

ОТЕЛЬ
Vostok

МЕНЮ ГОРОДСКОЕ КАФЕ

ОТЕЛЬ
Vostok

Городское кафе | г. Тюмень, ул. Республики, 159, тел.: 686-115

Цены указаны в рублях, включая НДС. К оплате принимаются рубли и банковские карты
(VISA, МИР, Mastercard, Maestro)

В случае индивидуальной непереносимости отдельных продуктов
предлагаются альтернативные варианты



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Огурцы скороспелые с чесноком и укропом	100 гр	150 руб
Соленья из погребка: помидоры, огурчики, капуста	260 гр	280 руб
«Камамбер», «Дорблю», «Маасдам» с медом, орехами, крекером и мятой	185 гр	880 руб
Сыр «Адыгейский» жареный, подается со свежими овощами, льняным маслом и маслинами «Каламата»	210 гр	350 руб
Скумбрия домашнего посола с маринованным луком и маслом на пряных травах	100 гр	250 руб
Буженина запеченная с розмарином, подается со сливой маринованной и лучком серебристым	100 гр	340 руб
Паштет из печени цыпленка с ржаными чипсами	120/30 гр	420 руб
Язык говяжий томленный в печи, с русской горчицей, хреном и квашеной капустой	80/100 гр	540 руб
Солонина сыровяленая из говядины, свиной шейки и бастурмы с маслинами «Каламата»	165 гр	480руб
Блинчики домашние		
- с форелью слабосоленой	160 гр	350 руб
- с икрой красной лососевой	140 гр	570 руб



СИБИРСКАЯ КУХНЯ

Соленые грузди с красным лучком и сметаной	100/50 гр	420 руб
Строганина из северного муксуна	100 гр	720 руб
Муксун и семга слабой соли с лимоном и каперсами	100 гр	650 руб
Сало домашнего посола с острым перцем и маринованными томатами	150/50 гр	320 руб
Блинчики домашние с икрой щуцъей и фермерской сметаной	150 гр	490 руб

САЛАТЫ

Салат по-гречески из свежих овощей, брынзы и маслин	225 гр	420 руб
Цезарь		
- с куринной грудкой-гриль	175 гр	380 руб
- с креветками	180 гр	560 руб
Оливье с отварной телятиной	150 гр	280 руб
Будапештский с говядиной отварной, овощами и пряной заправкой	160 гр	350 руб
Салат с уткой, вялеными томатами, печеной паприкой и медово-горчичным соусом	130 гр	390 руб

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Драники картофельные со сметаной	270 гр	320 руб
Овощи-гриль: цуккини, баклажаны, паприка, томаты со сливочно- пряным соусом	250 гр	390 руб
Хрустящие тигровые креветки с соусом-коктейль и миксом из листовой зелени	75/50 гр	460 руб
Сыр «Моцарелла» в хрустящей корочке с ягодным соусом	225 гр	440 руб
Цезарь-ролл с соусом тартар	160 гр	290 руб
Клуб-сэндвич с картофелем фри и томатным соусом	420 гр	350 руб

○ В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

СУПЫ

Суп-лапша домашняя, с курицей и рубленой зеленью	250 гр	230 руб
Солянка сборная из разных мясных деликатесов	250 гр	280 руб
Борщ со свежей капустой	250 гр	320 руб
Уха рыбацкая из лосося и муксуна с расстегаем и рюмкой хреновухи	250 гр	520 руб
Окрошка летняя на квасе	250 гр	220 руб

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



СИБИРСКАЯ КУХНЯ

Караси речные, жареные по-деревенски	1 шт	220 руб
Муксун жаренный на овощной подушке из цуккини и паприки на гриле	120/100 гр	900 руб
Котлета из щуки с картофелем по-деревенски	140/100 гр	380 руб
Пельмени		
- «По-тюменски» из свинины, говядины и лука	200 гр	430 руб
- мясные домашние, запеченные в горшочке с грибами и сметаной	270 гр	480 руб
- из квашеной капусты с салом	200 гр	250 руб
- из утки с пряным соусом	200 гр	360 руб
- из щуки и судака	200 гр	360 руб

Форель речная на гриле	1 шт	640 руб
Стейк из семги под маринадом из дижонской горчицы, гарнирован овощным салатом	125/100 гр	750 руб
Стейк Рибай Прайм зернового откорма	1 шт	2500 руб
Бефстроганов с грибами и картофелем по-деревенски	300 гр	740 руб
Корейка из свинины, запеченная с сыром и томатами	250 гр	650 руб
Котлеты рубленые из филе утки с жареным картофелем с боровиками	100/100 гр	520 руб
Цыпленок тапака с соусом «Ткемали» на пшеничной лепешке	1 шт	690 руб
Куриная грудка-гриль с подпеченными шампиньонами и паприкой	150/60 гр	460 руб
Паста карбонара с беконом, луком-пореем, сливками и сыром	290 гр	380 руб
Спагетти с морепродуктами: морской гребешок, тигровые креветки, кальмары, сливки, сыр	260 гр	640 руб
Феттучини с соусом Болоньезе	200 гр	430 руб

ДЕСЕРТЫ



СИБИРСКАЯ КУХНЯ

Хвойное мороженное с шоколадом и кедровыми орешками	50 гр	185 руб
Малиновое шампанское (малиновый бисквит, желе с шампанским Абрау-Дюрсо и красной ягодой)	120 гр	260 руб
Трюфель (шоколадный бисквит, пропитанный ликером Бейлис с кремом из сливок и горького шоколада)	120 гр	270 руб
Миндальный (миндальный бисквит со сливочным кремом и Амаретто)	120 гр	280 руб

○ В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.