (нежное куриное филе с обжаренными шампиньонами)

Суп-лапша грибная

Котлеты свиные с картофелем по-деревенски

Пельмени самолепные куриные со сметаной

Пятница

Салат «Мимоза» (вареные картофель, морковь и яйцо, зеленый лук, сайра, майонез)

Салат куриный с шампиньонами (нежное куриное филе с обжаренными шампиньонами)

Щи

Блины со свиным фаршем и мятным маслом

Котлеты свиные с картофелем по-деревенски

Среда

Салат «Мимоза» (вареные картофель, морковь и яйцо, зеленый лук, сайра, майонез)

Салат с курицей и соусом спайси (кусочки обжаренного куриного филе, пекинская капуста, помидоры, зеленый горошек, зелень, гренки из пражского хлеба)

Суп-лапша куриная

Мясная лазанья

Свиная котлета на тосте (котлета с тостом из пшеничного хлеба подается с микс салатом)

Напиток на выбор:

Чай черный

Чай зеленый

Американо

Домашний лимонад

Домашний морс из смородины



Уважаемые гости,
если у вас есть пожелания или претензии к обслуживанию,
пожалуйста, напишите Анне orlenok.anna@762272.ru