



Медвежий
УГОЛ

hotelmedved.ru ☎ 53-03-03



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

(160 г) 260 р.

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Капуста маринованная, помидоры зеленые маринованные, огурцы маринованные, черемша консервированная (250 г) 330 р.

СЫРНОЕ ПЛАТО

4 вида авторского сыра, с медом, орехами, грушей и виноградом (360/50 г) 720 р.

МЯСНОЕ ПЛАТО

Буженина, ростбиф, отварной язык, с соусом Ранч (200/50 г) 860 р.

РЫБНОЕ ПЛАТО

Муксун, форель и масляная рыба с оливками, каперсами и розовым перцем (200 г) 1100 р.

СЕЛЬДЬ С ПРЯНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Филе сельди, картофель отварной, свекла отварная, сухарики, масло растительное, огурцы маринованные, лук красный, микрозелень (330 г) 310 р.

ДОМАШНЕЕ САЛО

Домашнее сало соленое, сало копченое, сало с паприкой и травами, подается с жжеными тостами, микрозеленью и ядерной горчицей (200/50 г) 390 р.

РОСТБИФ ШЕФ-МАРИНАД

Идеальная закуска под водку подается с картофелем, маринованный красный лук и хрустящие огурчики (100/100/50 г) 1 050 р.

ФРУКТОВОЕ ПЛАТО

Сезонные фрукты (1000 г) 990 р.

ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

Сметана, лук красный, грузди соленые, зелень (100/50 г) 620 р.

ДИКИЙ МУКСУН СЛАБОСОЛЕННЫЙ

Муксун малосольный, яблоки зеленые, микрозелень, соус брусничный (170 г) 690 р.

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА

В классическом стиле (100 г) 690 р.

САЛАТЫ

МИМОЗА АВТОРСКАЯ

Форель малосольная, картофель отварной, морковь отварная, огурцы свежие, яйцо куриное, яйцо перепелиное, майонез, икра красная, микрозелень, креветки в панцире (200 г) 640 р.

САЛАТ КАРРИ С НЕЖНОЙ КУРОЧКОЙ

Микс салат, кунжут, куриное бедро, помидоры Черри, соус Песто, соус Карри (200 г) 540 р.

САЛАТ С СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ

Сочный салат с нежной форелью, рукколой, яйцом пашот, помидорами Черри, и кедровыми орехами (170 г) 890 р.

САЛАТ С РОСТБИФОМ ШЕФ-МАРИНАД

В сочетании лесных грибов и вяленой говядины с картофелем пай, красным луком и соусом Майо-Шприача (220 г) 710 р.

САЛАТ ТЁПЛЫЙ С ТЕЛЯТИНОЙ И ГРЕНКАМИ

Нежнейшая вырезка говядины, микс салат, картофель отварной, шампиньоны гриль, перец болгарский гриль, цукини гриль, сливки, соус сливочно-горчичный, гренки, кунжут (300 г) 740 р.

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Креветки тигровые, сухарики, сыр Пармезан, соус Цезарь, помидоры Черри, салат микс, яйцо перепелиное (200 г) 720 р.

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Нежная грудка куриная, салат микс, сухарики, сыр Пармезан, соус Цезарь, яйцо перепелиное, помидоры Черри (180 г) 550 р.

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Огурец, томат, перец болгарский, микс салата, маслины, оливки, лук красный, брынза, оливковое масло (250 г) 510 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН В БЕЛОЙ БУЛОЧКЕ

Булочка белая, куриная грудка, шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр Пармезан и помидоры Черри (150/20 г) 270 р.

ЖУЛЬЕН В ТЁМНОЙ БУЛОЧКЕ

Булочка темная, шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр Пармезан, помидоры Черри (150/20 г) 270 р.

КРЕВЕТКИ УГОЛЬНЫЕ

Подается с соусом Васаби (150/50/30 г) 980 р.

ШАШЛЫЧОК КУРИНЫЙ

Куриная грудка, перец болгарский, соевый соус, чеснок, соус Тар-Тар (140 г) 350 р.

ШАШЛЫЧОК ИЗ ФОРЕЛИ

Форель, цукини и сладкий перец (100 г) 600 р.

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

Шампиньоны, лук репчатый, бекон, чеснок, розмарин, сливки, сметана, сыр, сухари панко (200 г) 500 р.





Медвежий
УГОЛ



СУПЫ

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Лисички лесные, шампиньоны, сливки, гренки
(300 г) 420 р.

БОРЩ

Традиционный борщ со сметаной, в дополнение сало протертое с чесноком и зеленью, лук зеленый
(300/50/50 г) 420 р.

КУРИНЫЙ СУП ТОКМАЧ

Наваристый куриный бульон с лапшой собственного приготовления, зелень, яйцо перепелиное
(300 г) 270 р.

СОЛЯНКА

Три вида мяса, подается со сметаной, лимоном и тостами
(300/50 г) 470 р.

УХА ФИНСКАЯ

Нежная форель с картофелем и сливками
(300 г) 390 р.

СТЕЙКИ

ПЕППЕР СТЕЙК С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Кусок нежнейшей говяжьей вырезки из говядины, обильно посыпанный крупно молотым перцем, жареный на сливочном масле подается с овощами гриль
(150/150/50 г) 1 350 р.

СТЕЙК ТОП БЛЭЙД С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Стейк Топ Блэйд- из наружной части лопатки, это самое желанное и деликатесное мясо из всех альтернативных стейков, розмарин, тимьян, чеснок, соус луковый
(100 г) 740 р.

СТЕЙК ЧАК РОЛЛ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Стейк Чак-Ролл – мраморное говяжье мясо из отруба шеи молодого теленка, располагается между ребрами и лопаткой, розмарин, тимьян, чеснок, соус луковый
(100 г) 520 р.

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С НЕЖНЫМ САЛАТОМ И КАРТОФЕЛЕМ

Стейк -неклассический вариант стейка из свинины, картофель отварной, зелень, помидоры Черри, лук красный, лимон (150/100/50 г) 530 р.

СОУСЫ

ЛУКОВЫЙ К СТЕЙКУ

лук репчатый, вино красное, Демиглас, сливки (50 г) 100 р.

САЛЬСА

(50 г) 100 р.

ВВQ

(50 г) 100 р.

ТАР-ТАР

(50 г) 100 р.

ГОРСКИЙ

(50 г) 100 р.

КРЕМ-ЧИЗ

(50 г) 100 р.

КЕТЧУП

(50 г) 100 р.

СЫРНЫЙ

(50 г) 100 р.

ТЕРИЯКИ

(50 г) 100 р.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ С ОВОЩАМИ

Куриная грудка с овощами стритфрай
(150/150 г) 450 р.

МЯСО БЕДРА КУРИЦЫ

Куриное бедро в сливочно-сырном соусе с редисом и землей из маслин (100/150 г) 530 р.

«НЕ ЭСКИМО» С СЫРНОЙ ЭСПУМОЙ

(150/100 г) 720 р.

КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ

Форель с морковным муссом (100/150 г) 990 р.

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНОЙ ЭСПУМОЙ

(100/150 г) 600 р.

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

Говяжьи щечки с запеканкой и грибной икрой под соусом Деми Глас (300 г) 1 070 р.

РУЛЬКА СВИНАЯ

Свиная рулька запеченая с соусом Сальса, картофелем и капустой(1/150/100/50/50 г) 1 700 р.

ГАРНИРЫ

АССОРТИ КАПУСТЫ НА ПАРУ

(150 г) 170 р.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

(150 г) 130 р.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

(150 г) 220 р.

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

(150 г) 330 р.

ОВОЩИ ГРИЛЬ

(150 г) 280 р.

ХЛЕБ

БУЛОЧКИ БЕЛАЯ И ЧЕРНАЯ

(2 шт) 120 р.

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ

(150 г) 330 р.

МЕДОВИК С МОЧЕНОЙ КЛЮКВОЙ

(150 г) 280 р.

ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

(120 г) 280 р.

ЧИЗКЕЙК МАНГО-МАРАКУЙЯ

(120 г) 280 р.

