



Ресторан «Золотая подкова»

МЕНЮ

РЕСТОРАНА



Ресторан «Золотая подкова»

Холодные закуски

	Вес, гр.	Цена, руб.
Рыбное плато	160/50	750
<i>Семга Шеф посола, нерка слабосоленая, масляная х/к, Форель х/к, микс листа салата, маслины, лайм</i>		
Семужка с лимоном по-домашнему	150/30	800
<i>Филе семги шеф-посола, микс листа салата, лимон.</i>		
Пряная селедка с картофелем "Нуазет" и луком	100/100/50	290
<i>Сельдь пряная шеф-посола с отварным картофелем и маринованным луком</i>		
Тар-тар из семги с авокадо и каперсами	150/20/30	650
<i>Свежие кусочки семги с авокадо, каперсами, оливками, луком шалот, рукколой, томатами черри и пшеничными тостами</i>		
Закуска под водочку	100/130/10	330
<i>Филе сельди с луковыми кольцами, отварным картофелем, маринованными грибами и корнионами</i>		
Сырное плато	160/90/30	650
<i>Дор-Блю, Пармезан, Козий, Камамбер, Фрукты, мед, крекер.</i>		
Мясные деликатесы	160/60/30	600
<i>Ростбиф, буженина, язык отварной, грудинка куриная горячего копчения</i>		
Карпаччо из телятины	180/30/20	670
<i>Нежные ломтики телячьей вырезки с сыром пармезан, вялеными томатами и цитрусовым соусом</i>		
Ростбиф с ржаными тостами	100/100/60	550
<i>Нежная говядина, обжаренная на гриле. Подается с маринованным луком, ржаными тостами и томатами черри</i>		
Язык Телячий с хреном	100/20/30	450
<i>Отварной говяжий язык с миксом листа салата и соусом "Хрен"</i>		
Сало соленое по-домашнему с горчицей	100/30/10	220
Блинчики с лососевой икрой	100/20	230
Томаты Соленые	100	100
Огурцы соленые	100	100



Ресторан «Золотая подкова»

	Вес, гр.	Цена, руб.
Капуста квашеная домашняя с брусникой	150	100
Огурчики малосольные	100	70
<i>Малосольные огурчики со свежим укропом и чесноком</i>		
Груздочки из бочки с подкопченной сметаной	150/20/50	450
<i>Алтайские соленые грузди с запашистым маслом и луком. Подаются в пеньке из бородинского хлеба и подкопченной сметаной</i>		
Овощи с "грядки"	150/30	285
<i>Томат свежий, огурец, перец сладкий, лук красный, редис, соус "Песто"</i>		
Ваза сезонных фруктов	1 000	600

Салаты

	Вес, гр.	Цена, руб.
"Золотая подкова"	180	345
<i>Говядина, болгарский перец, микс салата, огурец свежий, соус "Коктейль", томаты черри, орех кедровый.</i>		
"Русская тройка"	210	520
<i>Буженина, куриная грудка г/к, ростбиф, корнишоны, шампиньоны жареные, чеснок</i>		
Куриная грудка с маринованной грушей и голубым сыром под кисло-сладким соусом	180	450
Копченая говядина с запеченным перцем, сельдереем и чипсами из бекона с горчичным соусом	190	475
Копченая говядина с зеленой спаржей и шампиньонами с острым соусом	180	470
"Греческий"	270	345
<i>Свежие томаты, огурец, болгарский перец, оливки, красный лук, сыр Фета, соус.</i>		
"Боярский"	200	450
<i>Зеленая спаржа припущенная со свежим огуцом, язык говяжий, перепелинное яйцо, сыр пармезан и сливочный соус</i>		



Ресторан «Золотая подкова»

	Вес, гр.	Цена, руб.
"Терияки с лососем"	230	600
<i>Обжаренная на оливковом масле зеленая спаржа с морковью, миксом салата, маринованным лососем в соевом соусе</i>		
"Нисуаз"	200	440
<i>Тунец, перепелиное яйцо, болгарский перец, томаты, сельдерей, кунжут, оливковое масло.</i>		
"Нежный"	220	430
<i>Семга шеф-посола, томат свежий, сыр моцарелла, яйцо перепелиное, соус сливочный, микс салата, лимон, маслины.</i>		
Тигровые креветки с мидиями и кальмаром	210	550
<i>Салат с тигровыми креветками, кальмаром и мясом мидии, филе грейпфрута и апельсина с миксом листа салата в сочетании с соусом «Песто» и соусом «Наршарап».</i>		
"Цезарь"		
<i>Микс салата, томаты свежие, соус "Цезарь", сыр пармезан, чесночные гренки.</i>		
С копченой куриной грудкой	220	310
С тигровыми креветками	220	430
С семгой	220	400

Горячие закуски

	Вес, гр.	Цена, руб.
Драники со сметаной и икрой лосося	150/20/20/40	320
<i>Классические картофельные драники с подкопченной сметаной и лососевой икрой</i>		
Тигровые креветки под соусом	100/50/20	700
"Канедиан"		
<i>Тигровые креветки обжаренные на гриле в сливочно-чесночном соусе с добавлением пряных трав.</i>		
Жульен с языком и грибами	150	250
<i>Классический жульен с языком, свежими шампиньонами, сливками под сырной корочкой</i>		
Жульен с курицей	150	250
<i>Классический жульен с куриной грудкой, сливками под сырной корочкой</i>		
Куриные крылышки "Конфи" с острым соусом	150/50	285
<i>Куриные крылышки жареные во фритюре и карамелизированные соусом барбекю</i>		



Ресторан «Золотая подкова»

Закуски к пиву

	Вес, гр.	Цена, руб.
Бастурма	100/20	550
Мойва жареная во фритюре	150/30/30	200
Кольца кальмара в кляре	100/30/30	300
Креветки к пиву	100/30/10	350
<i>Отварные креветки со специями. Отличная закуска к пенному</i>		
Сырные палочки	100/30	230
Чесночные гренки	100/30	180

Супы

	Вес, гр.	Цена, руб.
Борщ "Украинский"	300/40/50	280
<i>Классический борщ на говяжьем бульоне. Подается со сметаной, зеленью и салом</i>		
Солянка мясная	300/50	350
<i>Классическая солянка с мясокопченостями собственного приготовления, языком, корнишонами, маслинами. Подается со сметаной и свежей зеленью.</i>		
Уха по "Царски"	300	500
<i>Филе судака, семга, картофель и репчатый лук на бульоне с добавлением водки. Подается с рыбным растегаем.</i>		
Французский сырный супчик с чесночными гренками	300/30	210
Куриный бульон с чесночными гренками	300/30	195
Грибной супчик	300/30	400
<i>Похлебка с шампиньонами и белыми грибами, обжаренными с овощами и картофелем. Подается со сметаной и свежей зеленью.</i>		
Окрошка летняя	345	290
<i>Классическая окрошка с мясом говядины с домашним квасом. Подается с горчицей и хреном.</i>		



Ресторан «Золотая подкова»

Горячие блюда из рыбы

	Вес, гр.	Цена, руб.
Семга на гриле	160/10/10/20	830
<i>Стейк из семги на гриле</i>		
Судак со сливочно-шпинатным соусом	145/50/60	520
<i>Обжаренное филе судака, со сливочно-шпинатным соусом и зернистой горчицей</i>		
Филе лосося с картофелем "Гратен" и сливочно-мускатным соусом	100/100/30/30	750
<i>Филе обжаренного лосося. Подается со сливочным соусом и картофелем</i>		
Судак по-сибирски с картофельными дольками и капустой брокколи	210/140/50	650
<i>Филе судака запеченное с жульеном из шампиньонов под сыром алтайских сыроваров. Подается с картофельными дольками и капустой брокколи</i>		
Речная форель с жульеном из шампиньонов на овощном спагетти	160/100/50/40	850
<i>Речная форель фаршированная жульеном из свежих шампиньонов и запеченная с сыром пармезан. Подается с припущенными овощами, миксом листа салата и цитрусами, шпинатно-грибным соусом</i>		
Речная форель в беконе на гриле	120/120/50/40	850
<i>Речная форель обернутая в бекон и обжаренная на углях. Подается с отварным рисом, овощами гриль и соусом карри</i>		



Ресторан «Золотая подкова»

Горячие блюда из мяса

	Вес, гр.	Цена, руб.
Медальоны из говядины с грибным и ягодным соусом и картофельными дольками. <i>Обжаренная говяжья вырезка с пряными травами. Подается с ягодным и грибным соусом и картофельными дольками</i>	150/120/30/30	800
Стейк из говядины "Тайга" <i>Стейк из говяжьей вырезки, подается с овощной сальсой, картофельными дольками и томатным соусом. Уточните у официанта степень прожарки. Рекомендуемая прожарка - Medium.</i>	180/60/150/50/20	850
Телятина с чесночным маслом <i>Отбивная из говяжьей вырезке со сливочным маслом зеленью и чесноком</i>	200/50/60	750
Свинина "Егерь" <i>Медальон из свинины в горчичном маринаде со сливочно-грибным соусом и свежими овощами</i>	200/50/60	650
Эскалоп "Лесной разбойник" <i>Обжаренное филе свинины и запеченная с томатами и ломтиком сыра</i>	200/50	495
Куриная грудка "Рокфор" с соусом Дорблю и овощами микс <i>Куриное филе обжаренное на гриле. Подается с соусом "Дор-Блю" и обжаренными овощами с добавлением вина и соевого соуса</i>	150/100/60/50	480
Куриный рулетик "Кордон-Блю" с фасолью <i>Филе куриное фаршированное сыром и беконом. Подается с соусом Демиглас и обжаренной стручковой фасолью с чесноком</i>	240/80/30/50	580
Язык телячий с грибами <i>Ломтики отварного языка со свежими шампиньонами под сыром, подается со свежими овощами</i>	240/100	800
Пельмени по-сибирски в горшочке с грибами <i>Пельмени собственного изготовления из говядины и свинины. Подаются с жареными шампиньонами в сливочном соусе</i>	200/100	335
Пельмени Домашние <i>Пельмени собственного изготовления из говядины и свинины. Подаются со сметаной или сливочным маслом</i>	200/50	290



Ресторан «Золотая подкова»

Блюда на углях

	Вес, гр.	Цена, руб.
Шашлык по-армянски	200/130/50	490
<i>Свиная шея, свежие овощи, маринованный лук, соус</i>		
Шашлык "Гулабе"	220/130/50	490
<i>Свинина на ребре, свежие овощи, соус</i>		
Шашлык из баранины	200/130/50	590
<i>Баранина филе, свежие овощи, соус</i>		
Баранина на кости	220/130/50	590
<i>Баранина на ребре со свежими овощами и соусом</i>		
Шашлык из куриного филе	200/130/50	420
<i>Подается с овощами и соусом Шашлычный</i>		
Шашлык из индейки	200/130/50	490
<i>Кусочки грудки индейки, обжаренные на углях. Подается со свежими овощами, маринованным луком и томатным соусом</i>		
Шашлык из филе судака в беконе	150/50/50	540
<i>Кусочки филе судака обернутые в бекон и обжаренные на углях. Подается с соусом «Тар-тар», миксом листа салата и лимоном.</i>		
Шашлык из Семги с тигровыми креветками	150/50/50	850
<i>Кусочки семги с тигровыми креветками и болгарским перцем, обжаренные на углях. Подается с соусом «Польский», миксом листа салата и лимоном.</i>		
Язык на гриле со свежими овощами	150/70/50	565
<i>Маринованный в горчичном соусе и обжаренный на гриле говяжий язык. Подается со свежими овощами, шашлычным соусом и соусом «Хрен»</i>		

Блюда на углях из мяса мраморной говядины Алтайских производителей

	Вес, гр.	Цена, руб.
Стейк "Рибай"	200/40/50	1900
<i>Классический стейк из мраморной говядины зернового откорма. Подается с миксом листа салата, соусом барбекю и сливочно-перечным соусом</i>		
Шашлык из мраморной говядины	200/140/50	900
<i>Маринованное мясо мраморной говядины "Стрипсы" обжаренное на углях. Подается со свежими овощами маринованным луком, томатным и сливочно-перечным соусом</i>		



Ресторан «Золотая подкова»

Гарниры

	Вес, гр.	Цена, руб.
Картофель фри	150	135
Картофель по-алтайски	150	140
<i>Отварной картофель со свежей зеленью и сливочным маслом.</i>		
Картофельные дольки	150	135
Картофельное пюре	150	110
Картофель жареный с грибами	250	180
Капуста брокколи	150	135
<i>Капуста брокколи, масло оливковое, брусника</i>		
Капуста цветная фри в сухарях	150	155
<i>Бланшированная цветная капуста панированная в сухарях и обжаренная во фритюре</i>		
Рис Цветной с овощами	150	135
<i>Рис, перец болгарский, морковь, лук репчатый.</i>		
ОВОЩНОЙ МИКС	150	190
<i>Болгарский перец, лук, капуста цветная, капуста брокколи, свежий томат и зеленая фасоль в сочетании пряных трав и выпаренного белого вина с соевым соусом.</i>		
Фасоль стручковая	150	135
Овощи свежие	150	135

Овощи на огне

	Вес, гр.	Цена, руб.
Цукини	100	140
Баклажан	100	140
Болгарский перец	100	140
Лук репчатый	100	140
Томат	100	140
Шампиньоны	100	200



Ресторан «Золотая подкова»

Соусы

	Вес, гр.	Цена, руб.
Соус "Шашлычный"	50	45
Соус "Майонез"	50	45
Соус "Хрен"	50	45
Соус "Горчица"	50	30
Соус "Сливочно-чесночный"	50	45
Соус "Сырный"	50	45
Соус "Тар-Тар"	50	45
Соус "Песто"	50	150
Соус "Грибной"	50	50

Хлеб

	Вес, гр.	Цена, руб.
Хлебная корзина	38/38/38	40
<i>Булочка белая пшеничная, с кунжутом, ржаная собственного приготовления</i>		
Хлеб белый	20	8
Хлеб бородинский	20	8

Десерты

	Вес, гр.	Цена, руб.
Сливочно-творожное суфле с бисквитом в шоколадной глазури	140	220
Чизкейк	110/10	200
<i>Классический сырный торт с топпингом (на выбор)</i>		
Шоколадный фондан	100/50	300
<i>Шоколадный кекс с жидкой шоколадной серединой. Подается с шариком сливочного мороженого</i>		



Ресторан «Золотая подкова»

Вес, гр.

Цена, руб.

Блинчики, 3 шт		
со сливочным маслом	100/30	120
со сметаной	100/50	120
со сгущенным молоком	100/50	140
с топпингом	100/30	140
с брусничным конфи	100/50	140
С лососевой икрой	100/20	230

Мороженое в ассортименте

Пломбир	50	85
фисташковое	50	85
шоколадное	50	85
клубничное	50	85

Добавки

орех кедровый	10	45
орех грецкий	10	25
топпинг шоколадный	20	20
топпинг карамель	20	20
топпинг клубничный	20	20
фрукты	20	20