

ЗАКУСКИ К ВИНУ

Брускетта с томатами и базиликом	850P 180 г
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, соусом тонато, каперсами	1 400P 180 г
Брускетта с камчатским крабом и авокадо	2 900P 180 г
Ассорти сыров <i>Дор Блю, Камамбер, Грано Падано, Рикотта, Страчателла, мед, орехи, гриссини, свежие ягоды, мята</i>	2 950P 250/100 г



ЗАКУСКИ К ПИВУ

Ржаные гренки с чесноком <i>Подаются с сырным соусом</i>	700P 100/50 г
---	-------------------------

ИКРА

Икра зернистая сибирского осетра "Классик"	8 000/15 000P 28,6/57 г
Икра зернистая гибрида русского и сибирского осетра "Роял"	9 500/18 000P 28,6/57 г
Икра горбуши	6 000P 100 г



ПАНАЗИЯ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из говядины с красной икрой и картофелем пай	1 900P 150 г
Мятые огурцы	850P 180 г
Лосось в апельсиново-имбирном соусе с мандаринами в кляре, с соусом терияки	3 400P 160/100/30 г
Фунчоза с морепродуктами и овощами	1 500P 280 г
Пшеничная лапша с говядиной, овощами, соусом терияки	1 900P 280 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



TSELEEVO
SKI CLUB

КЛАССИКА ПО-РУССКИ

Филе сельди с мини картофелем, бородинскими гренками и красным луком	950P 150/100/75 г
Оливье с камчатским крабом и красной икрой	3 900P 280 г
Оливье с телятиной	850P 250 г
Сало копченое, соленое <i>Подается с дижонской горчицей, сливочным хреном, зеленым луком и свежей зеленью</i>	850P 100/80 г
Соленья <i>огурцы маринованные, помидоры маринованные, перец маринованный, квашеная капуста, капуста Гурьевская, чеснок маринованный, красный лук</i>	850P 375 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из тунца	1 400P 150 г
Тартар из лосося с авокадо и красной икрой	2 900P 200/30 г
Антипаста <i>Прошутто, Чоризо, салями Милано, маслины Каламата, вяленые томаты, мини моцарелла, гриссини</i>	2 900P 200/80 г

САЛАТЫ

Салат с тигровыми креветками, авокадо, томатами и кунжутной заправкой	2 400P 180 г
Салат с томленой уткой, сыром фета, миксом салатов, клубникой, медово-горчичной заправкой	1 950P 280 г
Салат с филе индейки, авокадо, лаймовым соусом	1 500P 270/30 г
Салат овощной <i>томаты, огурцы, перец сладкий, редис, микс зеленых листьев, лук красный</i>	850P 250 г
Заправка для овощного салата <i>ароматное подсолнечное масло</i>	30 г 150P
<i>тыквенное масло</i>	30 г 250P
<i>льняное масло</i>	30 г 150P
<i>оливковое масло холодного отжима</i>	30 г 150P
<i>домашняя сметана</i>	30 г 150P
<i>греческий йогурт</i>	30 г 150P

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки в темпуре <i>Подаются с соусом том ям</i>	2 200P 100/50 г
Хрустящий сыр с сезонными фруктами и брусничным соусом	1 900P 120/115 г



СУПЫ

Норвежский рыбный суп со сливками с филе семги и палтуса, овощами <i>Подается с пшеничными гренками</i>	1 200P 330/15 г
Борщ с чесночными пампушками, салом и сметаной <i>говядина отварная, картофель, капуста, свекла, морковь, чеснок, лук репчатый, помидоры, яблоки, перец сладкий, чернослив</i>	950P 350/75/50 г
Суп с цыпленком, домашней лапшой и перепелиным яйцом <i>лапша домашняя, морковь, лук репчатый, куриное филе, яйцо перепелиное</i>	750P 300 г
Щавелевый суп со сметаной <i>щавель, картофель, морковь, лук репчатый, яйцо куриное</i>	750P 350/50 г
Крем-суп из белых грибов с пшеничными гренками	950P 350/20 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА



Филе трески с томатами черри, бобами эдамаме, соусом биск	1 600P 240 г
Сибас с томатной сальсой и соусом чимичурри	2 600P 250/90 г
Котлеты из филе щуки с картофельным пюре и вялеными томатами	1 600P 140/170 г

МЯСО И ПТИЦА

Медальоны из говяжьей вырезки с картофельным пюре и вишневым соусом	3 300P 125/150/50 г
Бефстроганов из говяжьей вырезки с грибами в сливочном соусе с картофельным пюре <i>Подается с маринованными томатами и огурцами</i>	2 700P 170/150/100 г
Щеки теленка с картофельным пюре, брокколи и перечным соусом	2 200P 150/250 г
Утиная грудка со спаржей и томатами черри <i>Подается с клюквенным соусом</i>	2 100P 240/50 г
Жареный цыпленок с мятыми огурцами и соусом сацибели	1 900P 200/150 г
Биточки из кролика с картофельным пюре и соусом из лесных грибов	1 800P 120/150 г
Бургер с говяжьей котлетой <i>булочка с ломтиками сыра, свежими томатами, солеными огурцами, говяжьей котлетой, листьями салата, соусом сладкий чили, соусом тартар</i> <i>Подается с картофелем фри и кетчупом</i>	1 800P 380/100/50 г

ПАСТА

Казаречче с камчатским крабом и сливочно-томатным соусом	4 200P 350/20 г
Фетучини с тигровыми креветками, шпинатом и трюфельным соусом	2 300P 320/20 г
Казаречче с грибами и трюфельным маслом	1 900P 320/20 г

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ & ВАРЕНИКИ

Домашние пельмени <i>Подаются со сметаной и хренодером по-домашнему</i>	1 200P 250/100 г
Вареники с картофелем <i>Подаются со сметаной и хренодером по-домашнему</i>	900P 250/130 г
Вареники с квашеной капустой <i>Подаются со сметаной и луком фри</i>	800P 250/65 г



ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина <i>булочка пшеничная с кунжутом, булочка ржаная со злаками, булочка с сыром, сливочное масло</i>	350P 90/30 г
Бородинский хлеб	150P 80 г
Гриссини	650P 100 г

ДЕСЕРТЫ

Венский яблочный штрудель	1 200P 120/85 г
Чизкейк карамель	950P 120/20 г
Фисташковый торт	850P 140/20 г
Красный бархат	950P 125/20 г
Прага	850P 100/20 г
Домашнее овсяное печенье	350P 70 г
Домашнее шоколадное печенье	350P 70 г
Шарик мороженого <i>ванильное, клубничное, фисташковое, шоколадное</i>	650P 50/25 г
Сорбет лайм	600P 50/25 г



Все цены указаны в рублях с учетом НДС. Данное меню является рекламным материалом. Полную информацию Вы можете получить у администратора ресторана.