

*Ресторан*  
*«Купеческий Клуб»*



*МЕНЮ*

## Холодные закуски

<b>Сырная тарелка</b> Самые популярные сорта сыра: «Гауда», «Моцарелла», «Пармезан», «Дор-блю» с медом, грецкими орехами и виноградом	1/200/30/30	400 р
<b>Мясная коллекция</b> Буженина, карпаччо из курицы, язык, грудинка, хрен	1/200/25/30	400 р
<b>Рыбная коллекция</b> Пряная семга шеф-посола, форель и масляная рыба холодного копчения – палитра вкуса, которой позавидовал бы сам купец Шерстнев!	1/150/30	510 р
<b>Овощное ассорти</b> Яркое и сочное ассорти из спелых томатов, свежих огурцов, сладкого болгарского перца и сочной зелени	1/220/30	180 р
<b>Селедочка «Атлантис»</b> Всеми любимая закуска, подается с маринованным луком и отварным картофелем, обжаренном на сливочном масле до золотистой корочки	1/100/120	140 р
<b>Разносол</b> Маринованные капуста, корнишоны с помидорками черри	1/280	120 р
<b>Грибы маринованные</b> Хрустящие черные грузди, опята, маслята с репчатым луком и душистым маслом	1/170	300 р
<b>Карпаччо из говядины</b> в бальзамической заправке с листьями салата и сыром «Пармезан»	1/330	490 р
<b>Террин из лосося</b> Слабосоленый лосось с начинкой из творожного сыра и салатом из свежих огурцов	1/100/50	310 р
<b>Язык с хреном</b>	1/100/50	210 р
<b>«Семушка слабосоленая»</b>	1/150	420 р

## Горячие закуски

<b>Жульен от шефа</b>		
С курицей и шампиньонами	1/100	160 р
С белыми грибами	1/100	290 р
<b>Креветки «Дженовези»</b> Тигровые креветки фламбэ под авторским соусом и картофелем рёшти	1/50/100/50	570 р
<b>Креветки тигровые на гриле</b> Тигровые креветки – гриль с микс салатом и помидорами черри	1/150/50	675 р
<b>«Киш Лорен» с индейкой</b>	1/200	180 р

## Салаты

<b>Салат «Классический капрезе»</b> Итальянский салат с сыром «Моцарелла»	1/225	300 р
<b>Салат «Греческий»</b> Традиционный овощной салат с сыром «Фета», помидорами и огурцами, маслинами, заправленный греческой заправкой	1/240	230 р
<b>Салат «Цезарь»</b> Классический рецепт с листьями салата, томатами черри, с соусом «Цезарь» и сыром «Пармезан» Вы можете добавить к салату:		
Куриную грудку	1/240	250 р
Лосось (шеф-посола)	1/240	360 р
Креветки тигровые	1/250	610 р
<b>Салат «Коралловые рифы»</b> Изысканный салат с обжаренными тигровыми креветками, кальмарами и мидиями, подается с томатами черри и листьями салата	1/220	640 р
<b>Салат Оливье по рецепту 1860 года</b>	1/370	410 р
<b>Салат с индейкой и сыром «Дор-блю»</b> С цитрусовой заправкой	1/220	290 р
<b>«Селедка под шубой»</b> Классический рецепт	1/260	200 р
<b>Салат с языком и грибами на карпаччо из томатов</b>	1/220	190 р
<b>Салат с лососем и спаржей</b> Нежное, припущенное на пару, филе лосося с салатом и мягкой спаржей с цитрусовой заправкой, помидорами черри и тостами	1/230	340 р

## Супы

<b>Крем – суп из шпината с телятиной</b>	1/300	225 р
<b>Уха из стерляди</b> Традиционный рыбный суп	1/300	300 р
<b>Солянка мясная</b> Классика жанра	1/300	210 р
<b>Борщ украинский</b> Подается с гренками и салом	1/300	180 р
<b>Куриный суп с клецками и шпецками</b>	1/300	110 р
<b>Крем – суп из белых грибов</b>	1/300	250 р
<b>Венгерский Суп «Гуляш»</b>	1/300	240 р

## Пасты

<b>Карбонара</b>	1/280	250 р
<b>Спагетти «DEL MARE» с морепродуктами</b>	1/300	510 р
<b>Тальятелле с лососем и брокколи</b>	1/280	480 р
<b>Каннеллони с телятиной</b>	1/220	390 р
<b>Фетучини с белыми грибами</b>	1/280	470 р

## Пельмени

<b>Сибирские</b> Пельмени из говядины и свинины. По желанию подаются в горшочке с бульоном	1/200/10/50	210 р
<b>По-купечески</b> Пельмени из телятины. Запекаются в горшочке со сметаной и сыром	1/300	310 р
<b>Царские</b> Пельмени из курицы и телятины. Запекаются в горшочке с грибами, беконом и сметаной	1/300	310 р

## Горячие мясные блюда

<b>Рибай-стейк</b> Стейк из мраморной говядины с овощным гарниром	1/390/110	1600 р
<b>Филе-миньон с перечным соусом</b> Стейк из телячьей вырезки. Подается с картофельным пюре и шпинатом	1/140/120/50	530 р
<b>Оссобуко</b> Итальянское мясное блюдо из телячьей ножки в сопровождении печеной свеклы	1/350/150	490 р
<b>Телятина по рецепту графа Строганова с печеным картофелем</b>	1/240/180	430 р
<b>Цыпленок Качатори</b> Жаренный цыпленок на гриле. Подается с кисточкой винограда	1/250/50/40	395 р
<b>Рулька свиная Айсбан</b> Подается с квашеной капустой и с соусом	1/550/150	570 р
<b>Жареха со свиной и овощами</b>	1/400	400 р
<b>Стейк из свинины</b> Свиная шейка, жаренная на гриле. Подается со свежими овощами	1/160/160	390 р
<b>Каре ягненка с картофелем шато</b>	1/200/150	990 р
<b>Барашек по – кавказски</b> Тушеная баранья рулька. Подается с бульоном и зеленью	1/440/250	790 р
<b>Стейк из курицы с итальянским и сметанным соусом</b> Подается с картофелем фри	1/170/120/100	390 р

Слоеная запеканка с индейкой, овощами и картофельным пюре

## Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

<b>Стейк из лосося в соусе «Шампань»</b> Нежное филе лосося готовится в винных парах и подается с картофельным пюре и шпинатом	1/160/150/30	580 р
<b>Филе дорадо на гриле с печеным картофелем и каталонским соусом</b>	1/120/100/70	530 р
<b>Сибас, запеченный с жульеном из овощей</b>	1/220/120	880 р
<b>Судак с цукини и креветками под сырно-сливочным соусом</b>	1/350/80/20	750 р

## Гарниры

<b>Овощи гриль</b> Перец болгарский, баклажаны, цукини, томаты и грибы шампиньоны	1/230	290 р
<b>Жареный картофель с белыми грибочками</b>	1/200	210 р
<b>Картофель фри</b>	1/180	140 р
<b>Картофельное пюре</b>	1/150	70 р
<b>Рис по-индийски</b>	1/170	70 р

## Соусы

<b>Тар-тар</b>	1/50	50 р
<b>Соус «Терияки»</b>	1/30	60 р
<b>Брусничный соус</b>	1/50	50 р
<b>Томатный</b>	1/50	50 р
<b>Горчица</b>	1/50	50 р

## Безалкогольные напитки

Морс клюквенный	1/200	50 ρ
	1/1л	250 ρ
Свежевыжатые соки	1/200	200 ρ
Грейпфрутовый, яблочный, морковный фреш со сливками, апельсиновый		
Сок в ассортименте	1/200	50 ρ
	1/1л	250 ρ
Минеральная вода в ассортименте		
ВонАqua	1/330	100 ρ
Архыз	1/500	120 ρ
Сарова	1/500	100 ρ
Боржоми	1/500	140 ρ
Святой источник	1/500	90 ρ
Русский квас	1/200	40 ρ
	1/1 л	200 ρ
Кока-кола, Спрайт, Швепс, Фанта	1/250	90 ρ
Грузинский лимонад «Бардзими»	1/500	100 ρ
Чай в ассортименте	1/450	150 ρ
	1/750	250 ρ