

Основное меню "Щучий двор"

Наименование	выход	Цена
УХА СЕЗОННАЯ ОТ НАРОДНОЙ АКАДЕМИИ УХИ		
Уха щучья на русский манер Традиционная, прозрачный рыбный бульон , два вида лука , необходимые специи и пряности . . Мы приготовили белую уху с щукой . Сытная атмосфера гармонии вкуса. Подаем с блинчиками, чиненными белым мясом цыпленка.	300г	190
Уха сливочная с семгой Необычно и вкусно .	300г	320
Уха Рассольная Так называют уху с добавлением огуречного рассола, хрустящих соленых огурцов и белых грибов. Добавили для пикантности щепотку кардамона и корицы.	300г	240
<i>Холодные закуски</i>		
Сельдь "Залом" на гренках, с перепелиным яйцом, картофелем и красным луком	220	260
Блины с щучьей икрой	100/30	260
Селедочное масло с сеном из лука порей с горячим хлебом	220	350
Язык говяжий с хреном ядреным	100/40	350
Маринованное филе семги подадим с маслицем	150	370
Разносолы домашние с ароматным маслом	250	290
<i>Горячие закуски</i>		
Заколот Так на Руси называли закуску из рыбы с белыми грибами. Мы предлагаем Вам отведать заколот в нашем исполнении . Запечённый в сметане под сырной корочкой.	220	390
Кулебяка "Щучий двор" Чиненная рыбным ассорти. Подадим с луковым вареньем.	230	270
<i>Салаты</i>		
Цезарь с цыпленком Классический соус, ароматные гренки, сыр «Пармезан», перепелиные яйца, томаты Черри	225	320
Цезарь с маринованной семгой Классический соус, ароматные гренки, сыр «Пармезан», перепелиные яйца, вяленые томаты, пудра из маслин	200	350
Теплый салат с судаком	230	350
Винегрет овощной с маринованными опятами и ржаным хрустом. К овощам, выращенным на щедрой ростовской земле , мы добавим бруснику, вымоченную в легком белом вине, маринованные опята и ароматную заправку на пряных травах .	200	150
Винегрет с сельдью Классический старорусский рецепт	200	250

Салат с печеным перцем и нежным сырным кремом	200	350
Салат "Деревенский" Обжаренные кусочки свинины, бекона и картофеля, оригинальная горчишно-медовая заправка	200	390

Первые блюда

Грибной крем из микса лесных грибов и вешенок. Подается с ароматными горячими гренками	220	310
Лапша домашняя с насыщенным куриным бульоном, яйцом «Пашот»т и зеленью	260	130

Блюда из мяса

Бефстроганов из говядины с картофельным кремом Сметанно-горчишный соус, жаренные вешенки, лук фри	290	530
"Емелина радость " Жареный картофель с нежной свининой и сладким ростовским лучком с золотистыми поджарками и разносолами.	260	330
Стейк из свинины с картофелем по -деревенски Добавим кисло-сладкий соус.	240	430
Медальоны из свинины в беконе с овощами на гриле и горчишным соусом	300	380
Цыпленок домашний с кукурузой и печеным картофелем с чесночным маслом. Подается с домашней аджикой. Душевная порция	690	650

Рыба такая разная...

Котлеты из щуки с картофельным штруделем и соусом «Тар-Тар» Сочные , ароматные ,любимое блюдо наших гостей .Приятного аппетита	120/100	290
Судак по -ростовски Достойное блюда для хорошего аппетита.	320	420
Филе семги с муссом из цветной капусты	300	670
Ярушки Ростовские Подадим в горшочке с соусом "тар-тар"	280	320

Гарниры

Картофельное пюре	150	70
Картофель фри	150	70
Картофельный штрудель	150	100
Овощи на гриле Баклажаны, цуккини, болгарский перец, красный лук, томаты Черри. Отличный гарнир к любому блюду .	150	150
Кукуруза в початке отварная с солью	150	80

Десерты

Мильфей со свежими ягодами и нежнейшим кремом Сочетание тающего во рту слоеного теста, нежнейшего крема и свежей малины не оставит никого равнодушным.	150	320
Десерт "Пьяная груша" Груша томленная в красном вине с корицей и изюмом	230	230
Штрудель яблочно – грушевый с шариком мороженого	150/50	210

Мороженное в ассортименте	50	50
<i>Добавьте к мороженому:</i>		
-сироп фруктовый	20	30
-шоколадную крошку	20	20
Блинчики с пылу с жару	100	65
<i>Добавьте к блинам:</i>		
-сгущённое молоко	30	40
- сметану	30	40
-варенье	30	40

Холодные напитки

Морс собственного приготовления	200мл	50
Молочный коктейль	200мл	120
Сок в ассортименте	200мл	40
Минеральная вода в ассортименте	200мл	70

Любителям почаёвничать...

Домашний черный чай с добавлением свежих фруктов	500мл	200
Облепиховый чай	200мл	180
Зеленый чай с мятой	500мл	150
Согревающий клюквенный чай	500мл/200мл	180/150
Имбирный чай	500мл	180
Зеленый чай с жасмином	500мл	150
Черный чай с чабрецом	500мл	150
Классический черный чай	500мл	150
Классический зеленый чай	500мл	150

Для любителей кофе...

Кофе "Американо"	150мл	80
Кофе "Эспрессо"	60мл	90
Кофе "Капучино"	220мл	130
Кофе "Капучино" со сосновыми шишками	250мл	150
Кофе "Гляссе"	110мл	190
Кофе "Латте"	250мл	150
Кофе по-венски	150мл	120