

Камелот

По преданию, Камелотом назывался величественный замок короля Артура, правителя Британии сына Утера Пендрагона.

Воспитателем и покровителем Артура был всемогущий волшебник Мерлин.

После смерти своего отца Утера Артур положил конец междоусобицам рыцарей и собрал под сводами Камелота славное войнство.

В жены Артур взял прекрасную Звиневеру, а в приданое к ней магический Круглый Стол залог преданности и братской дружбы между рыцарями и королем.

За Круглым Столом в замке Камелот, по правую руку от Артура восседал благородный рыцарь Ланцелот Озерный и отважный рыцарь сэра Персифаль.

Множество подвигов совершили рыцари короля Артура, удалось им добыть и чудотворный святой Грааль.

Погубила же славное братство Круглого стола преступная любовь сэра Ланцелота и прекрасной Звиневеры.

Жабрый рыцарь изменил присяге, данной королю Артуру, а королева уступила соблазну страсти, и с тех пор не стало меж рыцарями согласия и мира.

Камелот

Королевское меню

Специальное предложение от шеф-повара
для любителей обильной трапезы

Рекомендуем на 2-4 персоны

ЛОПАТКА ЯГНЕНКА ПО РЕЦЕПТУ ГЛАВНОГО ПОВАРА КОРОЛЯ АРТУРА

*Лопатка ягненка, запеченная в ароматных специях
с финиками и оливками*

Весовое блюдо!
Цена определяется
из расчета
180 руб. за 100 гр.
готового блюда!

ФАРШИРОВАННАЯ УТКА ПО-СТАРОЗАМКОВСКИ

*Запеченная утка, фаршированная герносливом и квашенной
капустой, украшенная пеленым яблоком*

Весовое блюдо!
Цена определяется
из расчета
160 р. за 100 гр.
готового блюда!

СПЕРЛЯДЬ ПО-СТАРОРУССКИ

*Фриппушенная в белом вине целиком рыба, с гарниром
из запеченной груши и обжаренной гречневой каши*

Весовое блюдо!
Цена определяется
из расчета
290 р. за 100 гр.
веса основного
готового продукта

ФОРЕЛЬ ПО-КОРОЛЕВСКИ

360/125 *Две запеченные, фаршированные форели в сливочном соусе с креветками
Блюдо подается горячим*

840-00

Время приготовления блюд
королевского меню составляет
от 30 минут до 1,5 часа.

НАПИТОК КОРОЛЯ АРТУРА

0,05 *Можжевельная настойка на основе водки*

80-00

НАСТОЙКА КЛЮКВЕННАЯ

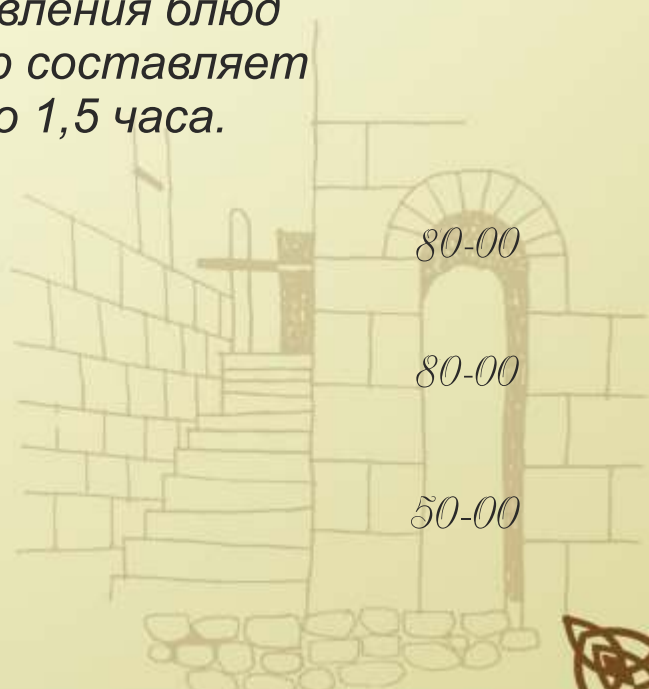
0,05

80-00

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

200

50-00



Соленья и маринады

ШАМПИНЬОНЫ МАРИНОВАННЫЕ ПОД ВОДОЧКУ

60	Отборные свежие шампиньоны маринованные в уксусе	80-00
120		120-00

ГРИБОЧКИ ИЗ БОЧКИ

175	Ассорти из маринованных грибов со сладким луком	150-00
-----	---	--------

БАКЛАЖАНЫ МАРИНОВАННЫЕ

50		70-00
175		240-00

ЧЕРЕМША

30		32-00
----	--	-------

ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ

30		56-00
----	--	-------

МОРКОВЬ ПО - КОРЕЙСКИ

50		35-00
----	--	-------

КАПУСТА КВАШЕННАЯ

50		33-00
----	--	-------

КОРНИШОНЫ МАРИНОВАННЫЕ

50		37-00
----	--	-------

ПЯРЕЛКА КРЕСТЬЯНСКИХ РАЗНОСОЛОВ ПОД ВОДОЧКУ

Микс соленых и маринованных овощей: черемша, чеснок, баклажаны, шампиньоны

60	Рекомендуем на 1 персону	90-00
----	--------------------------	-------

205	Рекомендуем для веселой компании	290-00
-----	----------------------------------	--------

КРЕСТЬЯНСКИЕ РАЗНОСОЛЫ

180	Капуста квашенная, морковь по-корейски, маринованные корнишоны, перец сладкий маринованный	130-00
-----	--	--------

АССОРТИ БОЛЬШИХ МАСЛИН, ОЛИВОК и КАПЕРСОВ

110		180-00
-----	--	--------

Камелот

Холодные закуски

- | | | |
|--------|---|--------|
| 50/30 | РЫБА МАСЛЯНАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
<i>Масляная рыба холодного копчения с дольками лайма, маслинами</i> | 210-00 |
| 50/27 | НОРВЕЖСКАЯ СЁМГА СЛАБОЙ СОЛИ
<i>Семга слабой соли, украшенная дольками лайма</i> | 200-00 |
| 170/10 | СЕЛЕДОЧКА С КАРПОШЕЧКОЙ И ЛУЧКОМ
<i>Астраханский Залом с салатным луком, картошкой, Зеленью и перепелиным яйцом</i> | 100-00 |
| 210 | СЫРНАЯ ПАРЕЛКА
<i>Ассорти французских и итальянских сыров с виноградом и грецким орехом</i> | 500-00 |
| 175/37 | АССОРТИ РУЛЕТОВ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
<i>Ломтики мясных рулетов, приготовленных шеф-поваром ресторана</i> | 370-00 |
| 100 | ВЕЛІЧІННІЕ РУЛЕПІКІ С СЫРОМ І ЧЕСНОКОМ | 110-00 |
| 75/32 | ПЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ
<i>Ломтики отварного говяжьего языка</i> | 210-00 |
| 75/60 | КАРПАЧО КЛАССИЧЕСКОЕ
<i>Тонко нарезанные кусочки говяжьей вырезки с каперсами и сыром Пармезан</i> | 290-00 |
| 100/7 | БУЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ
<i>Запеченная свиная шейка, штированная чесноком</i> | 180-00 |
| 75/15 | ВЫРЕЗКА МАРИНОВАННАЯ
<i>Маринованная говяжья вырезка</i> | 260-00 |

	КАНАПЕ С ИКРОЙ КРАСНОЙ	
10/10/10	Пшеничный хлебушек с лососевой икрой, сливочным маслом, зеленью	95-00
	РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХАМИ	
130/10	Обжаренные ломтики баклажана с грецким орехом и чесноком	170-00
	ОВОЩНАЯ ПЯРЕЛКА	
230	Свежие овощи и зелень: помидоры, огурец, перец, салат, фенхель, зелень	170-00
	ПЯРЕЛКА ЗЕЛЕНИ С ОВОЩАМИ	
290	Микс: укроп, лук зеленый, петрушка, помидоры, огурец и фенхель	190-00
	ФРУКТОВАЯ ПЯРЕЛКА	
900	Апельсины, яблоки, груши, мандарины, киви, виноград	390-00
	АПЕЛЬСИНЫ, ЯБЛОКИ, ГРУШИ	80-00
150		
	КИВИ, МАНДАРИНЫ	80-00
150		
	ВИНОГРАД	130-00
150		
	ЛИМОН	35-00
50		

Горячие закуски

	РУБИНОВЫЕ МИДИИ	
5шт	Оформленные мидии, припущенные в белом вине под букетом ароматных трав с чесноком	320-00
10шт	Большая порция - может выступать полноценным вторым блюдом	590-00
	КРЕВЕТОЧНЫЙ КОКИЛЬ	
120	Запеченные в горшочке атлантические креветки и шампиньоны в сливочно-сырном соусе	390-00
	ЖУЛЬЕН КЛАССИЧЕСКИЙ	
120	Запеченные в горшочке обжаренные с луком шампиньоны в сметано-сырном соусе	180-00
125	ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ	140-00
	КУРИНОЕ БАРБЕКЮ	
450/100	Куриные ножки и крылышки в чесночно-соевом соусе, подаются с острой аджикой	350-00

Салаты

- САМЫЙ ПОЛЕЗНЫЙ САЛАТ**
210 Много свежей зелени с классическими овощами. 220-00
Заправка на выбор: масло оливковое, сметана, бальзамик
- БУРГУНДСКИЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ**
290 Айсберг, бекон, обжаренный в сливочном масле картофель, 270-00
помидоры черри, яйцо глазунья, оливковое масло
- РУККОЛА С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ**
190 Салат руккола с тигровыми креветками, плескированные медом и 600-00
бальзамиком
- РУККОЛА С ВИНОГРАДОМ**
150 Салат руккола, виноград, яблоко, кедровые орешки, хересно-медовая Заправка 390-00
- САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» ОПШ ШЕФА**
240 Шипкое сочетание листьев салата, Заправленные соусом 370-00
из сыра Пармезан, желтков и анчоусов, с грибами и обжаренным куриным филе
- САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ**
240 Шипкое сочетание листьев салата, Заправленные соусом из сыра Пармезан, 660-00
с грибами и королевскими креветками
- МУДРОСТЬ ДРУИДОВ**
Куриное филе, креветки, говяжий язык, свежие и маринованные
огурчики, под майонезной Заправкой, украшенные красной икрой
- 207 Рыцарская порция 350-00
110 Дамская порция 200-00
- БОЯРСКИЙ ТЁПЛЫЙ САЛАТ**
Обжаренные куриные сердечки с отварным картофелем, луком и грибами
под майонезной Заправкой
- 200/27 Рыцарская порция 250-00
100/17 Дамская порция 140-00
- БАЛКАНСКИЙ ТЁПЛЫЙ САЛАТ**
150 Кусочки обжаренного с чесноком баклажана, сладкий перец, салатный 150-00
лук, Заправленные оливковым маслом
- КРАСКИ ЛЕТА**
270/23 Теплый салат из сезонных овощей с обжаренными тигровыми 560-00
креветками и пикантной Заправкой

ТРЕЧЕСКИЙ

225 Классическое сочетание свежих овощей, оливок и брынзы, Заправленных оливковым маслом с букетом из прованских трав 250-00

КАПРИЗ

Классический мясной салат из отварного телячьего языка, отварного куриного филе, ветчины и обжаренных шампиньонов под майонезной заправкой

210 Рыцарская порция 290-00

110 Дамская порция 220-00

ЗАВТРАК КОРОЛЯ АРТУРА

180/22 Кусочки куриного филе, соломка из сельдерея, ананас, яблоко, грецкий орех с майонезной заправкой 190-00

ХОЗЯЮШКА

210 Нежное куриное филе, мякоть помидора, салатный лук, перепелиное яйцо и отварной картофель с ароматной заправкой 150-00

ПРИВАЛ В ШЕРВУРДСКОМ ЛЕСУ

200/2 Маринованная телячья вырезка с отварным картофелем, лесными грибами, корнитоном, зеленым горошком, салатным луком с авторской заправкой 350-00

ПОСЕЙДОН

Тонкое сочетание слабосоленой семги, атлантических креветок, мякоти помидора и маринованных огурчиков.

200/22 Рыцарская порция 450-00

110 Дамская порция 250-00

ДАР ВЛАСТЕЛИНА МОРЕЙ

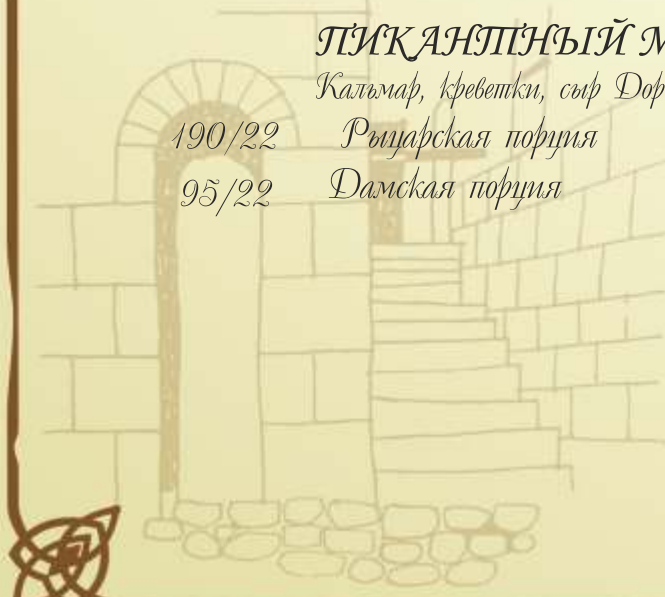
220 Микс из листьев салата под оливково-бальзамической заправкой с мясом океанских мидий, осьминогов, креветок под соусом "Помодорро" 460-00

ПИКАНТНЫЙ МОРСКОЙ САЛАТ

Кальмар, креветки, сыр Дор Блю, ананас под майонезной заправкой

190/22 Рыцарская порция 490-00

95/22 Дамская порция 280-00



Камелот

Первые блюда

300/2	“СТАРОСЛАВЯНСКИЕ” КИСЛЫЕ ЩИ С ГРИБАМИ Щи из квашенной капусты с белыми грибами	140-00
300/40	БОРЩ “СТАРОМОСКОВСКИЙ” (Может быть острым или не острым-спрашивайте у официанта!)	170-00
300/15	СРЕДНЕЗЕМНОМОРСКИЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП Сливочно - томатный крем-суп с коктейлем из морепродуктов	350-00
250/75	СТАРОРУССКАЯ ТРОЙНАЯ УХА Сваренная по-старинному рецепту из осетрины, семги и судака с добавлением овощей	390-00
200/140	ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАШКА В АРОМАТНОМ БУЛЬОНЕ ПО-БУХАРСКИ Пельмени ручной лепки с рубленой парной бараниной	240-00
300/40/2	ХАРЧО На плотном, остром бульоне из говяжьих голяшек с добавлением восточных специй	180-00
240/60	ШУРПА На остром тройном бульоне с бараньими ребрышками	200-00
300	СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗОЛОТОЙ ПЫКВЫ Французский суп-пюре по древнему рецепту	120-00
300/15	СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ШАМПИНЬОНОВ Нежный крем-суп из отборных шампиньонов с луком со взбитыми сливками	250-00
310/20	КЛАССИЧЕСКАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА Приготовлена на говяжьем бульоне с солеными огурцами, луком, телятиной, ветчиной и колбасой	180-00
320	ВОЛШЕБНАЯ СИЛА МЭРИНА Сливочный крем - суп с брокколи и овощами	140-00
300	СЫРНЫЙ СУП Сыр, креветки, сливки, специи	290-00

Вторые блюда

Вам предлагается уникальная возможность определить степень прожарки исключительно по своему вкусу.
Блюда подаются в полуготовности на раскаленном камне, подогреваемом живым огнем!

Блюда приготовленные на камне

СТЕЙКИ ИЗ МАРИНОВАННОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

150/200/42 Подается с овощами, обжаренными на гриле 850-00

КАРЕ БАРАШКА

150/100/320 Нежное филе новозеландского барашка, маринованное с прованскими травами. Подается с печеными овощами и соусом из помидоров канкосе 1100-00

Стейк меню

РИБАЙ СТЕЙК

160/10 Стейк из мраморной говядины. Вес сырого мяса - 250 гр. 870-00

190/10 Стейк из мраморной говядины. Вес сырого мяса - 300 гр. 1050-00

“ПЮРНЕДО” ИЗ ПЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

160/120/50 Запеченная в прованских травах вырезка. Подается с соусом “Фармеджано”, костровой икрой и соусом “Песто” 720-00

КОРЕЙКА ПЕЛЕНКА НА КОСТИ

280/90/30 Стейк из корейки 7-месячного теленка, обжаренный на гриле с ароматом бадьяна. Подается с маринованным фенхелем и соусом “Фармеджано” 740-00

СТЕЙК ПЕЛЕНКА НА КОСТИ

270/80 Королевская порция 580-00

160/80 Рыцарская порция 430-00

130/80 Дамская порция 350-00

Соусы к стейкам

60 СОУС “СЛИВОЧНО-ТРИБНОЙ” 80-00

50 ПОМОДОРО 60-00

30 МУСС “ПАРМЕДЖАНО” 80-00

50 КЛЮКВЕННЫЙ СОУС 70-00

25 НАШАРАБ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 80-00

Блюда из мяса

БРИЗОЛЬ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

180/185 Говяжья вырезка, запеченная со сладким перцем и сыром,
с гарниром из жареного картофеля с грибами 610-00

БРИЗОЛЬ ИЗ СВИНИНЫ

200/185 Свиная шейка, запеченная с дольками помидора, сладкого лука
и сыром, подается с жареным картофелем с грибами 410-00

ЯЗЫК В БЕЛОМ СОУСЕ С ОТПВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

75/290/100 Говяжий язык, припущенный в белом соусе с отварным картофелем
и сложным гарниром 350-00

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

75/75/160 Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с томатом и луком,
подается с отварным картофелем на раскаленной чугунной сковороде 350-00

БИФШТЕКС С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

165/200/35 Бифштекс из рубленой говядины, украшенный красной икрой
с овощами на гриле 460-00

ДОМАШНИЙ ЗАЯЦ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СЛИВКАХ

190/100 Нежное филе зайчика, запеченное в сливочно-перечном соусе 660-00

ДАНЬ КИЕВТРАДА

160/242 Классическая котлета по-киевски. Подается с гарниром из запеченного
картофеля, помидора и лука с грецким орехом 290-00

МЯСНАЯ СКОБЛЯНКА НА КАРТОФЕЛЬНОМ РЭПСИ

150/180/70 Кусочки шейки, обжаренные с миксом из грибов и овощей
в соусе Деми Глас на большом картофельном дранике 370-00

МЯСО КРОЛИКА С НЕЖНЫМ РИЗОТТО ИЗ ТРЕЧКИ

160/200/100 *Ножек кролика с ризотто из тречки под пикантным сливочным соусом* 550-00

ДОРОГА В АВАЛОН

75/225 *Отварной теллятин язык, запеченный с картофелем* 270-00

БАРАНЬЯ КОРЕЙКА ПОД СОУСОМ «КАМЕЛОП»

150/100 890-00

ЛЮЛЯ-КЕБАБ С АРОМАТИЧНЫМИ ТРАВАМИ

180/130/50 300-00

МАНТЫ ПАРОВЫЕ

5 штук *Соус: сметана с чесноком или уксусом, майонез, сметана на Ваш выбор. Дополнительно к порции каждая следующая штука* 390-00
80-00

ПИРАМИДА «КАМЕЛОП»

230/120 *Медальоны из свиной корейки, слоеные баклажанами и грибами, запеченные с сыром* 460-00

ГОРНАЯ ЭЛЬЗАССКАЯ КУРОПАТКА ПО-СТРАССБУРГСКИ

360 *Обжаренная в белом вине и сливках куропатка под сливочно-картофельным пюре. Подается в горшочке!* 310-00

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ

Нежная свиная вырезка с дольками помидора, под сливочно-сырным соусом с грибами

270/150 *Рыцарская порция* 580-00

190/100 *Дамская порция* 380-00

ОПЬИВНЫЕ ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ

100/190 *Соленые опивные с прослойкой из овощей, подаются с аппетитным блинчиком* 370-00

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МАРИНОВАННОЙ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ГОРОШКОМ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Нежная телячья вырезка, маринованная в оливковом масле
с приправами на постели из обжаренного горошка и сладкого перца.

Подается под сладким соусом

150/190/50	Рыцарская порция	790-00
100/190/50	Дамская порция	560-00

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С ДРАНИКАМИ

Обжаренная свиная вырезка фламбированная медом и кунжутном.

Подается с драниками из цуккини и картофеля

120/200/50	Рыцарская порция	420-00
80/150/50	Дамская порция	330-00

НАТУРАЛЬНАЯ КОПЧЕНОСТЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБНЫМ ВЗВАРОМ

170/100/70	Корейка телянка - рекомендуемая степень прожарки медимум, сливовый гарнир, белые грибы	630-00
------------	---	--------

ТЕЛЯТИНА СО СПАРЖЕЙ

С НАТУРАЛЬНЫМ ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

Обжаренная телячья вырезка, отварная спаржа и натуральный
гранатовый соус. Степень прожарки определяется Вами!

150/100/45	Рыцарская порция	790-00
100/70/45	Дамская порция	550-00

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

90/240	Мясо индейки, запеченное с овощами и пряным картофелем под кисло-сладким соусом	270-00
--------	--	--------

ДОБЫЧА МОНАХА ПУКА

180/60/150	Маринованные кусочки курицы без костей под соусом Деми-гласс	250-00
------------	--	--------



Блюда из рыбы и морепродуктов

170/40 **ПИТТРОВЫЕ КРЕВЕЛКИ ЖАРЕНЬЕ НА ГРИЛЕ**
Обжаренные на оливковом масле креветки с чесноком и Зеленью, припущенные в вине 850-00

150/180/50 **СУДАК ПРИПУЩЕННЫЙ**
Судак припущенный на пару с рубиновыми мидиями, подается с припущенными овощами 470-00

СЕМГА "СПЯЩАЯ КРАСАВИЦА"
Филе из семги с грибами и томатом, Запеченное в тесте

295/09 Рыцарская порция 440-00
137/07 Дамская порция 290-00

ЗАМОРСКИЙ ДОРАДО, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СУХАРЯХ
1 шт./100/15 Дорадо Запеченный в панцире из сухарей с оригинальным сливово-оливковым соусом 720-00

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ
180/75/35 Форель фаршированная овощной палитрой 520-00

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ СО СВЕЖИМИ ШАМПИНЬОНАМИ
415 Форель фаршированная грибами, сливками и сыром под оригинальным оливковым соусом, подается на раскаленной сковороде 640-00

СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СУХАРЯХ
1 шт./100/15 Сибас, Запеченный в панцире из сухарей с оригинальным сливово-оливковым соусом 720-00

СЕМГА ПО-КАРИБСКИ
180/22 Стейк семги с печеным ананасом 480-00

ФОРЕЛЬ ПО-КОРОЛЕВСКИ

360/125 Две запеченные, фаршированные форели в сливочном соусе с креветками. Блюдо подается горячим!

840-00

РУБИНОВЫЕ МИДИИ

5шт Офранные мидии, припущенные в белом вине, под букетом ароматных трав

320-00

10шт Большая порция - может выступать полноценным вторым блюдом

590-00

НОРВЕЖСКАЯ СЕМГА В ИКОРНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Нежное филе лосося под сливочно-икорным соусом.

Припущенная или приготовленная на гриле - на ваш выбор!

150/85/27 Рыцарская порция

620-00

100/45/25 Дамская порция

500-00

СЕМГА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

150/200 Филе семги с пряной чечевицей

620-00

КОРОЛЕВСКИЙ ЛОСОСЬ СО СПАРЖЕЙ И МИНДАЛЕМ

Филе норвежского лосося с отварной спаржей, миндальным орехом и долькой лайма

150/100/50 Рыцарская порция

700-00

100/70/30 Дамская порция

520-00



Камелот

Фондю

**«ФОНДЮ»- семейство швейцарских блюд,
приготавливаемых на открытом огне
в специальной жаропрочной посуде.**

Традиционно это блюдо подается для компании!!!

МЯСНОЕ ФОНДЮ

450/300 *Мясное ассорти из говяжьей вырезки, филе курицы и индейки. 960-00*
Подается с соусами: сливовый с грибами, кетчуп и майонез с
дрезеновской горчицей, сливовый с сыром «Дорблю»

Блюда французской кухни

УТКА ПО-ПРОВАНСКИ

120/140/25 *Обжаренные ломтики утиного филе в пёном баклажане под соусом "Песто" 460-00*

ГОРНАЯ ЭЛЬЗАССКАЯ КУРОПАТКА ПО-СТРАССБУРГСКИ

360 *Обжаренная в белом вине и сливках куропатка под 310-00*
сливово-картофельным пюре. Подается в горшочке!

СИБАС, ЗАПЕЧЁННЫЙ В СУХАРЯХ

1 шт./100/15 *Сибас, запеченный в панцире из сухарей с фирмальным 720-00*
сливово-оливковым соусом

Блюда к пиву

РУЛЬКА С КАПУСТОЙ

Свиная рулька, запеченная со специями, подается с тушеной
квашеной капустой, запеченым помидором, со
сливовым хреном и аджикой

Весовое блюдо!
Цена определяется
из расчёта
80руб. за 100 гр.
готовой рульки!
Гарнир в подарок!

КУРИНОЕ БАРБЕКЮ

450/100 *Куриные ножки и крылышки в чесночно-соевом соусе, подаются 350-00*
с аджикой

Гарниры

250	РИС С ОВОЩАМИ <i>Кукуруза, горошек, перец сладкий, рис</i>	110-00
150	КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ <i>Запеченный, нарезанный дольками картофель, обжаренный во фритюре</i>	110-00
250	КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЛУЧКОМ И ШАМПИНЬОНАМИ <i>Грибы, картофель, лук</i>	160-00
150	РИС ПО-ГИМАЛАЙСКИ <i>Рис обжаренный с куркумой и горными травами</i>	100-00
150	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ОБЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ <i>Капуста цветная, сухари панировочные, масло</i>	110-00
150/10	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	90-00
150	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	110-00
200	ОВОЩИ, ЖАРЕННЫЕ НА ТРИЛЕ <i>Перец слад., лук красный, цуккини, баклажаны</i>	180-00
210	ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ <i>Запеченный перец, со сливками и квашеной капустой</i>	170-00
100/10	СПАРЖА ПРИПУЩЕННАЯ <i>Свежая спаржа, специи</i>	150-00
150	ФАСОЛЬ СПРУЧКОВАЯ, ЖАРЕНАЯ С ЧЕСНОКОМ	100-00
200	ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	120-00

Соусы, разное

60	СОУС "СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ"	80-00
50	СОУС "ПЕСТО"	150-00
100	БЛЮ-ЧИЗ <i>Сыр, оливк.масло, желток, сливки</i>	120-00
50	АДЖИКА, ПАРПАР	20-00
50	КЕПЧУП, ГОРЧИЦА	20-00
	ХРЕН	40-00
50	ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ	65-00
40	ХЛЕБУШЕК СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ	30-00
10	ИКРА КРАСНАЯ	70-00
10	СЛИВКИ ПОРЦИОННЫЕ	15-00

Камелот

Напитки

0,2	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	50-00
0,2	МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	50-00
0,6	«АКВА МИНЕРАЛЕ»	70-00
0,5	«КАШИНСКАЯ», «ЕСЕНПУКИ»	60-00
0,2	7 UP	100-00
0,6	ПОНЖ	100-00
0,33	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «МИНЕРАЛОВ»	60-00
0,33	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «ЭВИАН»	130-00
0,2	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «ПЕРЬЕ»	130-00
0,33	КОЛА	75-00
0,2/0,5	КОЛА	100-00

Свежевыжатые соки

200 мл	Апельсин, лимон, грейпфрут, яблоко, морковь	200-00
--------	---	--------

Десерты

	ПРОФИТОЛАМ Рекомендуем на 2 персоны	
315	Башенка из шариков мороженого в Запеченном Заварном тесте под расплавленным шоколадом с миндалем	280-00
	VIP ДЕСЕРТ «КАМЕЛОТ»	
140/20	Миндально-воздушный корж, в сочетании с Заварным кремом и жареным миндалем	270-00
	ПОРТ «ПИРАМИССУ»	
120/20	Печенье «Савоярди», легкий мусс «Маскарпоне» кофейная промолка	180-00
	ЧИЗ-КЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ	
130/20	Сырный мусс со свежими фруктами	180-00

**Вы всегда можете заказать понравившийся вам десерт с собой (на вынос)!
Все представленные в ресторане десерты исключительно собственного производства!**

ШПРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Со взбитыми сливками и шариком сливочного мороженого

150/85	Рыцарская порция	160-00
75/85	Дамская порция	120-00

ШПРУДЕЛЬ ВИШНЕВЫЙ

Со взбитыми сливками и шариком сливочного мороженого

150/85	Рыцарская порция	160-00
75/85	Дамская порция	120-00

ПЕПЛЯЕ ЯБЛОКИ С МОРОЖЕНЫМ

170/20		110-00
--------	--	--------

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

140/50		190-00
--------	--	--------

ЯГОДЫ ФЛАМБИРОВАННЫЕ

200	Со сливочным мороженым	150-00
-----	------------------------	--------

МОРОЖЕНОЕ С ФРУКТАМИ

150/90		140-00
--------	--	--------

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ

150/20	С сиропом на Ваш выбор: клубника, вишня, карамель, шоколад, малина	100-00
--------	--	--------

МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

100/90		170-00
--------	--	--------

Горячие напитки

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

90 мл		140-00
-------	--	--------

СЛИВОЧНАЯ ШОКОЛАДЦА

120 мл	Горячий шоколад с шапкой из взбитых сливок	210-00
--------	--	--------

ВИШНЕВЫЙ ПОНЧ

200 мл	Апельсин, лимон, вишневый сок, корица	80-00
--------	---------------------------------------	-------

ГЛИНТВЕЙН

200 мл	Зимний горячий напиток из красного вина с добавлением пряностей	100-00
--------	---	--------

МЯТНЫЙ «АЛЬПИЙСКИЙ»

200 мл	Глинтвейн из белого вина с добавлением мятного ликера, зеленого чая и лимонного сока	180-00
--------	--	--------

НЕМЕЦКИЙ ПУНШ

200 мл	Смешанный горячий напиток из красного вина и рома с лимоном	130-00
--------	---	--------

КРЕТКИЙ ПУНШ

200 мл	Пунш из белого и красного вина, приготовленный с добавлением коньяка, водки	150-00
--------	---	--------

Камелот

Кофе

20 мл	РИСПРЕЛППО <i>«Короткий» эспрессо, сваренный на меньшем объеме воды, за меньшее время</i>	110-00
180 мл	АМЕРИКАНО <i>Эспрессо, доведенный до необходимого объема горячей водой</i>	110-00
45 мл	ЭСПРЕССО	90-00
90 мл	ЭСПРЕССО ДОПТИО <i>Двойная порция эспрессо, приготовленная с помощью двойного халдера</i>	170-00
110 мл	КАПУЧИНО	130-00

Кофейные коктейли

240 мл	ЛЯППЕ <i>Трехслойный коктейль из молока, эспрессо и молочной пены</i>	150-00
140 мл	ВЕНЕЦИЯ <i>Оригинальный фирменный безалкогольный коктейль с шоколадным и ореховым сиропами украшенный взбитыми сливками</i>	160-00
240 мл	ФИДЕЛЬ <i>Латте, дополненный слоями миндального и кокосового сиропа</i>	160-00
240 мл	БАМБА <i>Оригинальный кофейно-апельсиново-карамельный коктейль с освежающим вкусом</i>	160-00
140 мл	КОФЕ ПО-ВЕНСКИ <i>Капучино, пена для которого приготовлена из сливок с добавлением ванили</i>	160-00
120 мл	ГЛАССЕ <i>Эспрессо с мороженым — одновременно и десерт и коктейль</i>	120-00

Чай в ассортименте

200 мл	ЧАШКА Английский завтрак, Эрл Грей, Японский классический, Жасминовый, Садовые ягоды, Мята, Лимон	80-00
500 мл	ЧАЙНИК Английский завтрак, Эрл Грей, Фринлиф, Жасминовый, Садовые ягоды, Фитнес-чай	120-00
800 мл	<u>ЧАЙ РАЗВЕСНОЙ В ЧАЙНИКЕ</u>	120-00
	Заряд бодрости <i>Ройбуш, Зеленый чай, ароматные специи</i>	
	Жасминовые спирали <i>Зеленый чай, с цветами жасмина</i>	
	Земляника со сливками <i>Черный индийский чай с ягодами земляники, украшенный соцветиями граната</i>	
	Мятная свежесть <i>Классический черный чай с добавлением листьев первой мяты</i>	
	Наглый фрукт <i>Ароматная смесь лепестков тибискуса с кусочками яблок, ананаса, шиповника, ягод вишни с ананасовым вкусом</i>	
	Чай черный с чабрецом <i>Благодаря лечебным свойствам чабреца чай успокаивает и дезинфицирует организм</i>	
	Иван чай <i>Древнерусский чай с мощным оздоровительным эффектом, собранный под Кашином (в 80 км на северо-восток от Дубны)</i>	
300 гр	Имбирный чай <i>Имбирь свежий, лимон, мята, корица</i>	90-00
400 гр	Чай облепиховый с мёдом и бергамотом <i>Идеальное сочетание ягод облепихи, меда и бергамота, придает бодрость</i>	170-00
400 гр	Шиповник с черной смородиной и апельсиновой цедрой <i>Богатый витамином "С" чай с ягодами шиповника, черной смородиной и цедрой апельсина</i>	170-00

Шампанское

Российское	(сухое, пл. сладкое, пл. сухое)	450-00
Asti Santero	(пл. сладкое)	1400-00
Martini Asti D.O.C.G.	(пл. сладкое)	2200-00
Martini Prosecco D.O.C.	(сухое)	2100-00
Asti Mondorro	(пл. сладкое)	2100-00
Шандон МОЭ	(брют)	5500-00

Пиво

Бутылочное

0,3	МИЛЛЕР	120-00
0,3	ХАЙНИКЕН (СВЕТЛОЕ)	120-00
0,5	ТИННЕЗ (ТЁМНОЕ)	170-00
0,5	БУДВАЙЗЕР	360-00
0,5	КРУШОВИЦЕ (ТЁМНОЕ, СВЕТЛОЕ)	360-00
0,5	БАВАРИЯ (БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ)	120-00
0,5	ВЕЛКОПОПОВИЦКИЙ КОЗЕЛ	130-00

Водка

50 мл	Журавли	75-00
50 мл	Белуга	210-00
50 мл	Белая березка	100-00
50 мл	Путинка	75-00
50 мл	Русский Стандарт	110-00
50 мл	Русский Стандарт Платинум	160-00
50 мл	Абсолют	140-00
50 мл	Напиток Короля Артура	80-00
50 мл	Граппа Дель Петрарка	290-00
50 мл	Черная	195-00
50 мл	Водка тутовая, кизиловая, гранатовая	120-00

Вермут

50 мл	Мартини в ассортименте	100-00
50 мл	Кампари	180-00

Шекила

0,04	Олмеќа золотая/серебряная	240-00
0,04	Сауза золотая/серебряная	200-00

Виски

0,05	Джони Уокер Red Label	220-00
0,05	Джони Уокер Black Label	390-00
0,05	Джеймсон	290-00
0,05	Белая Лошадь	150-00
0,05	William Lawson's	140-00
0,05	Джим Бим (Б у р б о н)	240-00
0,05	Скоттиш Колли	140-00
0,05	Грантс	240-00
0,05	Джек Дениэлс	310-00
0,05	Чивас ригл 12 л	410-00
0,05	Чивас ригл 18 л	790-00

Коньяк бренди

0,05	Метаќса 5*	220-00
0,05	Курвуазье VS	450-00
0,05	Курвуазье VSOP	600-00
0,05	Курвуазье XO	1500-00
0,05	Хенесси VSOP	620-00
0,05	Фаржас VSOP/VS	250-00
0,05	Батальер Экстраординел	140-00
0,05	Пьер Маулу VSOP қалъвадос	410-00
0,05	Мосқовский /Киновский	140-00
0,05	Российский 3 года (Кизляр)	160-00
0,05	Российский 5 лет (Кизляр)	180-00
0,05	Северная звезда 3 года	100-00
0,05	Северная звезда 5 лет	110-00
0,05	Бастион 3 года	160-00
0,05	Бастион 4 года	170-00

джин

0,05 Гордонс 280-00

ром

0,05 Бақарди белый/черный/золотой 220-00/180/180
Карта Бланка / Карта Нэра / Карта Оро

0,05 Варадеро 3 года 170-00

0,05 Варадеро 5 лет 170-00

0,05 Варадеро 7 лет 220-00

Ликеры

0,05 Амаретто 200-00

0,05 Бейлис 190-00

0,05 Бехеровка 210-00

0,05 Егермастер 220-00

0,05 Қалуа 285-00

0,05 Куантро 260-00

0,05 Малибу 190-00

0,05 Мари Бризар, Монин (в ассортименте) 180-00

0,05 Мараскино 180-00

0,05 Самбука 160-00

0,05 АТВА де БОЛИВИЯ 330-00

0,05 Шнапс Миққи Файнс 140-00

абсент

0,05 Пунел 290-00



Faint, illegible text from the reverse side of the page, appearing as bleed-through.

