



ПОМЕЩИК

СЕТЬ РЕСТОРАНОВ

Здесь и цвет Вкус

МЕНЮ

Холодные закуски



Карпаччо из свеклы

(нежные ломтики запеченной свеклы с соусом Песто и сыром Брынза)

230 гр

390-00

Мясное плато

(ассорти из куриного рулета, сочной буженины, отварного говяжьего языка, запеченного ростбифа с пикантной горчицей и хреном.

Всё собственного приготовления!)

300 гр

920-00

Мясная лавка

(ассорти из суджуха, ароматной бастурмы, пастормы и сыровяленой свинины)

180 гр

790-00



Плошка солений

(домашние разносолы из бочонка)

600 гр

540-00

Сырная тарелка «Кавказ»

(ассорти из традиционных сыров Кавказа)

220 гр

790-00

Сырное плато с мёдом

(ароматные европейские сыры: Чёрный принц, Пармезан, Маасдам, Дор Блю)

350 гр

1100-00



Тартар из лосося с красной икрой

(нежный тартар из лосося с кремом из авокадо и красной икрой)

180 гр

980-00

Свежие овощи с зеленью

(ассорти из свежих овощей с зеленью)

420 гр

490-00



Рулетики из паприки с творожным сыром

(рулетики из запечённой на мангале паприки с нежным сыром и свежей зеленью)

120 гр

420-00

Рыбное плато

(ассорти из сёмги собственного посола, масляной рыбы и угря)

300 гр

1450-00

Домашнее сальце с чесночком

(два вида домашнего сала с ядреным чесночком, хреном и горчицей)

230 гр

490-00



Круассан с лососем

(воздушный круассан собственного приготовления с лососем, авокадо, свежим огурцом и творожным сыром)

240 гр

620-00



Салаты



Буржуй

(нежное куриное филе, обжаренное в соусе Наршараб с баклажанами, болгарским перцем и жареными кедровыми орешками)

220 гр

490-00



Салат из баклажанов под соусом Свит чили

(изысканное сочетание свежих томатов, баклажанов в панировке, рейгана, мяты и творожного сыра под соусом Свит чили)

260 гр

490-00

Греческий

(овощной салат с маслинами, рассольным сыром и греческой заправкой)

250 гр

490-00

Помещик

(нежное сочетание лосося в сливочном соусе, перепелиных яиц, помидоров черри, сладкого перца и красной икры под сливочно-лимонной заправкой)

180 гр

780-00

Микс из морепродуктов

(сочный микс салата с тигровыми креветками, мидиями Киви, кальмарами, веточками спаржи под бальзамической заправкой)

220 гр

950-00

Салат из сёмги с цитрусами

(изысканное сочетание слабосоленой семги, цитрусовых фруктов, рассольного сыра, микс-салата и пикантной цитрусовой заправки)

200 гр

690-00

Цезарь

курица и бекон/лосось/ тигровые креветки

(классический салат под фирменной заправкой Цезарь)

200 гр

490-00/690-00/650-00

Цезарь от Помещика

(фирменный Цезарь с куриным филе, нежной печенью, виноградом и особой медовой заправкой)

200 гр

480-00

С сёмгой и авокадо

(сочетание нежной семги на гриле, авокадо, свежего огурца и фирменного соуса корнишон на парусе из сыра Пармезан)

230 гр

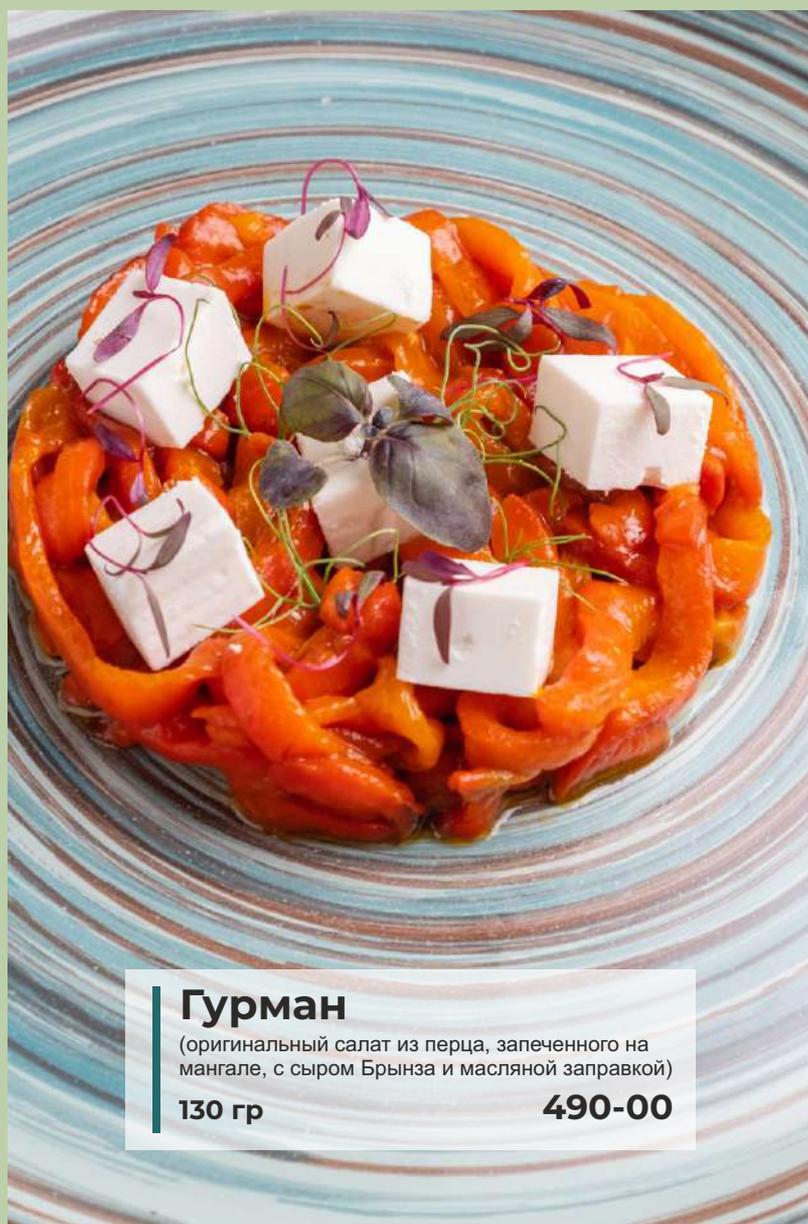
790-00

Теплый из мясного ассорти

(фирменный салат из мясного ассорти в сочетании с шампиньонами, помидорами черри, луком и нежным майонезным соусом в корзинке из сыра Пармезан)

220 гр

640-00



Гурман

(оригинальный салат из перца, запеченного на мангале, с сыром Брынза и масляной заправкой)

130 гр

490-00



Салат из морских деликатесов

(ассорти из морепродуктов с пикантной заправкой и микс-салатом)

170 гр

890-00

Влюбленная говядина

(необычное сочетание запеченного баклажана, говядины и чернослива под сливочно-чесночным соусом)

190 гр

490-00

По-купечески

(сочная говяжья вырезка со свежими овощами и кунжутом под сладким соусом Чили)

180 гр

540-00



Горячие закуски



Жаренный сыр

(сыр Сулугуни и Моцарелла в панировке с ягодным соусом)

250 гр

490-00



Фаршированный баклажан

(запеченный баклажан, с шапочкой из перца на мангале, томатов черри, рассольного сыра и соуса Песто)

220 гр

490-00



Мидии киви

(мидии запечённые под нежным сливочным соусом с сыром, томатом, красной икрой и микс салата)

250 гр

890-00



Закуски и блюда к пиву

Креветки Жареные/отварные

150 гр

750-00

Креветки тигровые

(тигровые креветки, обжаренные в пряных специях)

160 гр

890-00

Фисташки

50 гр

320-00

Пивной сет

(креветки жареные, креветка в темпуре, кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки, тонкие чипсы из лаваша, соус Кимчи и орехово-кунжутный соус)

470 гр

1550-00



Первые блюда



Борщ с пампушками

(наваристый борщ с говядиной и пышными чесночными пампушками. Подается со сметаной, домашним салом, чесноком и луком)

450 гр

450-00

Шурпа

(наваристый бульон с говяжьими ребрами, картофелем, зеленью и сухариками)

400 гр

440-00

Суп-лапша куриная

(золотистый бульон с домашней лапшой и птицей)

300 гр

360-00



Солянка мясная сборная

(ароматная солянка с говядиной и баварскими колбасками. Подается со сметаной)

300 гр

390-00

Уха царская

(Наваристая домашняя уха с судаком и нежнейшим лососем)

300 гр

740-00



Солянка от Помещика

(густая солянка по-грузински с говядиной, чесночком и пряными специями. Подается в свежем хлебе)

300 гр

740-00



Вторые блюда

Форель янтарная, запечённая на сливочно-грибном соусе

(форель в сочетании с ароматными шампиньонами, шпинатом и сливочным соусом)

1 шт

990-00



Косичка из рыб

(оригинальная подача запечённого судака и семги с гарниром из стручковой фасоли и болгарского перца в сливочном соусе)

250 гр

720-00



Филе судака под сливочно-грибным соусом

(филе судака, обжаренное с грибами под нежным сливочным соусом)

250 гр

650-00

Закрутка с булгуром от Помещика

(нежнейший фарш из мяса птицы с начинкой из жареных шампиньонов с добавлением сыра. Подается с булгуром обжаренным с овощами)

290 гр

490-00

Сковородка по-домашнему курица/свинина/говядина

(сочное мясо, запеченное на сковородочке с овощами под сыром)

300 гр 540-00/590-00/970-00



Вторые блюда



Стейк Стриплойн

(сочные стейк из тонкого филейного края. Степень прожарки на ва выбор)

220 гр

1900-00

Стейк из говядины с овощами

(стейк из говяжьей вырезки с гарниром из овощей-гриль. Степень прожарки на ваш выбор)

300 гр

1350-00

Фетучини Карбонара

(паста фетучини с классическим соусом из бекона, сливок и сыра Пармезан)

300 гр

530-00



Долма

(долма собственного приготовления с фаршем из свинины и говядины. Подается с соусом)

150 гр

540-00

Вареники с картофелем и жареным луком

(собственного приготовления. Подаются со сметаной)

350 гр

390-00

Пельмени по-русски

(пельмешки собственного приготовления с фаршем из свинины и говядины. Подаются со сметаной)

300 гр

470-00



Фирменный бургер от Помещика

(булочка собственного приготовления с сочной говяжьей котлетой, сыром, болгарским перцем и фирменным соусом гриль)

340 гр

690-00



Вторые блюда

Запеченные свиные рёбрышки в соусе барбекю

(деликатесные свиные ребрышки
в соусе барбекю)

240 гр

590-00



Медальоны под соусом Дор-Блю

(сочные медальоны из свинины с гарниром из
шампиньонов и спаржи под соусом Дор-Блю)

350 гр

690-00

Грудка в орехах с картофелем и грибами

(филе цыпленка в панировке из орехов кешью с
гарниром из жаренного картофеля с грибами,
микс-салата и соусом Тире)

400 гр

590-00



Каннеллони с курицей

(нежнейший фарш из мяса птицы с сыром
Моцарелла, под томатным соусом)

400 гр

590-00

Бефстроганов из говядины с пюре и драниками

(нежнейшие кусочки говядины
в сметанно-томатном соусе.
Подается с картофельным пюре и драниками)

380 гр

790-00



Гарниры



Картофель фри

150 гр

190-00

Картофель по-деревенски

(картофельные дольки, запеченные в кожуре с пряными специями)

150 гр

280-00

Картофель жареный по-домашнему

(тонкие ломтики картофеля, обжаренные с грибочками и лучком)

150 гр

240-00

Рис микс

(микс из белого и бурого отварного риса)

150 гр

240-00

Соуса в ассортименте

50 гр

150-00

Выпечка собственного приготовления

Хлебная корзина

(ассорти из 5 булочек: кукурузная косичка, морковный фитнес, гречневый фитнес, ржаная буханка, фокачча)

1 шт

140-00

Булочка в ассортименте

1 шт

40-00

Сабурани

(вкуснейший пирог из тонкого теста с сыром сулугуни)

1200 гр

1100-00

Лаваш

(тонкий или толстый лаваш на выбор)

1шт

160-00



Садж по-азербайджански

Садж – нарезанные овощи и мясо, обжаренные на сливочном масле в специях

Садж из баранины
450 гр 920-00

Садж из свинины
450 гр 660-00

Садж из говядины
450 гр 830-00

Садж из курицы
450 гр 590-00



Садж-машлык
(Курица, говядина, свинина)

660-00

Блюда на мангале



Сет-Мангал

(ассорти из свиной мякоти, люля из курицы, шампиньонов и картофеля на мангале)
Идеально на компанию из 4-5 человек

1600 гр

2900-00

Сет-Мангал из курицы

(ассорти из куриного филе, куриных крылышек, люля из курицы шампиньонов на мангале)
Идеально на компанию из 4-5 человек

1600 гр

2800-00

Семга	за 100 гр	560-00
Дорада	за 100 гр	290-00
Форель	за 1 шт	990-00

Хачапури на мангале

(хачапури с сыром сулугуни в слоеном тесте, обжаренное на мангале, подается с фирменным соусом)

300 гр **470-00**

Картофель печеный с салом в беконе	за 100 гр	160-00
Картофель на мангале	за 100 гр	120-00
Баклажан печеный	за 100 гр	190-00
Помидор печеный	за 100 гр	140-00
Перец печеный	за 100 гр	190-00
Шампиньоны печеные	за 100 гр	150-00
Соте	за 100 гр	190-00
(ассорти из овощей на мангале с луком и зеленью)		

Телячья печень в сетке	за 100 гр	190-00
Мякоть баранины	за 100 гр	320-00
Антрекот баранина	за 100 гр	440-00
Люля баранина	за 100 гр	240-00
Люля из курицы	за 100 гр	190-00
Люля из говядины	за 100 гр	230-00
Крылья куриные	за 100 гр	160-00
Говяжья вырезка	за 100 гр	580-00
Свиная мякоть	за 100 гр	190-00
Свинные ребрышки	за 100 гр	190-00





Десерты



Панна-Котта

(нежное сливочное желе с джемом и свежими ягодами)

150 гр

360-00

Мороженое

(ваниль/шоколад/клубника/фисташка)
на выбор: клубника, фрукты или
орехи с карамелью

150 гр

340-00

Фруктовая нарезка

(фруктовое ассорти из апельсина, банана, киви,
яблока, груши и винограда)

380 гр

420-00



Анна Павлова

(классический десерт с безе, кремом
Маскарпоне и свежими ягодами)

100 гр

420-00



Десерты



Наполеон

(классический домашний Наполеон собственного приготовления)

160 гр

320-00

Шоколадный фондан

(уникальный французский десерт с жидкой начинкой внутри и твердой хрустящей корочкой снаружи. Подается с мороженым)

100 гр

340-00

Тирамису

(итальянский кофейный десерт из сырного крема и печенья Савоярди)

140 гр

420-00



Чизкейк

Сан-Себастьян ваниль

(фирменный чизкейк собственного приготовления)

150 гр

420-00



Чизкейк

Сан-Себастьян шоколад

(фирменный чизкейк собственного приготовления)

150 гр

420-00

ПРАВИЛА ПОСЕЩЕНИЯ РЕСТОРАНА «ПОМЕЩИК»

Уважаемые гости, для вашего комфорта в нашем ресторане установлены следующие правила:

1. Ресторан «Помещик» является частным заведением, и администрация оставляет за собой право отказать в посещении любому гостю без объяснения причин. Предварительная бронь стола или внесённая предоплата не является гарантией беспрепятственного посещения заведения. Также, в ресторан не допускаются гости, находящиеся в состоянии сильного алкогольного или наркотического опьянения.
2. В ресторане «Помещик» не осуществляется продажа табачных изделий и алкогольной продукции лицам, не достигшим возраста 18 лет.
3. Ресторан «Помещик» открыт ежедневно. График работы с 12:00 до 00:00 (вс - чт) и с 12:00 до 01:00 (пт, сб).
4. За продление зала после закрытия ресторана взимается плата:
 - до 50 человек – 5000 рублей за час;
 - от 50 до 100 человек – 10000 рублей за 1 час;
 - свыше 100 человек – 15000 рублей за час.
5. В ресторан «Помещик» запрещается приносить и употреблять свои напитки и продукты питания без предварительной договоренности с администрацией заведения.
За распитие алкогольных напитков в ресторане, без предварительного согласования с администрацией, взимается штраф – 1000 рублей за каждую распитую бутылку.
6. При заказе банкетного мероприятия со своими спиртными напитками, скидочные карты не действуют.
7. Если гости ресторана «Помещик» нарушают общественный порядок (ведут себя некорректно по отношению к другим гостям или сотрудникам ресторана) администрация может принять меры по удалению гостей из заведения, предварительно рассчитав их.
8. В ресторан «Помещик» запрещается осуществлять профессиональную фото и видеосъёмку без предварительного согласования с администрацией заведения.
9. Администрация ресторана не несёт ответственность за пропажу личных вещей, оставленных без присмотра. Особо ценные предметы рекомендуем на время отдыха сдавать лично администратору ресторана.
10. В ресторане «Помещик» запрещается портить имущество заведения (взимается компенсация согласно прейскуранту).
11. В ресторане «Помещик» исполнение песен в микрофон разрешено только музыканту ресторана.
12. Посетители могут оставить свои пожелания, замечания или благодарности в «Книгу отзывов и предложений», которая находится у администратора ресторана.

ПРИЯТНОГО ОТДЫХА!

Режим работы:
будние дни и воскресенье с 12:00 до 00:00
пятница, суббота с 12:00 до 01:00

помещик-краснодар.рф

