



ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН «Я и Ты»

Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО «Гелиос Отель»  
\_\_\_\_\_ Т.В. Брусокене  
«26» февраля 2016г.  
Действует с « » марта 2016г.

## **МЕНЮ**

**ЭТИ БЛЮДА ПОМОГУТ ВАМ СОЗДАТЬ ТЕПЛУЮ  
ДРУЖЕСКУЮ ОБСТАНОВКУ И НЕПОВТОРИМОЕ  
НАСТРОЕНИЕ**

### **БЛЮДО для ДВОИХ**

**Фондю рыбное** **300/200/150** **1850-00**

Филе осетрины, лосося и тигровые креветки, маринованные в белом вине со специями, рисом микс и овощами.

**Фондю мясное** **300/200/150** **1230-00**

Филе говядины маринованное в красном вине со специями, грибами и овощами.

**Стерлядь** **1 шт.** **3450-00**  
**(1100-1200г)**

Живая стерлядь, которую Вы сами сможете поймать в водоеме ресторана «Я и Ты», готовится на пару, с белым вином и пряностями. Подается с отварным картофелем и овощами

**Рыбная сковорода** **375/125** **1400-00**

Филе лосося, судак и креветки в раскаленной сковороде на Вашем столе.

**Мясная сковорода** **400/125** **1400-00**

«Шкворчащая» сковорода с телятиной, бараниной, филе цыпленка и свинойной.

Подается с мясным соусом и запеченным картофелем

## **Салаты**

**Салат с морепродуктами** 200 650-00

Зеленые листья салата, морской гребешок, кальмар, мидии. Заправляется ореховым маслом и гранатовым соусом

**Салат из томатов с тунцом** 200 510-00

Свежий тунец, приготовленный в собственном соку, с зеленым салатом и томатами. Заправляется оливковым маслом.

**Салат из осетра** 200 750-00

Осетрина, салат «микс» и томаты с фирменной заправкой от шефа

**Салат «Греческий»** 200 460-00

Овощной салат с козьим сыром. Заправляется оливковым маслом и соком лайма

**Салат «Цезарь»** из свежих овощей, пшеничных сухариков и легкого яичного соуса

**с филе цыпленка** 200 460-00

**с беконом и яйцом** 200 490-00

**с тигровыми креветками** 200 580-00

**Салат «Охотничий»** 200 510-00

Традиционный русский салат из отварных овощей, говяжьего языка, маринованного огурчика под пикантным горчичным соусом

**Салат «Домашний»** 200 550-00

Салат из отварного картофеля, с говядиной, маринованными грибами, с рубленным яйцом под домашним майонезом

**Салат из утиной грудки** с вялеными томатами 150 570-00

и листьями зеленого салата

**«Биовелла»** 200 550-00

Пикантный салат из филе цыпленка и копченой свинины под медово-горчичной заправкой

**Салат «Микс-Х»**

Зеленый салат под трюфельной заправкой

**150****380-00****Салат из сыровяленой свинины**

Мелкоплодные томаты, салат микс, сыр «Пармезан», сыро-вяленая свинина, приправленные соком лимона

**200****560-00**

## **Ассорти**

**Ассорти по-русски**

Буженина, бекон, отварной говяжий язык. Подается с хреном и горчицей

**180****530-00****Ассорти рыбное**

Лосось шеф посола, отварная осетрина, маринованная минога, икра лосося

**180****620-00****Ассорти сыров**

Коллекция сыров. Подается с крекерами, виноградом и грецкими орехами.

**180****560-00****Ассорти свежих овощей**

Дольки свежих помидоров, огурцов и болгарского перца. Подается с оливковым маслом

**200/30****390-00****Ассорти солений**

Маринованные огурцы, мелкоплодные томаты, грибы, капуста пикантная и ломтики соленого сала

**200****420-00**

## *Холодные закуски*

***Осетрина отварная*** **100** **580-00**

Ломтики свежей осетрины, сваренной в специальном рассоле.  
Подаются охлажденными, с соусом «Тар-Тар».

***Миноги маринованные*** **150** **410-00**

Подаются с зеленью и лимоном

***Лосось шеф посол*** **100** **440-00**

Филе лосося специального посола. Подается с лимоном и маслинами

***Икра лососевая*** **100** **510-00**

Подается на льду, со сливочным маслом и лимоном

***Карпаччо из лосося*** **130** **510-00**

Свежий охлажденный лосось, маринованный в соке лимона, с морской солью

***«Селедочка под водочку»*** **250** **380-00**

Филе сельдипряного посола. Подается с отварным картофелем, с горчичным соусом

**Карпаччо из утки** 110 460-00

Тонкие ломтики утиной грудки, маринованные в бальзамическом уксусе, с коньяком

**Баклажаны-гриль с гранатовыми зернами** 200 360-00

**Перец –гриль с томатами «черри»** 200 360-00

**Оливки** 100 150-00

## **Горячие закуски**

**Устрицы под соусом** 2шт. 1100-00

**«Голландский»**

Свежие устрицы, припущенные в белом вине, запеченные с креветками под сыром

**«Ракушка святого Жака»** 50г 300-00

Морской гребешок, запеченный в раковине, с чесноком и оливковым маслом

**Горячий салат «Македонский»** 150 350-00

Помидоры, паприка, лук порей, жареные на оливковом масле, в сочетании с кунжутом и грецким орехом

<b>Кокот из мидий</b>	<b>150</b>	<b>530-00</b>
Мидии, томленные в нежном сливочном соусе, запеченные под сыром		
<b>Кокот из креветок</b>	<b>150</b>	<b>530-00</b>
Салатные креветки в сливочном соусе, запеченные под сыром		
<b>«Закуска моряка»</b>	<b>150</b>	<b>510-00</b>
Острая закуска из кальмаров, обжаренных на сливочном масле с чесноком и соком лимона, с укропом		
<b>«Жульен» из филе цыпленка</b>	<b>150</b>	<b>410-00</b>
Филе цыпленка, запеченное в сливках, под сыром		
<b>«Жульен» из говяжьего языка</b>	<b>150</b>	<b>480-00</b>
Отварной говяжий язык, в сливочном соусе под сыром		
<b>«Жульен» из шампиньонов</b>	<b>150</b>	<b>410-00</b>
Обжаренные с луком шампиньоны в сливочном соусе под сыром		
<b>«Забава» к пиву</b>	<b>250/50</b>	<b>450-00</b>
Жареные острые хлебцы, румяный бекон, колбаски «Охотничьи», с острым соусом		

## Супы

<b>Уха по-русски</b>	<b>300</b>	<b>650-00</b>
Уха из лосося и судака, с раком, приготовленная с овощами, приправлена белым вином. К ухе подается рюмка холодной водки.		
<b>Уха из осетра астраханская</b>	<b>300</b>	<b>650-00</b>
с рюмкой холодной водки		
<b>«Северное сияние»</b>	<b>300</b>	<b>520-00</b>
Густой сливочный суп из лосося, с красной икрой.		
<b>Солянка</b>	<b>300</b>	<b>410-00</b>
Солянка мясная со сметаной, маслинами и лимоном		
<b>Похлебка из баранины</b>	<b>300</b>	<b>450-00</b>

Традиционное блюдо южных народов. Острый, густой, наваристый суп из баранины с овощами

**Суп куриный, с потрашками и зеленью** 300 370-00

## **Пасты**

**«Карбонара» с классическим соусом** 300 550-00

**С морепродуктами и томатным соусом** 300 580-00

**С телятиной и грибами в сливочном соусе** 300 580-00

**Тальятелле с лососем с соусом «фондлобстер»** 300 580-00

## **Рыбные горячие блюда**

**Осетрина запеченная** 150/150 1200-00  
Филе осетрины, подается с картофелем, томатами, луком, с сыром Дор Блю

**Осьминог жареный** 250 1200-00  
Осьминог, жаренный в сливочном масле, с чесноком, приправленный соусом «Бальзамик». Подается с гренками

**Тигровые креветки** в соусе из козьего сыра и овощей. Подаются с диким рисом. 250 950-00

**Сибас «Без прикрас»** 1шт./250 610-00  
Сибас, запеченный с лимоном и специями

**Лосось «припущенный»** 200/100 850-00  
Филе лосося, припущенного в белом вине со специями. Подается с красной икрой, с дополнением по Вашему желанию - бурым рисом или отварным картофелем

**Дорадо с томатами и цукини** 200/100 850-00  
Рыба запекается с овощами и подается в чугунной сковороде.

**Лосось «под подушкой»** 150/150 780-00  
Филе лосося, запеченное со свежими овощами, под сыром

## **Мясные горячие блюда**

**«Медовые котлетки»** 300/150 1100-00  
Каре барашка на косточке, жареное с вином и медом. Подается с овощами «Рататуй»

**Свинина запеченная** 150/150 620-00  
Свиная шея, запеченная под овощами, со специями, под сыром

**Котлета по-киевски** 210/60 570-00  
Сочная котлета из цельного филе цыпленка, начиненная ароматным сливочным маслом и зеленью. Подается с рисом микс.

**Медальоны** 150/150 780-00  
Филе телятины, приготовленное на гриле. Подается с грибным соусом и гречневыми оладьями

**Телятина по-строгановски** 200/150 780-00  
Ломтики филе телятины, обжаренные с луком, в сливках. Подается с картофельным драником.

**Говядина, тушеная с белыми грибами** 350 720-00

**«Маришаль»** 200/100 570-00  
Филе цыпленка с начинкой из грибов и лука, под сливочным соусом, с томатами гриль

**Шашлычок из печени в беконе** 200/100 570-00  
Нежная печень цыпленка, обернутая в бекон, приготовленная на гриле. Подается с овощами «гриль» на буковых шпажках

**Кролик, запеченный в сметане с картофелем** 350 520-00

## ***Овощные блюда***

**Картофель «по-пушкински»** 250 250-00

Картофель запеченный. Подается с рубленой зеленью, со сливочным маслом

**Картофель «Айдахо»** 250 250-00

Дольки молодого картофеля в кожуре, жареные во фритюре. Подаются с рубленой зеленью и чесноком

**Картофель жареный с грибами** 250 250-00

Картофель, жареный со свежими шампиньонами

**Картофельное пюре с маслом** 250 210-00

**Рисовый микс** 250 250-00

Микс дикого и бурого риса. Подается со сливочным маслом

**Овощи «Рататуй»** 250 300-00

**Овощи «Гриль»** 250 300-00

Перец болгарский, свежие томаты, баклажаны, цукини, дольки картофеля, запеченные на гриле

**Грибы запеченные** 250 300-00

Свежие шампиньоны, запеченные в духовке

## **Соусы**

**Соус «Бальзамик»** 30 100-00

<i>Соус «Барбекю»</i>	50	80-00
<i>Соус «Тар- Тар»</i>	50	80-00
<i>Соус «Коктейльный»</i>	50	80-00
<i>Соус «Бешамель»</i>	50	80-00
<i>Соус «Red wine»</i>	50	80-00
<i>Сметана</i>	50	80-00
<i>Сливки</i>	50	80-00

## *Десерты*

<i>Чиз-кейк с карамелью</i>	100	300-00
Ломтик сырного пирога с цельным орехом Пекан и карамелью		
<i>Чиз-кейк «Нью-Йорк»</i>	100	300-00
Ломтик сырного пирога с ванильным соусом		
<i>Десерт «Солнечный»</i>	150	320-00
Десерт морковный, отлично подходит к чашке ароматного чая		
<i>«Тропикано»</i>	250	540-00
Фруктовый салат с винном соусом. Подается в ананасе		
<i>«Триумфо»</i>	250	350-00
Мороженое с карамелью и фруктами		
<i>Штрудель</i>	150	390-00
Яблочный пирог с корицей. Подается на зеркале ванильного соуса с шариком мороженого		
<i>Мед</i>	50	50-00
<i>Хлебная корзина</i>	160	120-00

## **Фрукты**

<i>Ананас свежий</i>	<i>1/2шт.</i>	<i>320-00</i>
<i>Киви</i>	<i>100</i>	<i>80-00</i>
<i>Яблоко</i>	<i>100</i>	<i>70-00</i>
<i>Груша</i>	<i>100</i>	<i>80-00</i>
<i>Виноград</i>	<i>100</i>	<i>80-00</i>
<i>Апельсин</i>	<i>100</i>	<i>70-00</i>
<i>Лимон</i>	<i>100</i>	<i>70-00</i>

Фрукты подаются в соответствии с Вашим желанием, на выбор, в любом количестве

## **Соки**

## ***свежевыжатые***

<b><i>Сок апельсиновый</i></b>	<b><i>200</i></b>	<b><i>200-00</i></b>
<b><i>Сок яблочный</i></b>	<b><i>200</i></b>	<b><i>200-00</i></b>
<b><i>Сок грейпфрутовый</i></b>	<b><i>200</i></b>	<b><i>250-00</i></b>
<b><i>Сок морковный</i></b>	<b><i>200</i></b>	<b><i>200-00</i></b>
<b><i>Сок «Микс»</i></b>	<b><i>200</i></b>	<b><i>250-00</i></b>
<b><i>Морс клюквенный</i></b>	<b><i>250</i></b>	<b><i>120-00</i></b>
<b><i>Напиток облепиховый с медом и имбирем</i></b>	<b><i>500</i></b>	<b><i>350-00</i></b>

***Главный бухгалтер***

***Г.Р.Шарипова***