



ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН «Я и Ты»

Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «Гелиос Отель»
_____ Т.В. Брусокене
«26» февраля 2016г.
Действует с « » марта 2016г.

МЕНЮ

**ЭТИ БЛЮДА ПОМОГУТ ВАМ СОЗДАТЬ ТЕПЛУЮ
ДРУЖЕСКУЮ ОБСТАНОВКУ И НЕПОВТОРИМОЕ
НАСТРОЕНИЕ**

БЛЮДО для ДВОИХ

Фондю рыбное **300/200/150** **1850-00**

Филе осетрины, лосося и тигровые креветки, маринованные в белом вине со специями, рисом микс и овощами.

Фондю мясное **300/200/150** **1230-00**

Филе говядины маринованное в красном вине со специями, грибами и овощами.

Стерлядь **1 шт.** **3450-00**
(1100-1200г)

Живая стерлядь, которую Вы сами сможете поймать в водоеме ресторана «Я и Ты», готовится на пару, с белым вином и пряностями. Подается с отварным картофелем и овощами

Рыбная сковорода **375/125** **1400-00**

Филе лосося, судак и креветки в раскаленной сковороде на Вашем столе.

Мясная сковорода **400/125** **1400-00**

«Шкворчащая» сковорода с телятиной, бараниной, филе цыпленка и свинойной.

Подается с мясным соусом и запеченным картофелем

Салаты

Салат с морепродуктами

200

650-00

Зеленые листья салата, морской гребешок, кальмар, мидии. Заправляется ореховым маслом и гранатовым соусом

Салат из томатов с тунцом

200

510-00

Свежий тунец, приготовленный в собственном соку, с зеленым салатом и томатами. Заправляется оливковым маслом.

Салат из осетра

200

750-00

Осетрина, салат «микс» и томаты с фирменной заправкой от шефа

Салат «Греческий»

200

460-00

Овощной салат с козьим сыром. Заправляется оливковым маслом и соком лайма

Салат «Цезарь» из свежих овощей, пшеничных сухариков и легкого яичного соуса

с филе цыпленка

200

460-00

с беконом и яйцом

200

490-00

с тигровыми креветками

200

580-00

Салат «Охотничий»

200

510-00

Традиционный русский салат из отварных овощей, говяжьего языка, маринованного огурчика под пикантным горчичным соусом

Салат «Домашний»

200

550-00

Салат из отварного картофеля, с говядиной, маринованными грибами, с рубленным яйцом под домашним майонезом

Салат из утиной грудки с вялеными томатами

150

570-00

и листьями зеленого салата

«Биовелла»

200

550-00

Пикантный салат из филе цыпленка и копченой свинины под медово-горчичной заправкой

Салат «Микс-Х»

Зеленый салат под трюфельной заправкой

150**380-00****Салат из сыровяленой свинины**

Мелкоплодные томаты, салат микс, сыр «Пармезан», сыро-вяленая свинина, приправленные соком лимона

200**560-00**

Ассорти

Ассорти по-русски

Буженина, бекон, отварной говяжий язык. Подается с хреном и горчицей

180**530-00****Ассорти рыбное**

Лосось шеф посола, отварная осетрина, маринованная минога, икра лосося

180**620-00****Ассорти сыров**

Коллекция сыров. Подается с крекерами, виноградом и грецкими орехами.

180**560-00****Ассорти свежих овощей**

Дольки свежих помидоров, огурцов и болгарского перца. Подается с оливковым маслом

200/30**390-00****Ассорти солений**

Маринованные огурцы, мелкоплодные томаты, грибы, капуста пикантная и ломтики соленого сала

200**420-00**

Холодные закуски

Осетрина отварная 100 580-00

Ломтики свежей осетрины, сваренной в специальном рассоле.
Подаются охлажденными, с соусом «Тар-Тар».

Миноги маринованные 150 410-00

Подаются с зеленью и лимоном

Лосось шеф посол 100 440-00

Филе лосося специального посола. Подается с лимоном и маслинами

Икра лососевая 100 510-00

Подается на льду, со сливочным маслом и лимоном

Карпаччо из лосося 130 510-00

Свежий охлажденный лосось, маринованный в соке лимона, с морской солью

«Селедочка под водочку» 250 380-00

Филе сельдипряного посола. Подается с отварным картофелем, с горчичным соусом

<i>Карпаччо из утки</i>	110	460-00
Тонкие ломтики утиной грудки, маринованные в бальзамическом уксусе, с коньяком		
<i>Баклажаны-гриль с гранатовыми зернами</i>	200	360-00
<i>Перец –гриль с томатами «черри»</i>	200	360-00
<i>Оливки</i>	100	150-00

Горячие закуски

<i>Устрицы под соусом</i>	2шт.	1100-00
<i>«Голландский»</i>		
Свежие устрицы, припущенные в белом вине, запеченные с креветками под сыром		
<i>«Ракушка святого Жака»</i>	50г	300-00
Морской гребешок, запеченный в раковине, с чесноком и оливковым маслом		
<i>Горячий салат «Македонский»</i>	150	350-00
Помидоры, паприка, лук порей, жареные на оливковом масле, в сочетании с кунжутом и грецким орехом		

Кокот из мидий	150	530-00
Мидии, томленные в нежном сливочном соусе, запеченные под сыром		
Кокот из креветок	150	530-00
Салатные креветки в сливочном соусе, запеченные под сыром		
«Закуска моряка»	150	510-00
Острая закуска из кальмаров, обжаренных на сливочном масле с чесноком и соком лимона, с укропом		
«Жульен» из филе цыпленка	150	410-00
Филе цыпленка, запеченное в сливках, под сыром		
«Жульен» из говяжьего языка	150	480-00
Отварной говяжий язык, в сливочном соусе под сыром		
«Жульен» из шампиньонов	150	410-00
Обжаренные с луком шампиньоны в сливочном соусе под сыром		
«Забава» к пиву	250/50	450-00
Жареные острые хлебцы, румяный бекон, колбаски «Охотничьи», с острым соусом		

Супы

Уха по-русски	300	650-00
Уха из лосося и судака, с раком, приготовленная с овощами, приправлена белым вином. К ухе подается рюмка холодной водки.		
Уха из осетра астраханская	300	650-00
с рюмкой холодной водки		
«Северное сияние»	300	520-00
Густой сливочный суп из лосося, с красной икрой.		
Солянка	300	410-00
Солянка мясная со сметаной, маслинами и лимоном		
Похлебка из баранины	300	450-00

Традиционное блюдо южных народов. Острый, густой, наваристый суп из баранины с овощами

Суп куриный, с потрашками и зеленью 300 370-00

Пасты

«Карбонара» с классическим соусом 300 550-00

С морепродуктами и томатным соусом 300 580-00

С телятиной и грибами в сливочном соусе 300 580-00

Тальятелле с лососем с соусом «фондлобстер» 300 580-00

Рыбные горячие блюда

Осетрина запеченная 150/150 1200-00
Филе осетрины, подается с картофелем, томатами, луком, с сыром Дор Блю

Осьминог жареный 250 1200-00
Осьминог, жаренный в сливочном масле, с чесноком, приправленный соусом «Бальзамик». Подается с гренками

Тигровые креветки в соусе из козьего сыра и овощей. Подаются с диким рисом. 250 950-00

Сибас «Без прикрас» 1шт./250 610-00
Сибас, запеченный с лимоном и специями

Лосось «припущенный»	200/100	850-00
Филе лосося, припущенного в белом вине со специями. Подается с красной икрой, с дополнением по Вашему желанию - бурым рисом или отварным картофелем		
Дорадо с томатами и цукини	200/100	850-00
Рыба запекается с овощами и подается в чугунной сковороде.		
Лосось «под подушкой»	150/150	780-00
Филе лосося, запеченное со свежими овощами, под сыром		

Мясные горячие блюда

«Медовые котлетки»	300/150	1100-00
Каре барашка на косточке, жареное с вином и медом. Подается с овощами «Рататуй»		
Свинина запеченная	150/150	620-00
Свиная шея, запеченная под овощами, со специями, под сыром		
Котлета по-киевски	210/60	570-00
Сочная котлета из цельного филе цыпленка, начиненная ароматным сливочным маслом и зеленью. Подается с рисом микс.		
Медальоны	150/150	780-00
Филе телятины, приготовленное на гриле. Подается с грибным соусом и гречневыми оладьями		
Телятина по-строгановски	200/150	780-00
Ломтики филе телятины, обжаренные с луком, в сливках. Подается с картофельным драником.		
Говядина, тушеная с белыми грибами	350	720-00
«Маришаль»	200/100	570-00
Филе цыпленка с начинкой из грибов и лука, под сливочным соусом, с томатами гриль		
Шашлычок из печени в беконе	200/100	570-00
Нежная печень цыпленка, обернутая в бекон, приготовленная на гриле. Подается с овощами «гриль» на буковых шпажках		

Кролик, запеченный в сметане с картофелем 350 520-00

Овощные блюда

Картофель «по-пушкински» 250 250-00

Картофель запеченный. Подается с рубленой зеленью, со сливочным маслом

Картофель «Айдахо» 250 250-00

Дольки молодого картофеля в кожуре, жареные во фритюре. Подаются с рубленой зеленью и чесноком

Картофель жареный с грибами 250 250-00

Картофель, жареный со свежими шампиньонами

Картофельное пюре с маслом 250 210-00

Рисовый микс 250 250-00

Микс дикого и бурого риса. Подается со сливочным маслом

Овощи «Рататуй» 250 300-00

Овощи «Гриль» 250 300-00

Перец болгарский, свежие томаты, баклажаны, цукини, дольки картофеля, запеченные на гриле

Грибы запеченные 250 300-00

Свежие шампиньоны, запеченные в духовке

Соусы

Соус «Бальзамик» 30 100-00

Соус «Барбекю»	50	80-00
Соус «Тар- Тар»	50	80-00
Соус «Коктейльный»	50	80-00
Соус «Бешамель»	50	80-00
Соус «Red wine»	50	80-00
Сметана	50	80-00
Сливки	50	80-00

Десерты

Чиз-кейк с карамелью	100	300-00
Ломтик сырного пирога с цельным орехом Пекан и карамелью		
Чиз-кейк «Нью-Йорк»	100	300-00
Ломтик сырного пирога с ванильным соусом		
Десерт «Солнечный»	150	320-00
Десерт морковный, отлично подходит к чашке ароматного чая		
«Тропикано»	250	540-00
Фруктовый салат с винном соусом. Подается в ананасе		
«Триумфо»	250	350-00
Мороженое с карамелью и фруктами		
Штрудель	150	390-00
Яблочный пирог с корицей. Подается на зеркале ванильного соуса с шариком мороженого		
Мед	50	50-00
Хлебная корзина	160	120-00

Фрукты

<i>Ананас свежий</i>	<i>1/2шт.</i>	<i>320-00</i>
<i>Киви</i>	<i>100</i>	<i>80-00</i>
<i>Яблоко</i>	<i>100</i>	<i>70-00</i>
<i>Груша</i>	<i>100</i>	<i>80-00</i>
<i>Виноград</i>	<i>100</i>	<i>80-00</i>
<i>Апельсин</i>	<i>100</i>	<i>70-00</i>
<i>Лимон</i>	<i>100</i>	<i>70-00</i>

Фрукты подаются в соответствии с Вашим желанием, на выбор, в любом количестве

Соки

свежевыжатые

<i>Сок апельсиновый</i>	<i>200</i>	<i>200-00</i>
<i>Сок яблочный</i>	<i>200</i>	<i>200-00</i>
<i>Сок грейпфрутовый</i>	<i>200</i>	<i>250-00</i>
<i>Сок морковный</i>	<i>200</i>	<i>200-00</i>
<i>Сок «Микс»</i>	<i>200</i>	<i>250-00</i>
<i>Морс клюквенный</i>	<i>250</i>	<i>120-00</i>
<i>Напиток облепиховый с медом и имбирем</i>	<i>500</i>	<i>350-00</i>

Главный бухгалтер

Г.Р.Шарипова