



РУССКАЯ ОХОТА
HOTEL & RESTAURANT

Меню

Информацию о ценах на гостиничные номера, домики, беседки, бани и прочие услуги Вы можете узнать на рецепции

Приятного отдыха!

Детское меню

Салаты

<i>Салат «Витаминка»</i> (капуста, морковь, огурец, зелень, масло растительное)	90 г	30 р
<i>Салат овощной «Аленький цветочек»</i> (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень, масло растительное)	90 г	80 р

Первые блюда

<i>Суп с фрикадельками</i> (фрикадельки, картофель, морковь, горошек зеленый)	150 г	80 р
<i>Суп Лапша</i> (филе куриное, лапша, морковь, зелень)	150 г	80 р
<i>Суп молочный</i>	150 г	40 р

Горячие блюда

<i>Люля-кебаб из цыпленка</i>	90/20 г	90 р
<i>Тефтели</i> (фарш из цыпленка, сливки)	90/20 г	150 р
<i>Пельмени</i> (говядина, свинина, масло, сметана)	100/20 г	60 р
<i>Лапша с сыром</i>	100 г	60 р

Гарниры

<i>Рис Пилав</i>	80 г	30 р
<i>Пюре картофельное</i>	80 г	40 р

Напитки

<i>Домашний лимонад</i>	400 мл	150 р
<i>Молочный коктейль</i> (мороженое, молоко, сироп кокосовый)	250 мл	200 р

Основное меню

Фирменные блюда для честных охотников

Мясной пир (шашлык из телячьей вырезки, свиной шейки, бараньей корейки и цыпленка)	800/120 г	2200 р
--	-----------	--------

Холодные закуски

(Время приготовления 10-15 мин.)

Рыбное ассорти (семга малосоленая, угорь полукопчёный, масляная рыба, лимон)	150/20 г	700 р
Семга малосоленая (семга малосоленая, лимон, оливки, каперсы)	130/20 г	620 р
Сельдь с картофелем (сельдь, картофель отварной, лук репчатый, масло растительное)	50/100/20 г	180 р
Мясное ассорти (ростбиф, буженина, рулет из цыпленка, суджук, бастурма, маслины/оливки, горчица, хрен, зелень)	210/20/20 г	550 р
Язык говяжий отварной (язык говяжий, хрен)	100/20 г	300 р
Сало соленое (сало, горчица)	100/20 г	150 р
Ассорти из благородных сыров (сыры «Бри», «Дор блю», «Пармезан», «Чеддер», виноград, мёд, фундук)	150/80/20 г	680 р
Ассорти из домашних сыров (сыры «Брынза», «Чечил», «Чечил» копченый)	70/70 г	250 р
Ассорти из свежих овощей (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень)	300 г	280 р

<i>Ассорти из зелени</i> (зелень, лук зеленый, редис)	100/50 г	200 р
<i>Баклажаны по-кавказски</i> (баклажаны, грецкий орех, кинза, чеснок, майонез, томаты, зелень)	100 г	200 р
<i>Соленья</i> (гурийская капуста, помидоры соленые, огурцы соленые, чеснок, перец острый)	300 г	200 р
<i>Маслины, оливки</i>	150 г	220 р
<i>Грузди белые</i>	200 г	280 р
<i>Рыжики</i>	200 г	280 р
<i>Белые грибы</i>	150 г	400 р
<i>Пивная тарелка</i> (миндаль, арахис, сыр копченый, гренки, соус)	150 г	380 р
<i>Фисташки</i>	100 г	220 р

Салаты

(Время приготовления 10-20 мин.)

<i>«Цезарь» с морским гребешком</i> (морские гребешки, салат романо, пармезан, томаты черри, гренки, соус)	180 г	600 р
<i>«Цезарь» с тигровыми креветками</i> (креветки тигровые, салат романо, пармезан, томаты черри, гренки, соус)	200 г	490 р
<i>«Цезарь» с семгой</i> (семга малосоленая, салат романо, пармезан, томаты черри, гренки, соус)	200 г	380 р

«Цезарь» (куриная грудка, салат романо, пармезан, томаты черри, гренки, соус)	200 г	320 р
Салат с рукколой и тигровыми креветками (руккола, томаты черри, тигровые креветки, пармезан, шампиньоны свежие, лимон, соевый соус, масло оливковое)	150 г	420 р
«Деликатесный» (семга малосоленая, морской коктейль, картофель, томаты, огурцы свежие, лук красный, масло оливковое)	200 г	340 р
«Коктейль из курочки» (куриное филе, ананас, креветки, огурцы свежие, картофель, майонез, зелень)	180 г	250 р
«По-средиземноморски» (говяжья вырезка, вяленые томаты, болгарский перец, руккола, пармезан, маслины, оливки, масло оливковое)	180 г	480 р
«Русская охота» (говядина, ветчина, баклажаны, чеснок, грецкий орех, майонез, зелень)	200 г	420 р
«Дворянский» (говяжья вырезка, говяжий язык, куриное филе, ветчина, шампиньоны, миндаль, соус)	200 г	400 р
«Княжеский» (буженина, говяжий язык, шампиньоны, соленые огурцы, морковь, салат айсберг, томаты черри, перепелиное яйцо, майонез, лук зеленый)	200 г	380 р
«Чезаре» (куриное филе, шампиньоны, огурцы, свежие томаты, салат листовой, майонез, соевый соус)	200 г	320 р
«Весенний перелив» (цуккини, томаты, руккола, лук, маслины/оливки, масло оливковое)	180 г	350 р
«Греческий» (сыр фета, томаты, огурцы, перец болгарский, салат романо, маслины, масло оливковое)	200 г	300 р

Горячие закуски

(Время приготовления 15-25 мин.)

<i>Блинчики с семгой</i>	<i>100</i>	<i>240</i>
<i>Блинчики с мясом</i>	<i>100 г</i>	<i>160 р</i>
<i>Блинчики с грибами</i>	<i>100 г</i>	<i>160 р</i>
<i>Жюльен с морепродуктами</i>	<i>80г</i>	<i>160 р</i>
<i>Жюльен с утиным филе и грибами</i>	<i>80 г</i>	<i>220 р</i>
<i>Жюльен с шампиньонами</i>	<i>80 г</i>	<i>170 р</i>
<i>Креветки королевские**</i>	<i>500 г</i>	<i>990 р</i>
<i>Кольца кальмара в кляре</i>	<i>150 г</i>	<i>180 р</i>
<i>Язык ягненка</i> <i>(обжаренный язык, руккола, гранат, масло сливочное, чеснок, майонез)</i>	<i>100 г</i>	<i>320 р</i>
<i>Колбаски Баварские</i>	<i>150 г</i>	<i>260 р</i>

Первые блюда

(Время приготовления 25-40 мин.)

<i>Уха «Царская»</i> <i>(стерлядь, семга, судак, картофель, морковь, лук)</i>	<i>330 г</i>	<i>420 р</i>
<i>Пити в горшочке</i> <i>(баранина, нут, картофель, томаты, перец болгарский, зелень, специи)</i>	<i>400/100 г</i>	<i>400 р</i>
<i>Солянка сборная мясная</i>	<i>300 г</i>	<i>280 р</i>
<i>Харчо</i> <i>(баранина, рис, зелень, томатная паста, масло, специи)</i>	<i>330 г</i>	<i>280 р</i>

***Вес сырого продукта*

<i>Суп-лапша (куриное филе, шампиньоны, лапша, лук, морковь, зелень)</i>	<i>300 г</i>	<i>170 р</i>
<i>Чоратан (мацони, куриное филе, шампиньоны, грецкий орех, чеснок)</i>	<i>300 г</i>	<i>160 р</i>
<i>Суп-крем грибной (белые грибы, шампиньоны, вешенки, сливки, сухари)</i>	<i>230/20 г</i>	<i>220 р</i>

Горячие блюда

(Время приготовления 25-40 мин.)

<i>Тигровые креветки гриль</i>	<i>200 г</i>	<i>1300 р</i>
<i>Гриль с морским гребешком</i>	<i>100 г</i>	<i>700 р</i>
<i>Судак под сливочным соусом</i>	<i>230 г</i>	<i>630 р</i>
<i>Стейк из семги</i>	<i>150 г</i>	<i>770 р</i>
<i>Дорадо с овощами</i>	<i>230 г</i>	<i>620 р</i>
<i>Форель, припущенная с овощами</i>	<i>250 г</i>	<i>620 р</i>
<i>Дюблере (запечённое в горшочке филе семги с картофелем и грибами)</i>	<i>350 г</i>	<i>680 р</i>
<i>Стейк из мраморной говядины* (мраморное мясо, соус «барбекю»)</i>	<i>100/30 г</i>	<i>450 р</i>
<i>Стейк из говяжьей вырезки (говяжья вырезка, соус, тимьян)</i>	<i>200/40 г</i>	<i>650 р</i>
<i>Стейк из свинины (свинина, соус)</i>	<i>200/40 г</i>	<i>400 р</i>

Медальоны из говядины (говяжья вырезка, бекон, томаты черри, мини морковь, лук, спаржа, соус)	180/90/30 г	780 р
---	-------------	-------

*цена за 100 г сырого продукта

Горячие блюда

(Время приготовления 25-40 мин.)

Говяжий штрудель под сливовым соусом (говядина, сливы, лук, вино, масло сливочное)	200/25	650
Свинина по-царски (свинина, сухофрукты, перец болгарский, цуккини, баклажаны, морковь, шампиньоны)	220/120 г	500 р
«Сытый папа» (в горшочке) (говяжья вырезка, баклажаны, картофель, томаты, сливки, сыр)	340 г	500 р
Бефстроганов с грибами (говяжья вырезка, шампиньоны, сливки, лук репчатый)	200 г	480 р
Долма в виноградных листьях (говядина, рис, виноградные листья, соус)	180/50 г	280 р
Пельмени домашние (пельмени, сметана, масло сливочное, зелень)	200/30 г	130 р
Утиная грудка с капустой и яблоками (утиная грудка, капуста, яблоки, соус вишневый)	120/150/50 г	600 р
Курочка «Мон Ре» (куриное филе, фасоль, чеснок, томаты, сливки, сыр)	120/150 г	320 р
Паста «Карбонара» (паста, бекон, пармезан, чеснок, сливки)	250 г	330 р

Блюда, приготовленные на дубовых углях

(Время приготовления 25-40 мин.)

<i>Шашлык из стерляди</i>	<i>160 г</i>	<i>990 р</i>
<i>Форель речная на мангале</i>	<i>220 г</i>	<i>480 р</i>
<i>Шашлык из бараньей корейки</i> (баранья корейка, лук, лаваш, зелень)	<i>200/60 г</i>	<i>880 р</i>
<i>Шашлык из телячьей вырезки</i> (телячья вырезка, лук, лаваш, зелень)	<i>200/60 г</i>	<i>680 р</i>
<i>Шашлык из свиной шейки</i> (свиная шейка, лук, лаваш, зелень)	<i>200/60 г</i>	<i>420 р</i>
<i>Шашлык из свиных ребрышек</i> (свиные ребрышки, лук, лаваш, зелень)	<i>200/60 г</i>	<i>380 р</i>
<i>Шашлык из свиных уголков*</i> (свиной угол, лук, лаваш, зелень)	<i>100 г</i>	<i>200 р</i>
<i>Шашлык из куриной грудки</i> (куриная грудка, лук, лаваш, зелень)	<i>200/60 г</i>	<i>200 р</i>
<i>Шашлык из куриных ножек</i> (голень, лук, лаваш, зелень)	<i>200/60 г</i>	<i>200 р</i>
<i>Шашлык из куриных крыльев</i> (крылья, лук, лаваш, зелень)	<i>200/60 г</i>	<i>200 р</i>
<i>Грудка индейки под клюквенным соусом</i> (грудка индейки, капуста, груша, клюквенный соус)	<i>200/150/60 г</i>	<i>400 р</i>
<i>Люля-кебаб из баранины</i> (баранина, лук, лаваш, зелень)	<i>180/60 г</i>	<i>450 р</i>
<i>Люля-кебаб из телятины</i> (телятина, лук, лаваш, зелень)	<i>180/60 г</i>	<i>280 р</i>

Люля-кебаб из цыпленка (цыпленок, лук, лаваш, зелень)	180/60 г	200 р
Шампиньоны, запечённые на углях	150 г	230 р
Овощной шашлык* (томаты, масло сливочное)	100 г	80 р
Овощной шашлык * (баклажаны, масло сливочное)	100 г	80 р
Овощной шашлык * (перец, масло сливочное)	100 г	80 р

*цена за 100 г сырого продукта

Гарниры

(Время приготовления 20-30 мин.)

Картофель запечённый	150	80
Картофель фри	150 г	140 р
Картофель по-деревенски	150 г	140 р
Рис пилав	150 г	80 р
Овощи на пару (фасоль стручковая, мини морковь, капуста брюссельская, капуста цветная, брокколи, масло оливковое)	150 г	150 р
Овощи гриль (томаты, цукини, баклажаны, лук, болгарский перец)	180 г	280 р

Выпечка

<i>Пирожки закусочные с семгой</i>	<i>80 г</i>	<i>200 р</i>
<i>Пирожки закусочные с мясом</i>	<i>80 г</i>	<i>80 р</i>
<i>Пирожки закусочные с грибами</i>	<i>80 г</i>	<i>80 р</i>
<i>Пирожки закусочные с капустой</i>	<i>80 г</i>	<i>80 р</i>
<i>Хачапури</i>	<i>85 г</i>	<i>100 р</i>
<i>Хачапури по-аджарски</i>	<i>270 г</i>	<i>220 р</i>

Соусы

<i>Сметана</i>	<i>50 г</i>	<i>40 р</i>
<i>Горчица</i>	<i>50 г</i>	<i>40 р</i>
<i>Хрен</i>	<i>50 г</i>	<i>40 р</i>
<i>Белый соус</i>	<i>50 г</i>	<i>50 р</i>
<i>Сливочно-горчичный</i>	<i>50 г</i>	<i>60 р</i>
<i>Домашний</i>	<i>50 г</i>	<i>60 р</i>
<i>Ткемали</i>	<i>50 г</i>	<i>60 р</i>
<i>Сацебели</i>	<i>50 г</i>	<i>60 р</i>
<i>Наршараб</i>	<i>50 г</i>	<i>100 р</i>
<i>Песто</i>	<i>50 г</i>	<i>100 р</i>

<i>Барбекю</i>	<i>50 г</i>	<i>100 р</i>
----------------	-------------	--------------

Десерты

(Время приготовления 5-20 мин.)

<i>Пирожное «Русская охота»</i> <i>(шоколадное пирожное, цукат апельсиновый)</i>	<i>120 г</i>	<i>220 р</i>
---	--------------	--------------

<i>Десерт «Охота»</i> <i>(фрукты, сливки, мороженое, топпинг)</i>	<i>260 г</i>	<i>280 р</i>
--	--------------	--------------

<i>Блинчики со сгущенкой или вареньем</i>	<i>110 г</i>	<i>150 р</i>
---	--------------	--------------

<i>Штрудель яблочный</i> <i>(яблоко, грецкий орех, мед, корица, мороженое, топпинг)</i>	<i>120 г</i>	<i>180 р</i>
--	--------------	--------------

<i>Штрудель грушевый</i> <i>(груша, грецкий орех, мед, корица, мороженое, топпинг)</i>	<i>120 г</i>	<i>180 р</i>
---	--------------	--------------

<i>Штрудель вишневый (вишня, корица, мороженое, топинг)</i>	<i>120 г</i>	<i>180 р</i>
<i>Чизкейк</i>	<i>120 г</i>	<i>180 р</i>
<i>Тирамису классический</i>	<i>150 г</i>	<i>180 р</i>
<i>Блинчики «Свежесть» (блинчики, мороженое)</i>	<i>130 г</i>	<i>180 р</i>
<i>Мороженое (ванильное, шоколадное, клубничное)</i>	<i>150 г</i>	<i>200 р</i>
<i>Варенье в ассортименте (белая черешня, грецкий орех, инжир, айва, малина, клубника)</i>	<i>100 г</i>	<i>180 р</i>

Фрукты

<i>Бананы</i>	<i>100 г</i>	<i>30 р</i>
<i>Апельсины</i>	<i>100 г</i>	<i>40 р</i>
<i>Лайм</i>	<i>50 г</i>	<i>30 р</i>
<i>Киви</i>	<i>100 г</i>	<i>40 р</i>
<i>Мандарины</i>	<i>100 г</i>	<i>40 р</i>
<i>Яблоки</i>	<i>100 г</i>	<i>40 р</i>
<i>Груша</i>	<i>100 г</i>	<i>50 р</i>
<i>Лимон</i>	<i>100 г</i>	<i>50 р</i>
<i>Ананас</i>	<i>500/250г</i>	<i>250р</i>

*Уважаемые гости,
наш ресторан готов работать для вас столько, **СКОЛЬКО ВЫ ЗАХОТИТЕ.***

*Стоимость продления работы ресторана после 00:00
составляет 3000 руб/час с каждого столика.*

Веселитесь до утра.

Приятного отдыха.

С уважением, Администрация