

## ЗАКУСКИ К ВИНУ

<b>Брускетта</b> с томатами и базиликом	<b>700Р</b> 180 г
<b>Брускетта</b> с ростбифом из говяжьей вырезки, соусом тонато, каперсами	<b>1 200Р</b> 180 г
<b>Брускетта</b> с камчатским крабом и авокадо	<b>2 700Р</b> 180 г
<b>Ассорти сыров</b> Дор Блю, Камамбер, Грано Падано, Рикотта, Стратчелла, мед, орехи, гриссини, свежие ягоды, мята	<b>2 400Р</b> 250/100 г

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>Ржаные гренки с чесноком</b> <i>Подаются с сырным соусом</i>	<b>550Р</b> 100/50 г
--	-------------------------

## ИКРА

<b>Икра зернистая сибирского осетра "Классик"</b>	<b>7 500/15 000Р</b> 28,6/57 г
<b>Икра зернистая гибрида русского и сибирского осетра "Роял"</b>	<b>9 500/18 000Р</b> 28,6/57 г
<b>Икра горбуши</b>	<b>4 500Р</b> 100 г

## ПАНАЗИЯ



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Тартар из говядины</b> с красной икрой и картофелем пай	<b>1 800Р</b> 150 г
<b>Мятые огурцы</b>	<b>650Р</b> 180 г
<b>Салат с говядиной татаки и дайконом</b>	<b>1 600Р</b> 180 г
<b>Салат с баклажанами, томатами и кинзой</b>	<b>700Р</b> 270 г

## СУП

<b>Том ям</b> с морепродуктами	<b>1 200Р</b> 300 г
-----------------------------------	------------------------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Лосось в апельсиново-имбирном соусе с мандаринами в кляре, с соусом терияки</b>	<b>2 600Р</b> 160/100/30 г
<b>Жареный рис с креветками</b>	<b>1 300Р</b> 280 г
<b>Фунчоза с морепродуктами и овощами</b>	<b>1 300Р</b> 280 г
<b>Пшеничная лапша с говядиной, овощами, соусом терияки</b>	<b>1 700Р</b> 280 г

## КЛАССИКА ПО-РУССКИ

<b>Филе сельди</b> с мини картофелем, бородинскими грёнками и красным луком	<b>800Р</b> 150/100/75 г
<b>Оливье с камчатским крабом и красной икрой</b>	<b>2 700Р</b> 280 г
<b>Оливье с телятиной</b>	<b>700Р</b> 250 г
<b>Сало</b> копченое, соленое <i>Подается с дижонской горчицей, сливочным хреном, зеленым луком и свежей зеленью</i>	<b>750Р</b> 100/80 г

<b>Соленья</b> огурцы маринованные, помидоры маринованные, перец маринованный, квашеная капуста, капуста Гурьевская, чеснок маринованный, красный лук	<b>750Р</b> 375 г
--	----------------------

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Севиче из тунца</b>	<b>950Р</b> 150 г
<b>Тартар из лосося</b> с авокадо и красной икрой	<b>2 100Р</b> 200/30 г
<b>Антипаста</b> Прошутто, Чоризо, салями Милано, маслины Каламата, вяленые томаты, мини моцарелла, гриссини	<b>2 500Р</b> 200/80 г

<b>Буррата с тартаром из томатов</b>	<b>1 900Р</b> 250 г
--	------------------------

## САЛАТЫ

<b>Салат с тигровыми креветками, авокадо, томатами и кунжутной заправкой</b>	<b>1 800Р</b> 180 г
<b>Салат с томленой уткой</b> с сыром фета, миксом салатов, клубникой, медово-горчичной заправкой	<b>1 900Р</b> 280 г
<b>Салат с филе индейки, авокадо, лаймовым соусом</b>	<b>1 400Р</b> 270/30 г
<b>Салат овощной</b> томаты, огурцы, перец сладкий, редис, микс зеленых листьев, лук красный	<b>850Р</b> 250 г



**TSELEEVO**  
GOLF & POLO CLUB

## Заправка для овощного салата

<b>Ароматное подсолнечное масло</b>	<b>100Р</b>
<b>Тыквенное масло</b>	<b>250Р</b>
<b>Льняное масло</b>	<b>100Р</b>
<b>Оливковое масло холодного отжима</b>	<b>300Р</b>
<b>Домашняя сметана</b>	<b>100Р</b>
<b>Греческий йогурт</b>	<b>100Р</b>

## ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Тигровые креветки в темпуре</b> <i>Подаются с соусом том ям</i>	<b>1 500Р</b> 100/50 г
<b>Клаб-сэндвич с куриным филе</b> бекон, яйцо жареное, свежий огурец, свежие томаты <i>Подается с картофелем фри и кетчупом</i>	<b>1 400Р</b> 300/100/50 г

<b>Хрустящий сыр</b> с сезонными фруктами и брусничным соусом	<b>1 600Р</b> 120/115 г
--	----------------------------

## ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

<b>Свекольник с телятиной и перепелиным яйцом</b> <i>Подается с ржаными тостами и творожным сыром</i>	<b>650Р</b> 330/85/30 г
<b>Окрошка мясная на квасе или кефире</b> <i>Подается с соусом Хрен, горчицей, чипсами из пшеничного багета</i>	<b>750Р</b> 330/80 г

## ГОРЯЧИЕ СУПЫ

<b>Норвежский рыбный суп со сливками</b> из филе семги и палтуса, овощей <i>Подается с пшеничными грёнками</i>	<b>1 100Р</b> 330/15 г
<b>Борщ с чесночными пампушками, салом и сметаной</b> говядина отварная, картофель, капуста, свекла, морковь, чеснок, лук репчатый, помидоры, яблоки, перец сладкий, чернослив	<b>700Р</b> 350/75/50 г

<b>Суп с цыпленком, домашней лапшой и перепелиным яйцом</b> лапша домашняя, морковь, лук репчатый, куриное филе, яйцо перепелиное	<b>650Р</b> 300 г
--	----------------------

<b>Щавелевый суп со сметаной</b> щавель, картофель, морковь, лук репчатый, яйцо куриное	<b>650Р</b> 350/50 г
---	-------------------------

<b>Крем-суп из белых грибов с пшеничными грёнками</b>	<b>800Р</b> 350/20 г
---	-------------------------

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

<b>Филе трески с томатами черри, бобами эдамаме, соусом биск</b>	<b>1 400Р</b> 240 г
--	------------------------

<b>Сибас с томатной сальсой и соусом чимичурри</b>	<b>1 900Р</b> 250/90 г
--	---------------------------

<b>Котлеты из филе щуки с картофельным пюре и вялеными томатами</b>	<b>1 400Р</b> 140/170 г
---	----------------------------

## МЯСО И ПТИЦА

<b>Медальоны из говяжьей вырезки</b> с картофельным пюре и вишневым соусом	<b>2 900Р</b> 125/150/50 г
--	-------------------------------

<b>Бефстроганов из говяжьей вырезки с грибами в сливочном соусе с картофельным пюре</b> <i>Подается с маринованными томатами и огурцами</i>	<b>2 500Р</b> 170/150/100 г
--	--------------------------------

<b>Щеки телянка</b> с картофельным пюре, брокколи и перечным соусом	<b>1 600Р</b> 150/250 г
---	----------------------------

<b>Утиная грудка со спаржей и томатами черри</b> <i>Подается с клюквенным соусом</i>	<b>1 900Р</b> 240/50 г
---	---------------------------

<b>Жареный цыпленок с мятыми огурцами и соусом сацебели</b>	<b>1 800Р</b> 200/150 г
---	----------------------------

<b>Биточки из кролика</b> с картофельным пюре и соусом из лесных грибов	<b>1 600Р</b> 120/150 г
---	----------------------------

## ПАСТА

<b>Казаречче с камчатским крабом и сливочно-томатным соусом</b>	<b>2 600Р</b> 350/20 г
---	---------------------------

<b>Фетучини с тигровыми креветками, шпинатом и трюфельным соусом</b>	<b>1 900Р</b> 320/20 г
--	---------------------------

<b>Казаречче с грибами и трюфельным маслом</b>	<b>1 300Р</b> 320/20 г
--	---------------------------

## ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

<b>Домашние пельмени</b> <i>Подаются со сметаной и хренодером по-домашнему</i>	<b>950Р</b> 250/100 г
---	--------------------------

<b>Вареники с картофелем</b> <i>Подаются со сметаной и хренодером по-домашнему</i>	<b>750Р</b> 250/130 г
---	--------------------------

<b>Вареники с квашеной капустой</b> <i>Подаются со сметаной и луком фри</i>	<b>600Р</b> 250/65 г
--	-------------------------

## БУРГЕРЫ И ШАУРМА

<b>Бургер с говяжьей котлетой</b> булочка с ломтиками сыра, свежими томатами, солеными огурцами, говяжьей котлетой, листьями салата, соусом сладкий чили, соусом тартар <i>Подается с картофелем фри и кетчупом</i>	<b>1 600Р</b> 380/100/50 г
--	-------------------------------

<b>Бургер с куриной котлетой</b> булочка с ломтиками сыра, свежими томатами, солеными огурцами, куриной котлетой, листьями салата, луком фри, соусом Цезарь <i>Подается с картофелем фри и кетчупом</i>	<b>1 500Р</b> 400/100/50 г
--	-------------------------------

<b>Шаурма</b> лаваш с куриным филе, свежими овощами и соусом Гольф <i>Подается с картофелем фри и кетчупом</i>	<b>1 200Р</b> 350/100/50 г
---	-------------------------------

## ВЫПЕЧКА

<b>Хлебная корзина</b> булочка пшеничная с кунжутом, булочка ржаная со злаками, булочка с сыром, сливочное масло	<b>300Р</b> 90/30 г
---	------------------------

<b>Бородинский хлеб</b>	<b>150Р</b> 80 г
-------------------------	---------------------

## ДЕСЕРТЫ

<b>Венский яблочный штрудель</b>	<b>950Р</b> 120/85 г
----------------------------------	-------------------------

<b>Наполеон</b>	<b>650Р</b> 120/15 г
-----------------	-------------------------

<b>Миндальный торт</b>	<b>850Р</b> 70/20 г
------------------------	------------------------

<b>Чизкейк манго-маракуйя</b>	<b>850Р</b> 120/20 г
-------------------------------	-------------------------

<b>Фисташковый торт</b>	<b>850Р</b> 140/20 г
-------------------------	-------------------------

<b>Красный бархат</b>	<b>850Р</b> 125/20 г
-----------------------	-------------------------

<b>Прага</b>	<b>850Р</b> 100/20 г
--------------	-------------------------

## МОРОЖЕНОЕ

<b>Шарик мороженого</b> ванильное, клубничное, фисташковое, шоколадное	<b>490Р</b> 50/25 г
--	------------------------

<b>Сорбет лайм</b>	<b>490Р</b> 50/25 г
--------------------	------------------------