

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!



СЫРНОЕ ПОПУРРИ

250/250 грамм

1850

РУБЛЕЙ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход, грамм	Цена, рублей
Ассорти мясное (Достойная нарезка мясных деликатесов собственного приготовления - колбаса домашняя, буженина, сало с чесноком, пащтет из печени)	400/ 50	1500
Язык говяжий отварной	100	590
Студень по-домашнему	200	490
Рыбное ассорти (ассорти из угря копченого, семги и форели слабой соли)	250	1900
Сельдь натуральная с отварным картофелем и маслом (подаем с ржаными гренками и маринованным луком)	100/50/100	470
Щучьи котлеты в томатном маринаде (неотъемлемая часть нашей кухни)	140/100	450
Сырное попури (сыр Ламбер, Пармезан, ореховый, Дор-Блю, Мааздам, Камамбер, подается с медом, грушей и орехами)	240/250	1850
Ассорти из свежих овощей и зелени (помидор, огурец, перец, зелень)	450	500
Разносолы (перец стручковый и виноград моченые, чеснок маринованный, капуста квашеная и капуста по грузински, огурчики соленые и помидоры бочковые)	500	650

*Сырное попури
240/250 грамм 1850 рублей*



*Щучьи котлеты в томатном маринаде
140/100 гр 450 рублей*

*Сельдь с луком
и отварным картофелем*



100/50/100 грамм 470 рублей

САЛАТ «МОРСКОЙ МИКС»

200 грамм

950
РУБЛЕЙ




САЛАТЫ

	Выход, грамм	Цена, рублей
«Оливье» (по домашнему)	200	390
«Болтун» (сытный салат из языка говяжьего, балыка свиного, огурца свежего и грецких орехов)	200	650
«Рыбка моя» из семги с грибочками (малосольная семга, жаренные шампиньоны, отварное яйцо, свежий огурец, майонез и зелень)	200	670
«Сельдь под шубой» (классический)	200	320
«Винегрет» классический	200	260
«Греческий» классический (из помидоров и огурцов, с маслинами, луком, фетой и греческим оливковым маслом)	250	550
Теплый салат с хрустящими баклажанами	240	480
Салат из телятины со шпинатом (авторский салат который сочетает в себе вкус запеченных овощей - перца, баклажан, заправки на оливковом масле, тертого пармезана и сочной телятины)	200	890
Салат с утиной грудкой и овощами гриль (Сочная утиная грудка, микс салата, зелени, овощи гриль(кабачок, перец, помидор) соус унаги и белый кунжут)	200	550
«Цезарь» авторский (жареная куриная грудка, листья салата и пекинской капусты, помидор черри и заправка на основе майонеза, анчоуса и Пармезана)	200	480
«Цезарь» с креветками (обжаренные тигровые креветки, листья салата и пекинской капусты, помидор черри и заправка на основе майонеза, анчоуса и Пармезана)	200	880
«Морской микс» (обжаренные морепродукты: мидии, креветки, кальмары, осьминоги, перец болгарский, зелень под итальянской заправкой)	200	950



Салат из телятины со шпинатом
200 грамм 890 рублей



«Рыбка моя»
200 грамм 670 рублей



«Цезарь»
200 грамм 480 рублей

БОРЩ НА ГОВЯЖЬИХ ХВОСТАХ

300 / 150 грамм

600
РУБЛЕЙ





СУПЫ



	Выход, грамм	Цена, рублей
Борщ на говяжьих хвостах со сметаной <i>(по домашнему рецепту, подается с острым перцем и чесноком)</i>	300/150	600
Борщ зеленый с курицей и щавелем <i>(Кубанский борщ с зеленью, желтками и сметаной)</i>	300/50	550
Суп наваристый гороховый с копчеными ребрышками	300	350
Уха Царская <i>(из лососевой рыбы и судака)</i>	300	680
Солянка сборная мясная	300	680
Суп-лапша с курицей	300	300
Суп-пюре грибной с гренками	300/50	580
Суп харчо из ребрышек ягненка	300	580
Рассольник с почками	300	350

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 30—40 минут

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Барабуля жареная (весовая)	за 100	600
Судак жареный с луком по-домашнему <i>(филе судака, лук, маслины, лимоны)</i>	150/40	820
Лосось запеченный с овощами под сливочным соусом <i>(филе семги, брокколи, цветная капуста и перец болгарский в сливках с пряными травами)</i>	150/50	1280
Дорадо с овощами на пару <i>(Дорадо, томаты, цветная капуста, брокколи, сельдерей и оливковое масло)</i>	240/200	1350
Мидии запеченные под итальянским соусом	110/80	920



Уха Царская
300 грамм 650 рублей



Барабуля жареная
за 100 грамм 600 рублей



Солянка сборная мясная
300 грамм 650 рублей

ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

450 грамм

980
РУБЛЕЙ





МЯСНЫЕ БЛЮДА

	Выход, грамм	Цена, рублей
Бульи с кореньями и овощами (разварные говяжьи ребра, морковь, перец болгарский, каша кус-кус)	за 100 гр	450
Биточки рубленые свино-говяжьи (подаем с картофелем фри и яйцом «глазунья»)	170/100/40	950
Стейк «Рибай» (мраморное мясо любой степени прожарки)	за 100 гр	1400
Печенка жареная с фруктами и ягодным соусом	260/50	650
Чанахи из баранины (баранина, картофель, баклажан, помидор, лук, зелень, грузинские специи)	450	980
Бараньи язычки (жаренные язычки с жареным картофелем, шампиньонами)	150/100/50/30	980
Почки по-русски (обжаренные с луком говяжьи почки, подаем с картофельным пюре)	350	620
Сковородка из свинины (мякоть свинины с жареным картофелем, чесноком и зеленью)	350	520
Сковородка из говядины (филе говядины с жареным картофелем, чесноком и зеленью)	350	980
Сковородка из ребрышек ягненка (ребрышки ягненка с жареным картофелем, чесноком, зеленью и овощами)	350	980
Цыпленок тапака с красным соусом (цыпленок корнишон жаренный с грузинскими травами, подается с красным соусом)	1 шт	980
Котлета по-киевски (куриное филе на косточке со сливочным маслом и зеленью в хлебной панировке жаренное во фритюре)	170	480



Бульи с кореньями и овощами
за 100 грамм 450 рублей



Бараньи язычки
150/100/50/30 грамм 980 рублей



Почки по-русски
350 грамм 620 рублей

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ МЯКОТИ

за 100 грамм

290
РУБЛЕЙ





БЛЮДА НА УГЛЯХ

	Выход, грамм	Цена, рублей
Дорадо гриль	1 шт	1100
Стейк из семги	170/35	1600
Шашлык из осетрины	за 100 гр	1980
Креветки тигровые гриль (подаются с пикантным сливочным соусом)	100/50	1150
Куриные крылышки (весовое)	за 100гр	220
Шашлык из свиной мякоти с зеленью и маринованным луком	за 100 гр	290
Каре молодого барашка на углях (подаётся с маринованным луком и зеленью)	за 100 гр	900
Люля-кебаб из курицы	170	360
Люля-кебаб из ягненка	170	650
Шашлык из шампиньонов	100	180
Овощи запеченные на углях (баклажан, перец, помидор, лук, зелень, заправка)	150	240

ГАРНИРЫ

Картофель жареный с луком	150	150
Картофель отварной с маслом и укропом	150	150
Картофель фри	150	240
Толченка	150	150
Капуста тушеная	150	150

Каре молодого барашка

за 100 гр 900 рублей

Креветки тигровые гриль



100/50 грамм 1150 рублей

150 грамм 240 рублей
Овощи запеченные на углях

ХИНКАЛИ

1 штука

150
РУБЛЕЙ





	Выход, грамм	Цена, рублей
Рис отварной со сливочным маслом	150	100
Овощи на пару (морковь, брокколи, фасоль стручковая, кабачок, шампиньоны, сельдерей, перец болгарский)	200	270

МУЧНЫЕ БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Пельмени с мясом (пельмешки ручной лепки со свино-говяжьим фаршем, подаются со сметаной)	250/50	450
Вареники с картофелем и жареным луком	250/50	350
Вареники с квашеной капустой со шкварками	250/50	480
Вареники с творогом и сметаной	250/50	350
Вареники с домашним сыром и сметаной	250/50	350
Вареники ленивые	250/50	450
Вареники с ягодами (вишней или клубникой) и фруктовым соусом	250/50	300
Хинкали (Грузинские свино-говяжьи хинкали с луком)	1 шт/130 гр	150
Чебурек (Чебурек свино-говяжий с луком и зеленью жаренный во фритюре)	1 шт/120 гр	250
Сабурани (запеченный пирог с сыром сулугуни)	500	750
Блинчики с мясом и сметаной (русские обжаренные блины со свино-говяжьим фаршем)	150/50	420
Блинчики с творогом и сметаной (русские блинчики с домашним творогом)	150/50	470



Пельмени с мясом
250/50 грамм 450 рублей



Вареники с картофелем
250/50 грамм 350 рублей



Чебурек
120 грамм 250 рублей

БЛИНЧИКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

250 грамм

580
РУБЛЕЙ





Блинчики с соусом на Ваш выбор

(с джемом, медом, сметаной, или сгущенным молоком)

135/50

300

Блинчики по-французски

(блинчики фаршированные куриным филе с грибами и белым соусом)

250

580

Лепешка с зеленью

(Лепешка сухой обжарки из дрожжевого теста с начинкой из зелени микс)

150

250

Хлебная корзина

150

120

ПАСТА ИТАЛЬЯНСКАЯ

Тальятелли с морепродуктами

(итальянские макароны с мидиями ,креветками и красной икрой, под сливочным соусом и сыром Пармезан)

250

950

Фарфале карбонара

(итальянские макароны с беконом , под сливочным соусом и сыром Пармезан)

250

660

СОУСЫ

Красный с зеленью

50

75

Белый орехово-чесночный

50

75

Горчица

50

50

Хрен

50

100

Соевый

50

75

Сметана

100

150

Соус сладкий

(клубничный, вишневый)

50

75



150 грамм 250 рублей

Лепешка с зеленью



фарфале Карбонара
250 грамм 660 рублей



Соус красный с зеленью
50 грамм 75 рублей

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

150/ 50 грамм

480
рублей





ДЕСЕРТЫ

	Выход, грамм	Цена, рублей
Штрудель яблочный с пломбиром	150/50	560
«Медовик»	150	480
«Наполеон» классический	150	450
Сырники со сметаной	150/50	480

ФРЕШИ

Из сельдерея	250	750
Апельсиновый	250	600
Грейпфрутовый	250	600
Лимонный	250	450
Яблочный	250	380
Морковный	250	380

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Морс клюквенный	250	120
Морс облепиховый	250	150
Компот фруктовый	250	100
Узвар из сухофруктов	250	100
Кисель клюквенный	250	150
Сбитень (Старинный русский напиток на основе меда, трав и специй)	250	100



«Наполеон» классический
150 грамм 450 рублей



Морс облепиховый
250 грамм 150 рублей



Штрудель яблочный
150/50 грамм 560 рублей

ЧАЙ «СЕНЧА»

400/ 600 грамм

150/ 300

РУБЛЕЙ





БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	<i>Выход, грамм</i>	<i>Цена, рублей</i>
Минеральная вода «Дилижан» (негазированная)	0,5л	200
Минеральная вода «Дилижан» (газированная)	0,5л	200
Боржоми	0,5л	300
Рич Кола	0,33л	250
Рич Тоник	0,33	250
Соки Рич в ассортименте:	1 л/ 250 мл	480/120

КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо	50 мл	180
Эспрессо Американо	200 мл	180
Капучино	200 мл	220
Кофе по-турецки	60 мл	180
Горячий шоколад	300мл	300
Кофе гляссе	200 мл	250
Кофе латте	220мл	250

ЧАЙ

Чай «Сенча»	400/600	150/300
Чай «Ассам»	400/600	150/300
Чай «Фруктовый сад»	400/600	150/300
Чай «Жасмин»	400/600	150/300
Чай «Молочный улун»	400/600	150/300
Чай «Облепиховый»	900	450
Чай «Тропический»	900	450
Чай «Ягодный»	900	450



SERRURERIE



Faint handwritten text in French, possibly a letter or document fragment.

SERRURERIE
Fondée en 1840

г. Краснодар, Школьный микрорайон, ул. 9 мая, дом 52
телефон: +7 (861) 27-45-777, +7 (861) 27-45-700
e-mail: foox22@gmail.com

*Seconda et Duncan
feuille of*
La présente
profession
est soumise à

