

БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИЙ

- **ГРИЛЬ - КЛУБНЫЙ** 2,0 кг..... **4800**
косуля, баранина, вырезка говядья, свиная шея, бедро цыплёнка, котлеты бараньи, шампиньоны и томаты гриль, картофель печёный, соусы. Подача на углях.
- **ГРИЛЬ – меню /РЫБА/** 1,6 кг **5100**
тигровые креветки, сёмга, судак, фирменные котлеты: нерка с лососем, из волжской щуки, сервируются с шампиньонами и томатами гриль, печёным картофелем с розмарином, лимоном и соусом «Тартар».
- **ГРИЛЬ - меню /МЯСО/** 1.7 кг **4300**
стейк Тибон /прожарка **MEDIUM**/, вырезка говядья, свиная шея, бедро цыплёнка, котлеты бараньи, шампиньоны и томаты гриль, картофель печёный, соусы. Подача на углях.
- **Сковородка «Генеральская»** 1.7 кг..... **1860**
/картофель жареный по-домашнему на сале с белыми грибами, шампиньонами, луком
- **ПИВНАЯ тарелка «ЩУЛЬЦ»** 400 г..... **890**
/сыр Camembert – ФРИ, миндаль жареный, Пастрами - цыплёнок копчёный, гренки чесночные ржаные, соус Тартар
- **ГАРНИРЫ и СОУСЫ** 530 / 80 г..... **830**
томаты, шампиньоны, кабачки, перец, лук, картофель, соусы: шашлычный и тартар

СТЕЙКИ / НА ОГНЕ/

- **РИБАЙ****1900**
отруб 340 - 360 г
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА зерновой откорм
- **СТРИПЛОЙН****1700**
отруб 310 - 330 г
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА зерновой откорм
- **ФИЛЕ-МИНЬОН****1500**
два отруба по 125 г
/говядья вырезка/ смешанный откорм
- **ТИБОН** **1400**
отруб 450 - 480 г
/телятина/ смешанный откорм

СОУСЫ 40 мл /

- перечный на коньяке 130
- шашлычный / «тартар» 80
- клюквенный / наршараб 30 мл... 120

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **ПАШТЕТ/рийет/ из ЛОСЯТИНЫ** 100/25/25..**520**
с ягодой можжевельника, производство кухни ресторана,
- **ПАШТЕТ/рийет/ из КОСУЛИ** 100/25/25 ..**490**
с розмарином, производство кухни ресторана
- **ПАШТЕТ/рийет/из копч. УТКИ** 100/25/25..**540**
- **икра щучья** 90/20/40**1370**
микс с рубленным луком и маслом, подача с тостами
- **рыбная тарелка** 30/150/20/20**11250**
/ икра щучья, семга с/с, масляная, кижуч, сливочное масло, тосты/
- **сёмга** 75/15/20 **640**
/шеф-посол, сливочное масло, тосты/
- **сельдь** 100/120/20 **410**
/подача с печёным картофелем/
- NEW** - **тартар** /говядья вырезка/120/40..**750**
с тостами и перепелиным яйцом
- **мясные специалитеты** 320 г **870**
/копчёный окорок, ростбиф, филе цыплёнка/
- **сало с гренками** 200/45/40 **540**
/сало копчёное и солёное, горчица/
- **овощи натуральные** 300/40 **460**
/бакинский томат, огурец, перец/
- **ГРУЗДИ солёные** 100/30 **520**
на выбор: лук / сметана
- **малосольные овощи** 300 г..... **430**
/м/с томаты, «битый огурец», квашен. капуста/
- **сырная тарелка** 200/100**1290**
Горгондзола, Монтазио, Камамбер, Качотта с трюфелем, Качотта с перцем, соусы.

ХЛЕБ

- **хлебная корзина** 380 /30**350**
/масло, лаваш-лепёшка, чабатта, «бородинский»/
- **лаваш-лепёшка** 0,5 / 1,0 **90 / 130**

О наличии сертификата, скидки клуба или дня рождения, предупредить официанта **перед заказом**, иначе преференции **не будут учтены**.

САЛАТЫ

- **РУССКИЙ САЛАТ** 230 г..... 490
ОЛИВЬЕ с копчёным ЛОСОСЕМ
- **ОЛИВЬЕ с дичью** /косуля/ 230 г 420
- **с грушей и копчёной уткой** 180 470
/микс салатов, соус с вяленными томатами и мёдом/
- **с гребешками и креветками** 175 .980
/микс салатов, медово-лимонный дрессинг/
- **ЦЕЗАРЬ: цыплёнок / креветки...** 460 / 690
- **ростбиф-салат** 210 г 630
/говяжья вырезка с кориандром, микс салатов, свежего огурца, зернистой горчицы и мёда/
- **свежие овощи** 230 г 320
/спелый томат, свежий огурец с душистым маслом и семенами подсолнечника/

СУПЫ 340 мл

- **солянка** /собственное копчение/..... 380
- **борщ: копчёная утка / говядина** 390
- **уха** /лосось, судак/..... 420
- **суп-лапша** 290

МАНГАЛ – МЕНЮ

РЫБА / КРЕВЕТКИ

- **тигровые креветки ГРИЛЬ** 120/20 .. 950
/подача на мини-шампурах, соус sweet chili/
- **сибас / дорадо 1 шт.** 980
- **лосось** 160/30 1250
- **судак** 180/30 580

МЯСО / ПТИЦА

- **косуля** 180/30 810
- **вырезка говяжья ПРЕМИУМ** 180/30 .. 1200
- **СТЕЙК** /шея свиная/ 180/30 490
- **бедро цыплёнка** 220/40 430
- **баранина** /мякоть/ 180/30 790

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА и закуски

- **голубцы /кабан/** 260/70 470
- **бифштекс** /косуля, лось/ 140/30 .. 530
- **креветки гриль и камамбер ФРИ..** 650
60/60/10 соусы: песто и сладкий чили
- **сыр – ФРИ /Camembert/** 120/20 390
- **миндаль /жареный/** 100 г 340

ПЕЛЬМЕНИ

- **ЛОСЬ** 260 г..... 510
- **КОСУЛЯ** 260 г 480
- **КАБАН** 260 г 460

КОТЛЕТЫ

- **нерка, сёмга** 165/20 750
нерка / г. Петропавловск-Камчатский/
- **щука** 185/20 440
- **цыплёнок** 180/20 370
- **баранина** с кинзой 180/30 540

СКОВОРОДКИ

- /порционно, 330 г/*
- **косуля с печёными овощами ..** 690
и грибами, под ягодным соусом
- **лосятина с грибами** 650
в сливочном соусе на печёном картофеле
- **цыплёнок** под сыром *Качотта* 440
на печёном картофеле

ГАРНИРЫ

- **ОВОЩИ гриль** 270 г 330
- **шампиньоны ГРИЛЬ** 100 г 240
- **гречка с грибами** 150 г 210
- **картофель печёный / отварной** 150 г.. 180
- **картофель ФРИ** 150 г 210

обслуживание вне локаций ресторана -
service room 10%

ДЕСЕРТЫ и СЫРЫ

от крафт-сыроварни

Panière

- **штрудель:** яблоко/вишня 140/40... **380/470**
/печём под заказ 35 мин/
- **«Шоколадный арахис»** 230 г **440**
/микс ванильного мороженого, бельгийского горячего шоколада, солёной карамели и жареного арахиса/
- **сырники** фирменная подача 210/40/40 **380**
- **чизкейк** ВАНИЛЬ / ШОКОЛАД 115/10 **290**
- **мёд в СОТАХ** 75 г /Ульяновская обл./..... **220**
- **мороженое** ванильный пломбир 150 г..... **270**
/частное производство/
- **сыр МОНТАЗИО** 50/25/30 **370**
Подача с грушей, мёдом, орехами
- **сыр ГОРГОНДЗОЛА** 50/25/30 **390**
/груша, мёд, орехи/
- **сыр КАМАМБЕР** 50/25 **360**
/груша, мёд/
- **сыр КАЧОТТА с перцем** 50/20 **320**
с соусом Песто
- **сыр КАЧОТТА с трюфелем** 50/5....**350**

ЛИМОНАДЫ 0.5 л / 1.0 л

/из натуральных ягод и фруктов/
собственное производство

- **СМОРОДИНА-РОЗМАРИН.** 330 / 550
- **МАЛИНА - МЯТА** 450 / 770
- **ОБЛЕПИХА - АПЕЛЬСИН**.....310 / 520
- **ИМБИРЬ - ЛАЙМ**290 / 490

Н.В. При аллергии на какие-либо продукты,
просьба, предупредить официанта.

КОФЕ **LAVAZZA** /Италия/
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

- **эспрессо** 50 мл/ **американо** 100 мл**170**
- **капучино** 250 мл / 320 мл **280 / 340**
- **латте** 200 мл **310**

ЧАЙ **ALTHAUS** /Германия/

- **ЧАЙ:** 1,9 л / 1,0 л / 0,6 л / **980/530/320**
чёрный, зелёный, женьшень, чабрец

ФРУКТОВЫЕ ЧАИ / 0,6 л/

- **имбирный** **310**
- **облепиховый** **350**
- **смородина, розмарин** **370**
- **малиновый с мятой** **390**

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

представлено, на эксклюзивной
основе, крафтовой пивоварней
«Щульц», г.Сызрань
*/нефильтрованное,
непастеризованное, алк. 4,5%/*



ПИВО «ЩУЛЬЦ» лагер 0,5 ... 280
карамельный ИЛИ классический

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- **МОРС ягодный** 0,25 / 1**135 / 410**
- **Минеральная вода /стекло/** 0,75 ... **290**
- **Боржоми / Нарзан** 0,5 **260**
- **молочный коктейль** 0,25 **280**
- **BURN energy drink** 0.25.....**240**
- **FRESH апельсин / грейпфрут** 0,25.. **350 / 410**



- **сoca-cola** 0.33 стекло**180**
- **сок Rich** 0,25 / 1 **95 / 380**
/апельсин, яблоко, томат, вишня/
- **Газированный сок** 330 мл **240**
/Rich Fleur, фруктовый/



КУЛИНАРИЯ РЕСТОРАНА

СЫРНАЯ ЛАВКА

Panière

СЫРЫ

- ГОРГОНДЗОЛА 100 г 320
- КАМАМБЕР 100 г 290
- КАЧОТТА с трюфелем 100 г.. 270
- КАЧОТТА с перцем 100 г..... 230
- МОНТАЗИО 100 г 310

ПАШТЕТЫ

- ПАШТЕТ из КОСУЛИ 100 г 460
с розмарином
- ПАШТЕТ из ЛОСЯТИНЫ 100 г 510
с ягодой можжевельника
- ПАШТЕТ из копчёной УТКИ 100 г.. 420

ПЕЛЬМЕНИ /450 г/

- КАБАН 450 г 510
- ЛОСЬ 450 г 560
- КОСУЛЯ 450 г 530

- ШЕФ-ПОВАР: Антон Егоркин;

- СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ РЕСТОРАНА:

блюда из дичи, стейки на огне, русская кухня;



КУЛИНАРИЯ РЕСТОРАНА

СЫРНАЯ ЛАВКА

Panière

СЫРЫ

- ГОРГОНДЗОЛА 100 г 320
- КАМАМБЕР 100 г 290
- КАЧОТТА с трюфелем 100 г.. 270
- КАЧОТТА с перцем 100 г..... 230
- МОНТАЗИО 100 г 310

ПАШТЕТЫ

- ПАШТЕТ из КОСУЛИ 100 г 460
с розмарином
- ПАШТЕТ из ЛОСЯТИНЫ 100 г 510
с ягодой можжевельника
- ПАШТЕТ из копчёной УТКИ 100 г.. 420

ПЕЛЬМЕНИ /450 г/

- КАБАН 450 г 510
- ЛОСЬ 450 г 560
- КОСУЛЯ 450 г 530

- ШЕФ-ПОВАР: Антон Егоркин;

- СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ РЕСТОРАНА:

блюда из дичи, стейки на огне, русская кухня;