

# Ресторан Абрамцево

## Банкетное меню

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Порция гр.	Цена
<b>Овощное ассорти</b> (огурчики, помидоры черри, болгарский перец, редис, свежая зелень)	300	590 Р
<b>Ассорти из солений</b> (огурцы, помидоры, черемша, чеснок, маринованный, капуста)	300	640 Р
<b>Сельдь по-деревенски</b> (филе сельди, горячий картофель, лук, зелень, масло)	100/200	540 Р
<b>Баклажаны по-Мегрельски</b> (Фулетики из баклажанов с начинкой из брынзы, грецких орехов и чесночного соуса)	200	520 Р
<b>Ассорти три сала</b> (Сало копченое, соленое, с мясными прослойками и чесноком, гренки, соленый огурчик, горчица)	150/100/30	740 Р
<b>Говяжий язык с хреном</b> (Отварной язык телятины с хреном)	100/30	740 Р
<b>Семужка малосоленая</b> (Нежные кусочки семги, оливки и лимон)	100/50	840 Р
<b>Рыбное ассорти</b> (Семга, масляная рыба, палтус, лимон, оливки)	300/50	2390 Р
<b>Мясное ассорти</b> (Буженина, ростбиф и куриный рулет собственного приготовления)	300/50	2140 Р
<b>Сырная тарелка</b> (Ассорти элитных сыров в сочетании с медом, грецким орехом и виноградом)	250/50/50	2190 Р
<b>Фруктовая тарелка</b>	1000	1890 Р

### МАЛЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жульен классический грибной</b> (Шампиньоны с луком в сливочном соусе под сырной шапкой «Пармезан»)	100	440 Р
<b>Жульен из цыпленка</b> (Филе цыпленка с луком в сливочном соусе под сырной шапкой «Пармезан»)	100	490 Р
<b>Язык по-деревенски</b> (Нежный телячий язык на картофельной подушке, запеченный под сырной шапкой)	180	540 Р
<b>Блинчики с семгой</b> (Жареные блинчики с нежной семгой)	250	640 Р

### ГАРНИРЫ

<b>Овощи на гриле</b> (Баклажаны, цуккини, красный лук, перец, помидоры)	300	490 Р
<b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b>	150	190 Р
<b>Картофель фри</b>	150	290 Р
<b>Картофельные дольки</b>	150	290 Р

### СВЕЖАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

<b>Пирожок с мясом</b>	80	130 Р
<b>Пирожок с капустой</b>	80	110 Р
<b>Пирожок с яблоком и корицей</b>	80	110 Р

### САЛАТЫ

<b>Барская забава</b> (Теплый салат из телячьей вырезки с болгарским перцем, огурцом, красным лучком в соево-медовом соусе)	200	700 Р
<b>Сударыня</b> (Обжаренная куриная печень с рукколой, красным виноградом и сыром «Пармезан» в фирменном соусе)	200	690 Р
<b>Любимый салат Фотмистра Абрамова</b> (Шеятина, язык говяжий, болгарский перец, листья салата с кедровыми орешками, заправленные майонезом)	200	720 Р
<b>Греческий</b> (Классический овощной салат с маслинами, красным луком, брынзой «Фетаки»)	250	640 Р
<b>Салат «Княжеский»</b> (Шампиньоны, филе цыпленка, сыр, оливки, заправленные укропным майонезом собственного приготовления)	200	680 Р
<b>Девичья утеха</b> (Нежные кусочки слабосоленой семги с нашинкованными листьями пекинской капусты в сочетании с сыром «Пармезан» и сливочным соусом)	200	720 Р
<b>Усадьба</b> (Шпикет ломтики ростбифа из телятины, свежие листья «Романо», томаты «Черри», сыр «Пармезан», Каперсы, заправка на основе оливкового масла с зернистой горчицей, хрустящие гренки)	220	740 Р
<b>Цезарь с цыпленком</b> (Листья «Айсберг», теплое филе цыпленка, сыр «Пармезан» под соусом «Цезарь», хрустящие гренки)	220	590 Р
<b>Цезарь с семгой</b> (Листья «Айсберг», кусочки слабосоленой семги, сыр «Пармезан» под соусом «Цезарь», хрустящие гренки)	220	670 Р
<b>Салат с рукколой и креветками</b> (Руккола, помидоры черри, королевские креветки, сыр пармезан, орешки кешью, оригинальный соус)	250	790 Р
<b>Салат «Капрезе»</b> (Помидоры сладких сортов в сочетании с сыром мацарелла под крем-соусом «Бальзамико» с листочками рукколы)	300	690 Р
<b>Салат «Оливье»</b> (Традиционный салат с телятиной, заправленный легким майонезом на перепелиных яйцах)	250	670 Р

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Стейк телятины</b> (Сочный стейк из телячьей вырезки с розмарином и чесноком под соусом «Порто», подается с рукколой и томатами «Черри»)	180/50/30	1270 Р
<b>Стейк семги</b> (Сочный стейк лосося, подается с цуккини-гриль и соусом «Песто»)	180/70/30	1340 Р
<b>Запеченная спинка трески</b> (Нежнейшая спинка трески, подается с «Польским» соусом, маслинами и лимоном)	200/40/30	890 Р
<b>Мясо по-Купечески</b> (Стейк из свинины, запеченный с шампиньонами под шапкой из сыра)	180/60	740 Р
<b>Шашлык из семги</b> (Нежнейшее филе семги на мангале, подается с соусом «Песто» и лимоном)	150/50	1140 Р
<b>Шашлык из свиной шейки</b> (Сочные кусочки шашлыка, подаются с маринованным луком, зеленью и соусом)	200/50/50	840 Р