

РЕСТОРАН  
*Султанах*



ГЛАВА I

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| АССОРТИ ИЗ МАСЛИН,<br>ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ,<br>АРТИШОКОВ.....            | 990  | СЫРНАЯ ТАРЕЛКА<br>дор блю, кабра-рикон (козий),<br>чедер (12 месяцев), камамбер..... | 1870 |
| КАРПАЧЧО ИЗ СЛАДКИХ<br>ТОМАТОВ С ЯЛТИНСКИМ<br>ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ..... | 790  | КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА<br>С ТОМАТНЫМ<br>ХЛЕБОМ.....                                       | 850  |
| БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ<br>И СЫРНЫМ МУССОМ.....                        | 690  | ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ<br>С ТРЮФЕЛЬНЫМ<br>СОУСОМ.....                                   | 960  |
| БУРРАТА С ТОМАТАМИ<br>И КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ.....                        | 1200 | ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ<br>ИНДЕЙКИ НА ТОСТЕ<br>С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ .....                     | 830  |
| ♪ СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА<br>С СОУСОМ ШРИРАЧА<br>И МАЛИНОЙ .....            | 1300 | ВИТЕЛЛО ТОННАТО .....  | 820  |





ГЛАВА II

САЛАТЫ

|   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ<br>БАКЛАЖАНАМИ<br>И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ.....                                 | 830  | САЛАТ НИСУАЗ<br>С ТУНЦОМ, ЛИСТЬЯМИ<br>САЛАТА И ПЕРЕПЕЛИНЫМ<br>ЯЙЦОМ..... | 830  |
| САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С АВОКАДО<br>И КУНЖУТНО-ТРЮФЕЛЬНОЙ<br>ЗАПРАВКОЙ .....                         | 1050 | САЛАТ ЦЕЗАРЬ<br>С ЦЫПЛЕНКОМ .....  | 820  |
| САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ<br>С АВОКАДО<br>И КРЕВЕТКАМИ.....   | 1320 | САЛАТ ЦЕЗАРЬ<br>С КРЕВЕТКАМИ.....  | 940  |
| САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ<br>кальмар, креветка, томаты,<br>картофель и оливками каламата ..... | 1190 | САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ<br>РОСТБИФОМ<br>И БЕЛЫМИ<br>ГРИБАМИ.....            | 1290 |





ГЛАВА III

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|  |      |
|--|------|
| МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК<br>С ХУМУСОМ И ПЕЧЕНЫМ<br>ЯБЛОКОМ ..... | 1290 |
| МИДИИ В СОУСЕ БЕЛОЕ ВИНО ....                            | 880  |
| ПЕЧЕНЫЙ БАКЛАЖАН<br>С ТОМАТАМИ<br>И СТРАЧАТЕЛЛОЙ.....    | 920  |



ГЛАВА III

СУПЫ

|   |          |  |     |
|---|----------|--|-----|
| КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ<br>НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ<br>/ С КРЕВЕТКАМИ..... | 550 /750 | БОРЩ С ПАСТРАМИ<br>ИЗ ГОВЯДИНЫ<br>И КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ .....              | 720 |
| ♫ТОМ-ЯМ<br>С МОРЕПРОДУКТАМИ .....                               | 990      | СУП ФО БО НА ГОВЯЖЬЕМ<br>БУЛЬОНЕ С РИСОВОЙ<br>ЛАПШОЙ И ГОВЯДИНОЙ ..... | 950 |
| ♫ТОМ-ХА С ЦЫПЛЕНКОМ.....  | 890      | СУП ФАСОЛЕВЫЙ<br>С ЯГНЕНКОМ И ПЕЧЁНЫМИ<br>ОВОЩАМИ.....                 | 850 |
| БУЛЬОН ИЗ ЦЫПЛЕНКА<br>С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ .....                   | 550      |  |     |





ГЛАВА IV

ГРИЛЬ

|                           |      |                             |      |
|---------------------------|------|-----------------------------|------|
| ОСЬМИНОГ 100 гр .....     | 1600 | СТЕЙК МИНЬОН                |      |
| СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ .....     | 1800 | травяной откорм .....       | 1550 |
| СИБАС .....               | 1200 | СТЕЙК СТРИПЛОЙН             |      |
| КАРЕ ЯГНЕНКА 100 гр ..... | 1200 | зерновой откорм.....        | 2580 |
|                           |      | ЛОПАТКА БАРАШКА 100 гр..... | 2000 |





ГЛАВА V

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:  
МЯСО & ПТИЦА

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| ЦЫПЛЕНОК ШРИРАЧА<br>С ОСТРЫМ МОРКОВНЫМ<br>ПЮРЕ КАРРИ.....        | 790  | БЕФСТРОГАНОВ<br>С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ ..... | 970  |
| ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ<br>С КАРТОФЕЛЬНЫМ<br>ПЮРЕ И ПЕРЕЧНЫМ<br>СОУСОМ..... | 1450 | НОЖКА ЯГНЕНКА<br>С ПРЯНЫМ КУС-КУСОМ.....  | 1350 |
|  |      | ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК<br>С МОРКОВНЫМ КАРРИ .....   | 970  |





ГЛАВА VI

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:  
РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| КРЕВЕТКИ<br>АРГЕНТИНСКИЕ<br>НА ГРИЛЕ<br>(8 ШТУК)..... | 1040 | ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА<br>С КАРТОФЕЛЕМ СТОУН,<br>ОЛИВКАМИ И СОУСОМ<br>«НАПОЛИ»..... | 1980 |
| КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ<br>СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ.....           | 970  | КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ<br>С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ .....                                    | 780  |



ГЛАВА VII

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:  
ПАСТЫ

|  |      |                             |      |
|--|------|-----------------------------|------|
| ДОМАШНИЕ ФЕТУЧЧИНИ<br>С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ..... | 1200 | ФЕТУЧЧИНИ<br>С ЛОСОСЕМ..... | 980  |
| РАВИОЛИ С БУРРАТОЙ .....                     | 1210 | КОНКИЛЬЕ С ЯГНЕНКОМ .....   | 1220 |
| ///КАЗАРЕЧЧЕ КАЧО-Э-ПЕПЕ<br>С УТКОЙ.....     | 960  | СПАГЕТТИ<br>КАРБОНАРА.....  | 750  |



ГЛАВА VIII

ГАРНИРЫ

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| ОВОЩИ НА ГРИЛЕ .....     | 450 |
| СПАРЖА НА ГРИЛЕ .....    | 500 |
| КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ ..... | 250 |







ГЛАВА IX

СОУСЫ

|                        |     |
|------------------------|-----|
| ♪ НЬЮ-ЙОРК.....        | 120 |
| НАПОЛИ.....            | 120 |
| ♪ ПЕРЕЧНЫЙ.....        | 120 |
| ВВQ С ЧЕРНОСЛИВОМ..... | 120 |
| БЛЮ-ЧИЗ.....           | 250 |



Г Л А В А X

ПИЦЦА

|                        |     |
|------------------------|-----|
| ПИЦЦА МАРГАРИТА.....   | 750 |
| ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА..... | 900 |
| ♪ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ ..... | 850 |



Г Л А В А X I

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

|   |     |
|---|-----|
| ФОКАЧЧА СДОБНАЯ С СОУСОМ<br>ПЕСТО И ПРОВАНСКИМИ<br>ТРАВАМИ..... | 490 |
| ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА<br>С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ.....                       | 350 |





ГЛАВА XII

ДЕСЕРТЫ

|   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| ТИРАМИСУ .....  | 590 | ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ<br>С ШОКОЛАДНЫМ<br>ГНАШЕМ.....  | 590 |
| ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН<br>С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО<br>МОРОЖЕНОГО .....                     | 690 | ЧИЗКЕЙК ФИСТАШКОВАЯ<br>ПАХЛАВА .....   | 650 |
| МЕДОВИК С ВАНИЛЬНЫМ<br>МОРОЖЕНЫМ .....  | 650 | МОРОЖЕНОЕ<br>В АССОРТИМЕНТЕ<br>ванильное, малина-личи, манго,<br>шоколадное, крем-брюле виски,<br>ваниль, клубничное, шоколадное ..... | 200 |
| МИЛЬФЕЙ С ВАНИЛЬНЫМ<br>КРЕМОМ И МАЛИНОВЫМ<br>КОНФИ.....                           | 590 | СОРБЕТЫ<br>В АССОРТИМЕНТЕ<br>печеное яблоко, манго,<br>малина, вишня, лайм .....   | 200 |
| ТОРТ МОРКОВНЫЙ<br>С ЛЕГКИМ СЫРНЫМ КРЕМОМ<br>С КОМПОТЕ ИЗ АНАНАСА<br>И МАНГО ..... | 580 |  |     |





ГЛАВА XIII

ДЕСЕРТЫ

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ  
РАБОТЫ

апельсин-лайм, вишня амаретто,  
манго-кориандр, малина-анис,  
грейпфрут-розмарин, горгонзола  
белый шоколад

120



\* Цены в прейскуранте указаны в рублях РФ и включают НДС 20%.  
ООО «Репино Клуб» сохраняет за собой право изменять стоимость  
товаров без предварительного уведомления.  
При заказе блюд в номер, боулинг или на компанию  
от 4 человек и более + 10% к стоимости блюд.

\*\*Уважаемы гости! Если у Вас аллергия на какие-либо продукты,  
заранее предупредите Вашего официанта.