



Eastern European Menu

ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

Икра черная
Икра красная
Лососина соленая
Лососина холодного копчения
Лососина горячего копчения
Осетрина холодного копчения
Осетрина горячего копчения
Сельдь соленая
Сельдь в винном соусе
Скумбрия холодного копчения
Рыбец горячего копчения
Палтус холодного копчения
Чилийский окунь холодного копчения
Кильки пряного посола
Шпроты в масле
Омар фаршированный
Креветки отварные с соусом острым
Осетрина под майонезом
Треска под маринадом
Рыба заливная - тип по желанию
Заливное из рыбных продуктов-Аспик-
Судак фаршированный (целиком или кусками)
Устрицы на льду

Гребешки маринованные
Мидии под соусом "Дижонэз"
Лосось печеный целиком с головой - глазированный
Волованы с паштетом из сельди
Мелкая рыба маринованная

ОВОЩНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Редька с маслом или сметаной
Грибы маринованные с луком
Икра баклажанная
Икра овощная
Наполеон из овощей
Баклажаны фаршированные овощами
Перец фаршированный овощами
Кабачки фаршированные овощами
Овощное сотэ (аджабсандали)
Тюрин из овощей
Тыква в маринаде
Помидоры фаршированные (рыбой; мясным салатом; овощами; яйцом)
Яйца фаршированные (сельдью; горчичным фаршем; икрой)
Паштет из баклажан
Шпинат по- армянски
Перец сладкий маринованный
Фасоль красная с орехами (Лобио)
Винегрет с рыбой или сельдью или мясом или овощной
Салат "Оливье"
Салат "Столичный"
Салат мясной
Салат рыбный (с отварной или копченой рыбой)
Салат свекольный с чесноком и орехами
Салат морковный с черносливом и творогом
Салат из свежей капусты
Салат из крабов
Салат "Танюша"
Салат сырный (с луком и чесноком)
Салаты из свежих овощей с различными заправками
Овощи натуральные

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИ

Грибы в сметане с картофелем и сыром запечённые.
Волованы с грибами и луком.
Баклажаны фаршированные мясом на гренках из черного хлеба.
Кабачки фаршированные мясом.
Жульен из курицы.
Рыба и креветки по - русски.
Рыба и соус "Рассол" .
Шримпы запечённые в белом сырном соусе.
Голубые крабы жареные с чесноком и петрушкой.
Крабные шарики запечённые.
Устрицы в соусе белое вино.
Рыба "Орли" соус тартар.
Шпроты в слойке.
Сельдь запечённая в конверте соус красный.
Кокиль "Ст. Жак".
Говяжья вырезка жареная с помидорами.
Свинная поджарка с луком и томатом.
Бигус" Польский."
Почки телячьи "Жульен".
Почки по- русски.
Печень телячья с луком.
Печень куриная соус "Мадера".Печень говяжья "Строганов".
Корзиночки с уткой и грибами соус "Марсала".
Суфле из фазана в тарталетке.
Волованы с мозгами .
Булочки заварные с курой грибами соус "Голландский".
Орешки из заварного теста с острым сыром.
Биточки телячьи с яйцом.
Зразы телячьи фаршированные луком и яйцом.
Крокеты гусиные.

СУПЫ

Суп рыбный прозрачный.
Суп рыбный сборный со сливками "Чаудер".
Суп рыбный густой с томатом.
Биск из креветок.
Суп куриный.
Суп с половиной курицы.
Суп овощной.
Щи свежие.
Щи зелёные.
Солянка.
Суп гороховый .
Суп фасолевый.
Борщ "Московский".
Борщ "Малороссийский".
Рассольник "Петербургский".
Рассольник сборный.
Суп грибной с перловкой.
Суп грибной по -селянски.
Суп грибной с клёцками.
Суп пюре из аспарагуса с сыром гренками и сливками.
Суп пюре из шпината картофеля грибов и сливок..
Суп "Гуляш".
Суп мясной картофельный густой.

РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сёмга отварна соус "Голландский"
Сёмга жареная соус "Польский"
Сёмга грилье . соус " Шерон"
Сёмга запечёная соус "Гренобль"
Группер жареный соус " Миндальный"
Группер "Фри" соус" Томатный с хреном"
Группер в тесте "Белое вино"
Группер грилье "Метродетель"
А так же иная жирная белая рыба (Каменный окунь; Палтус; Снепер;

Осетрина и т д)
Форель по- русски
Форель по- менгрельски
Форель жареная с овощами
Шримпы в белом соусе с чесноком
Шримпы в тесте "Фри"
Шримпы в винно-масляном соусе
Шримпы отварные с коктейль соусом
Гребешки Ст. Жак
Гребешки с пряностями
Гребешки с томатом
Гребешки " Орли "
Мидии в вине и пряностями
Мидии в томатном соусе с грибами
Мидии гребешки креветки "Морней" в ракушках
Осетрина по-московски
Осетрина отварная соус "Рассол"
Осетрина жареная на вертеле
Осетрина запеченая в соусе"Сациви"

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

Котлеты говяжьи рубленые
Котлеты "Полтавские"
Котлеты "Пожарские"
Биточки телячьи
Зразы с луком и яйцом
Зразы с грибами
Кнели куриные в белом соусе
Кнели куриные в коричневом соусе
Тефтели в красном соусе
Ёжики в молочном соусе
Рулет с яйцом
Рулет с грибами и шпинатом
Рулет с макаронами
Люля-кебаб
Кийма-каб

БЛЮДА ИЗ КУРЫ

Филе куриное "Гренобль"
Филе куриное по-французски
Филе куриное "Сациви"
Филе куриное по-милански
Котлеты по-киевски
Шницель по-министерски
Цыплёнок "Табака"
Цыплёнок фаршированный диким рисом
Цыплёнок "Чахохбили"
Цыплёнок "Ко ко вин"
Шашлык курины

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Отбивные с луком и грибами
Отбивные с каперсами грибами и хересом
Отбивные соус "Мадера"
Эскалоп соус "Коньяк демиглас"
Эскалоп соус "Бургуньон"
Эскалоп соус "Поавард"
Шашлык "Армянский"
Корейка свиная фаршированная луком и грибами - подливка смородиновая
Молочный поросёнок с гречневой кашей

ТОЖЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И ДИЧИНЫ

ГОВЯДИНА

СТЭЙКИ

Дельмонико
Филе Миньон
Нью Йорк
Антрекот
Лангет
"Т" кость

Медальоны

Шатобрион

Турнедо

А ТАК ЖЕ

Рулеты с беконом и жареным луком

Рулеты телячьи с кнельным фаршем

Отбивная фаршированная устрицами

Шницель свиной по- охотничьи

Шницель "Венский"

Ромштекс

Телячья отбивная "Орлов"