

НОВОГОДНИЙ СТОЛ ЗАКАЗОВ

Холодные закуски



Форель от ШЕФА фирменного посола. С тостами.	500 г	1160. -
Форшмак (подаётся с чабаттой).	500 г	920. -
Брускетта с копченой форелью и припущенными томатами и рукколой.	700 г	780. -
Рулетики из баклажан.	500 г	1100. -
Холодец/студень "Говяжий " мин.3 аказ 2,5кг.	2,5 кг	1400. -

Салаты

Салат "Оливье" (С КУРИЦЕЙ).	500 г	650. -
Салат "Оливье"(с тар- тариз форели)	500 г	700. -
Селедка под "Шубой".	1000 г	1200. -
Салат "Мимоза" уложен слоями в глубокой посуде . Весовой (с мякотью копченой Форели из нашей коптильни).	1000 г	1400. -

Рыбные блюда из нашей коптильни

Форель копченая. Средний вес рыбы 1 кг.	1000 г	1300. -
Форель копченая, полностью ОЧИЩЕННАЯ ОТ КОСТЕЙ. Средний вес рыбы 1 кг.	1000 г	1600. -
Осетр копченый (Оформленная подача) средний вес рыбы 1,3 кг.	1000 г	2400. -
Карп копченый , полностью ОЧИЩЕННЫЙ ОТ КОСТЕЙ	1000 г	900. -

Горячие блюда от шефа



Карп БЕСКОСТНЫЙ запеченный в печи , фаршированный гречкой и лесными грибами. (целая рыба полностью очищенная от костей). Приблизительный вес готовой порции 1,2 кг.	1000 г	1300. -
Карп БЕСКОСТНЫЙ запеченный в сметане с луком , фаршированный картофелем и луком. Приблизительный вес готовой порции 1,2 кг.	1000 г	1000. -
Осетр запеченный в соли.Оригинальная подача. Средний вес готовой рыбы 2 кг .	1000 г	2200. -
Форель запеченная в печи	1000 г	1300. -
Осетр запеченный в печи.Оригинальная подача. Средний вес готовой рыбы 2 кг .	1000 г	2100. -

Рыба на гриле

Стерлядка на гриле (цена считается из расчета за вес живой рыбы)	1000 г	2100. -
Карп очищенный от костей (цена считается из расчета за вес живой рыбы)	1000 г	990. -
Форель очищенная от костей (цена считается из расчета за вес живой рыбы)	1000 г	1300. -

Шашлык

Шашлык свиной (шейка свиная маринованная в белом вине)	1000 г	850. -
---	--------	--------



Спец. блюда от ШЕФА (заказ мин. за 5 дней)

Шейка свиная, запеченная в медово-горчичном соусе (целая шейка запеченная в печи) 1,2 - 2кг.	100 г	200. -
Утка запеченная в печи с мандаринами. (Нежнейшая, хрустящая уточка с дольками мандарина и прованскими травами подается соусом из лесных ягод). 1,8 - 2,2 кг.	100 г	200. -
Жаркое из кролика. (нежнейший кролик томленный в сливочном соусе в печи, с лесными грибами)	100 г	230. -
Филе - Миньон или Медальоны из говядины с хрустящим луком, подается с ягодным соусом.	100 г	475. -

Хлеб

Свежеиспеченный чесночный багет	100 г	150. -
---------------------------------	-------	--------

Напитки

Морс Клюквенный 1,8 литра	1,8 л	750,00
---------------------------	-------	--------



рыболовная усадьба
**ЗОЛОТЫЕ
КАРАСИ**

