



Ресторан «Золотая подкова»

Уважаемые Дамы и Господа!

*Мы искренне рады
приветствовать Вас в
ресторане «ЗОЛОТАЯ ПОДКОВА»*

*Предлагаем Вам разностороннее меню,
где Вы сможете найти блюда
и напитки по Вашему вкусу.*

Время работы:

Ресторана – с 12-00 до 24-00

Банкетного зала – с 12-00 до 24-00

Бара - круглосуточно

*Приглашаем Вас посетить Бильярдный зал и
бани*

*Наш ресторан располагает возможностью
организации и проведения
различных мероприятий:
праздничных банкетов, презентаций, вечеринок.*

Желаем Вам приятного отдыха!



Ресторан «Золотая подкова»

Холодные закуски

	Вес, гр.	Цена, руб.
Рыбное плато	160/50	670
<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	680
<i>Филе семги шеф-посола, микс листа салата, лимон.</i>		
Пряная селедка с картофелем "Нуазет" и луком.	100/100/50	290
<i>Сельдь прянаяшеф-посола с отварным картофелем и маринованным луком</i>		
Террин из лосося и судака	200/30/35	420
<i>Нежный рулет из лосося и судака со сливочно-икорным соусом</i>		
Закуска под водочку	250	290
<i>Филе сельди с луковыми кольцами, отварным картофелем, маринованными грибами и корнизионами</i>		
Тар-тар из семги с авокадо и каперсами	150/20/30	600
<i>Свежие кусочки семги с авокадо, каперсами, оливками, луком шалот, рукколой, томатами черри и пшеничными тостами</i>		
Мясные деликатесы	160/60/30	520
<i>Язык отварной, грудинка куриная горячего копчения, бастурма, ростбиф, буженина</i>		
Ростбиф с ржаными тостами	100/100/60	480
<i>подается с маринованным луком , ржаными тостами и томатами черри</i>		
Карпаччо из телятины	180/30/20	480
<i>Нежные ломтики телячьей вырезки с сыром пармезан, вялеными томатами и цитрусовым соусом</i>		
Тар-тар из телятины с перепелиным яйцом	150/50	450
<i>Свежая говяжья вырезка , каперсы, сыр пармезан, пшеничными тостами и перепелиным яйцом</i>		
Язык Телячий с хреном	100/20/30	350
<i>Отварной говяжий язык с миксом листа салата и соусом "Хрен"</i>		
Сало по-домашнему соленое с горчицей	100/30/10	175



Ресторан «Золотая подкова»

	Вес, гр.	Цена, руб.
Груздочки из бочки с подкопченной сметаной	150/20/50	420
<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>		
Закуска из погребка	50/50/50/20	200
<i>Соленые огурцы, томаты, капуста квашеная, лук маринованный</i>		
Огурчики малосольные	100/10	150
<i>Малосольные огурчики со свежим укропом и чесноком</i>		
Сырное плато	160/90/30	650
<i>Дор-Блю, пармезан, козий, камамбер, фрукты, мед, грецкий орех, крекер</i>		
Ваза сезонных фруктов	1000	600

Салаты

	Вес, гр.	Цена, руб.
Салат "Золотая подкова"	220	345
<i>Говядина, болгарский перец, микс салата, огурец свежий, соус "Коктейль", томаты черри, орех кедровый.</i>		
Винегрет с килькой	230	345
<i>Классический винегрет с добавлением кильки пряного посола в новом исполнении</i>		
"Терияки с лососем"	230	435
<i>Обжаренная на оливковом масле зеленая спаржа с морковью, миксой салата, маринованным лососем в соевом соусе</i>		
"Русская тройка"	220	345
<i>Буженина, куриная грудка г/к, ростбиф, корнишоны, шампиньоны жареные, чеснок</i>		
Салат "Греческий"	270	345
<i>Свежие томаты, огурец, болгарский перец, оливки, красный лук, сыр Фета, соус.</i>		
Салат "Боярский"	200	315
<i>Зеленая спаржа припущенная со свежим огурцом, язык говяжий, перепелинное яйцо, сыр пармезан и сливочный соус</i>		



Ресторан «Золотая подкова»

	Вес, гр.	Цена, руб.
Салат "Нисуаз"	200	350
<i>Тунец, перепелиное яйцо, болгарский перец, томаты, сельдерей, кунжут, оливковое масло.</i>		
Салат "Нежный"	220	430
<i>Семга шеф-посола, томат свежий, сыр моцарелла, яйцо перепелиное, соус сливочный, микс салата, лимон, маслины.</i>		
Салат "Цезарь"		
<i>Микс салата, томаты свежие, соус "Цезарь", сыр пармезан, чесночные гренки.</i>		
С копченой куриной грудкой	220	310
С тигровыми креветками	220	375
С семгой	220	355
Салат с курицей и черносливом	200	290
<i>Салат с копченым куриным мясом, свежим огурцом, грецким орехом, легкой остротой от чеснока со сливочным соусом "Коктель"</i>		
Салат с тигровыми креветками и мидиями	220	380
 Горячие закуски		
Драники со сметаной икрой лосося	150/20/20/40	210
<i>Классические картофельные драники с подкопченной сметаной и лососевой икрой</i>		
Тигровые креветки под соусом "Канедиан"	100/50/20	530
<i>Тигровые креветки обжаренные на гриле в сливочно-чесночном соусе с добавлением пряных трав.</i>		
Жульен с грибами и языком	150	210
<i>Классический жульен с языком, свежими шампиньонами, 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	450
Копченая Корюшка	210/30	420
Копченая Скумбрия	230/30	300
Мойва жареная во фритюре	150/30/30	190
Кольца кальмара в кляре	100/30/30	240
Креветки к пиву	100/30/10	240
Сырные палочки	100/30	200
Чесночные гренки	100/30	180

Супы

Борщ "Украинский" <i>Классический борщ на говяжьем бульоне. Подается со сметаной, зеленью и салом</i>	300/40/50	215
Солянка мясная	300/50	245
Уха по "Царски" <i>Филе судака, семга, картофель и репчатый лук с добавлением водки. Подается с рыбным расстегаем.</i>	300/100	310
Французский сырный супчик с чесночными гренками	300/30	195
Куриный бульон с чесночными гренками	300/30	195
Грибной супчик	300/30	180



Ресторан «Золотая подкова»

Горячие блюда из рыбы

	Вес, гр.	Цена, руб.
Семга на гриле <i>Стейк из семги на гриле</i>	230/50	720
Судак под зеленым соусом <i>Филе судака обжаренное со сливочно-шпинатным соусом и зернистой горчицей</i>	230	485
Филе лосося с картофелем "Гратен" и сливочно-мускатным соусом	250	650
Судак по-сибирски <i>Филе судака запеченное с жульеном из шампиньонов под сыром алтайских сыроваров.</i>	250	485

Горячие блюда из мяса

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	640
Медальоны из говядины со сливочно-грибным и ягодным соусом и картофельными дольками. <i>Кусочки говяжьей вырезки обжаренные на сливочном масле с пряными травами и чесноком. Подается с грибным и ягодным соусами и картофельными дольками.</i>	190/100/30/30/20	620
Телятина с чесночным маслом <i>Отбивная из говяжьей вырезке со сливочным маслом зеленью и чесноком</i>	200/50/60	620
Свинина "Егерь" <i>Медальон из свинины в горчичном маринаде со сливочно-грибным соусом и свежими овощами</i>	200/50/60	480
Эскалоп "Лесной разбойник" <i>Филе свинины обжаренное в сухарях и запеченная с томатами и ломтиком сыра</i>	200/50	495



Ресторан «Золотая подкова»

	Вес, гр.	Цена, руб.
Стейк из свинины с соусом Барбекю	200/50/60	530
<i>Свиная шея жареная на углях с соусом барбекю и свежими овощами</i>		
Куриное филе "Рокфор"	250/50	450
<i>Куриное филе обжаренное на гриле с соусом "Дор-Блю"</i>		
Карман "Охотника"	200/50/30	440
<i>Филе куриное фаршированное Солеными груздями, свежим томатом, сыром и чесноком со сливочно-грибным соусом</i>		
Куриный рулетик "Кордон-Блю"	230/50/30	440
<i>Рулетики из куриного филе с сыром, беконом и листьями шпината с соусом "Демид-глясс"</i>		
Фрикасе из курицы с яблочным "Чатни" и ягодным соусом	300	560
<i>Рулетик из куриной грудки с остро-пряным яблочным чатни и брусничным соусом</i>		
Язык телячий с грибами	240/100	610
<i>Ломтики отварного языка со свежими шампиньонами под сыром, подается со свежими овощами</i>		
Пельмени по-сибирски в горшочке с грибами	200/100	335
<i>Пельмени собственного изготовления из говядины и свинины. Подаются с жареными шампиньонами в сливочном соусе</i>		
Пельмени Домашние	200/50	290
<i>Пельмени собственного изготовления из говядины и свинины. Подаются со сметаной или сливочным маслом, по желанию гостя.</i>		
Чанахи в горшочке с бараниной	400	455
<i>Чанахи в горшочке с бараниной, или тушеное мясо с овощами и специями - ароматное и сытное блюдо грузинской кухни.</i>		



Ресторан «Золотая подкова»

Блюда на углях

	Вес, гр.	Цена, руб.
Шашлык по-армянски	200/180/50	490
<i>Свиная шея обжаренная на углях. Подается со свежими овощами, маринованным луком и томатным соусом</i>		
Шашлык "Гулабе"	230/180/50	450
<i>Свинина на ребре, свежие овощи, соус</i>		
Шашлык из баранины	180/125/50	590
<i>Баранина филе, свежие овощи, соус</i>		
Баранина на кости	265/125/50	510
<i>Баранина на ребре со свежими овощами и соусом</i>		
Шашлык из куриного филе	200/180/50	420
<i>Подается с овощами</i>		
Шашлык из филе судака в беконе	230/50	540
<i>Кусочки филе судака обернутые в бекон и обжаренные на углях</i>		
Шашлык из Семги с тигровыми креветками	185/30	750
<i>Кусочки семги с тигровыми креветками и болгарским перцем, обжаренные на углях.</i>		
Язык на гриле со свежими овощами	100/70/50	475



Ресторан «Золотая подкова»

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 и с соусом барбекю</i>		
Стейк филе "Миньон"	180/50/30	720
<i>Нежная вырезка говядины зернового откорма породы Герифорд. Подается с перечным соусом и миксом листа салата. Рекомендуемая прожарка Medium Rare</i>		
Стейк "Ти-Бон"	180/100/50	1730
<i>Классический стейк в сочетание вкуса Филе Миньон и Стриплойн "Т" образной костью. Подается с овощами гриль и томатным соусом. Рекомендуемая прожарка Medium</i>		
Стейк "Стриплойн"	180/100/50	1200
<i>Классический стейк из мраморной говядины зернового откорма породы Герифорд. Подается с миксом листа салата, овощами гриль и перечным соусом</i>		
Шашлык из мраморной говядины	200/140/50	780
<i>Маринованное мясо мраморной говядины "Стрипсы" обжаренное на углях. Подается со свежими овощами маринованным луком и томатным соусом</i>		

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	140



Ресторан «Золотая подкова»

Гарниры

	Вес, гр.	Вес, гр.
Капуста брокколи	150	135
<i>Капуста брокколи, масло оливковое, брусника</i>		
Капуста цветная фри	150	155
<i>Бланшированная цветная капуста панированная в сухарях и обжаренная во фритюре</i>		
Картофельное пюре	150	110
<i>Картофельные дольки жареные во фритюре, морковь по-корейски, корнитоны, салат из белокочанной капусты</i>		
Картофель по-алтайски	150	140
<i>Отварной картофель со свежей зеленью и сливочным маслом.</i>		
Картофель фри	150	135
Картофельные дольки	150	135
Картофель жареный с грибами	150	120
Рис Цветной с овощами	150	135
<i>Рис, перец болгарский, морковь, лук репчатый.</i>		
Рис "Дикий"	150	160
<i>Смесь бурого и белого риса со сливочным маслом.</i>		
Фасоль стручковая	150	135
Папоротник с овощами	150	135
Овощи свежие	150	110

Соусы

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



Ресторан «Золотая подкова»

Хлеб

	Вес, гр.	Вес, гр.
Хлебный стол	50/50/50	55
Хлеб белый	20	8
Хлеб бородинский	20	8

Десерты

Пирожное "Нежность" с творожно-сливочным муссом	100	150
Десерт "Ореховый"	100	200
Чизкейк	110/10	190

Классический сырный торт с топинго (на выбор)

Шоколадный фондан	100/50	190
<i>Шоколадный кекс с жидкой шоколадной серединой. Подается с шариком сливочного мороженого</i>	н	

Блинчики

со сливочным маслом	100/30	110
со сметаной	100/50	100
со сгущенным молоком	100/50	110
с топингом	100/30	100
с брусничным конфити	100/50	120
С лососевой икрой	100/20	230

Мороженое в ассортименте

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