

ОТЕЛЬ
Vostok

*«... полезность питания в громадной степени
зависит от его кулинарного разнообразия,
а вовсе не от количества калорий...»*

Вильям Похлёбкин

МЕНЮ ГОРОДСКОЕ КАФЕ



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

холодное

Муксун и сёмга холодного копчения, подаются с лимоном и каперсами	100 гр.	580 руб.
Скумбрия домашнего посола с маринованным луком и маслом на пряных травах	100 гр.	180 руб.
Щука сибирская, фаршированная грибами, подаётся с соусом «Тар-тар»	150/50 гр.	320 руб.
Строганина из якутского муксуна	100 гр.	720 руб.
Блинчики домашние с икрой красной лососёвой	140 гр.	350 руб.
Блинчики домашние с икрой щуцъей и маслом сливочным	150 гр.	290 руб.
Блинчики с форелью слабосолёной	160 гр.	350 руб.
Салат Романо с креветками, соусом «Цезарь» и хлебными хрустящими чипсами	180 гр.	430 руб.

горячее

Соте из мидий на белом вине с чесночной брускеттой	220 гр.	540 руб.
Караси речные, жареные по-деревенски	1 шт.	220 руб.
Муксун жареный на овощной подушке из цукини на гриле с нежным кремом из моркови	120/100 гр.	900 руб.
Форель радужная, запечённая с серебристым луком, томатами-черри и свежим базиликом	1 шт.	640 руб.
Стейк из сёмги под маринадом из дижонской горчицы, гарнирован овощным салатом	125/100 гр.	750 руб.
Хрустящие тигровые креветки с соусом-коктейль и миксом из листовой зелени	75/50 гр.	460 руб.
Кольца кальмаров жареные, подаются с соусом «Сальса»	250/50 гр.	490 руб.
Котлета из щуки с толченой из картофеля и сельдерея	140/150 гр.	380 руб.

для компании

Рыбное ассорти (мидии, креветки, кольца кальмара, ряпушка, лосось, соус «Тар-тар»)	1470 гр.	3900 руб.
------------------------------------------------------------------------------------	----------	-----------

МЯСО, ПТИЦА, ДИЧЬ

холодное

Буженина, запечённая с розмарином, подаётся со сливой маринованной и луком серебристым	100 гр.	340 руб.
Солонина сыровяленая из говядины, свиной шейки и куриного филе с маслинами «Каламата»	165 гр.	480 руб.
Салат Романо с куриной грудкой-гриль, соусом «Цезарь» и хлебными хрустящими чипсами	175 гр.	380 руб.
Язык говяжий, томлёный в печи, с русской горчицей, хреном и квашеной капустой	100/100 гр.	540 руб.
Сало домашнего посола с острым перцем и маринованными томатами	150/50 гр.	280 руб.
Паштет из печени кролика с ржаными гренками	120/30 гр.	420 руб.
Салат «Оливье» с отварной телятиной	150 гр.	280 руб.

горячее

Купаты из баранины жареные, с картофельными дольками и острым томатным соусом	150/150 гр.	870 руб.
Котлеты рубленые из филе утки с брусникой лесной и соусом «Демигласс»	200/50 гр.	390 руб.
Ребрышки свиные, глазированные соусом «Джек Дэниэлс»	340/100 гр.	780 руб.
Куриная грудка-гриль с подпечёнными шампиньонами и паприкой	150/60 гр.	420 руб.
Цыплёнок-тапака с соусом «Ткемали» и хрустящей фокаччей	1 шт.	690 руб.
Бефстроганов с грибами и деревенским картофелем	300 гр.	740 руб.
Медальоны из телятины, запечённые в беконе, предварительно выдержанные в маринаде из «Вустерского» соуса	180 гр.	990 руб.
Стейк «Рибай» из говядины травяного откорма	1 шт.	1200 руб.
Стейк из свиной корейки на кости, подаётся с остро-пряным луковым конфи	250/30 гр.	650 руб.

для компании

Мясное ассорти (рёбрышки свиные, крылья куриные, купаты мясные, наггетсы куриные, свиная шейка, соус томатный)	1790 гр.	3500 руб.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-----------

СЫРЫ

«Камамбер», «Дор блю», «Маасдам» с мёдом, орехами, крекером и мятой	185 гр.	880 руб.
«Сулугуни» в хрустящей корочке и ягодном соусе	225 гр.	440 руб.
«Халуми» жареный, подаётся со свежими овощами, льняным маслом и маслинами «Каламата»	210 гр.	350 руб.
Сырники домашние с яблочным вареньем и сметаной	150/50 гр.	350 руб.
«Камамбер», запечённый с мёдом и летними ягодами, со свежим багетом и мятой	270 гр.	860 руб.

СУПЫ

Уха рыбацкая из лосося и муксуна, подаётся с расстегаем и рюмкой хреновухи деревенской	250 гр.	480 руб.
Солянка сборная из разных мясных деликатесов	250 гр.	280 руб.
Суп-лапша домашняя, с потрошками куриными и рубленой зеленью	250 гр.	230 руб.
Борщ со свежей капустой, ржаными булочками и салом	250 гр.	320 руб.

ОВОЩИ, ГРИБЫ И ЗЛАКИ

холодное

Домашнее лечо и кабачковая икра с гренками из хлеба с отрубями	340 гр.	380 руб.
Солёные грузди с красным луком и сметаной	100/50 гр.	420 руб.
Огурцы малосолёные с чесноком и укропом, на скорую руку	100 гр.	150 руб.
Соления из погребка (помидоры, огурцы и капуста)	260 гр.	280 руб.
Салат из печёных баклажанов, томатов, паприки с зеленью кинзы	150 гр.	320 руб.
Салат по-гречески из свежих овощей, брынзы и маслин	225 гр.	420 руб.

горячее

Баклажан, запечённый с томатами, базиликом и сыром «Моцарелла»	200 гр.	410 руб.
Овощи-гриль (цукини, шампиньоны, баклажаны, паприка, томаты и пряные травы)	250 гр.	390 руб.
Картофель жаренный с боровиками и луком	120 гр.	160 руб.
Булгур, пропаренный с паприкой и маслом	150 гр.	180 руб.
Драники картофельные со сметаной	270 гр.	320 руб.
Полба разварная со шпинатом, сливками и кедровыми орешками	150 гр.	220 руб.
Шампиньоны жаренные с луком и сметаной	200 гр.	360 руб.
Гречка с луком, морковью и лесными белыми грибами	250 гр.	250 руб.

для компании

Овощное ассорти (цукини, паприка, баклажаны, кукуруза, томаты, картофель, шампиньоны, зелень)	2185 гр.	2200 руб.
Фруктовое ассорти (ананас, клубника, киви, груша, виноград, апельсин, грейпфрут, гранат, чипсы фруктовые)	2230 гр.	2400 руб.

МУЧНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ

Пельмени из пернатой дичи с пряностями	200 гр.	380 руб.
Пельмени из щуки, судака и сала	200 гр.	360 руб.
Пельмени из свинины, говядины и лука «По-тюменски»	200 гр.	320 руб.
Пельмени мясные домашние, запечённые в горшочке с грибами и сметаной под сыром (По Вашему выбору подаются с уксусом / русской горчицей / со сметаной)	270 гр.	480 руб.
Вареники с картофелем и грибами, приправленные жареным луком и сметаной	200 гр.	300 руб.
Манты из рубленой баранины с острым томатным соусом	200/50 гр.	540 руб.
Манты из говядины с грудинкой свиной, подаются со сметаной	200/50 гр.	490 руб.

пирог*

- с муксуном	1000 гр.	2200 руб.
- с сёмгой	1000 гр.	1950 руб.
- с кижучем	1000 гр.	1400 руб.
- с горбушей	1000 гр.	720 руб.
- с курицей и грибами	1000 гр.	600 руб.
- мясной с капустой	1000 гр.	500 руб.
- с яблоками и повидлом	1000 гр.	400 руб.
- песочный с яблоками и брусникой	1000 гр.	550 руб.
- курник	1000 гр.	950 руб.

*[вы можете заказать пирог с собой, предварительно сделав заказ накануне]

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА ЗАМОРСКОЙ КУХНИ

паста

Карбонара (бекон, лук-порей, сливки, пармезан, перепелиные яйца)	290 гр.	380 руб.
Спагетти с морепродуктами (морской гребешок, тигровые креветки, кальмары, сливки, пармезан)	260 гр.	540 руб.
Феттучини (грудка индейки, шпинат, сливки, вяленые томаты, пармезан)	360 гр.	430 руб.

пицца

Ассорти (ветчина, колбаса полукопченая, копченая куриная грудка, каперсы, томатный соус, сыр «Моцарелла»)	550 гр.	380 руб.
Карбонара (бекон, томаты свежие, перепелиное яйцо, томатный соус, сыр «Моцарелла»)	580 гр.	380 руб.
Салями (колбаса копченая, свежие шампиньоны, маслины, оливки, томатный соус, сыр «Моцарелла»)	560 гр.	380 руб.
Маргарита (томаты, томатный соус, сыр «Моцарелла»)	540 гр.	380 руб.
Лацио (ветчина, копченая куриная грудка, томаты, перец болгарский, сыр «Моцарелла»)	590 гр.	380 руб.
Барбекю (бекон, ветчина, томаты, соус барбекю, сыр «Моцарелла»)	580 гр.	380 руб.

ВОК-ЛАПША

Лапша (рисовая или яичная) с миксом овощей	250 гр.	220 руб.
Добавки по Вашему выбору:		
- креветки тигровые	3 шт.	240 руб.
- филе форели	45 гр.	240 руб.
- филе цыпленка	50 гр.	180 руб.
соус: терияки / соевый / сливочный		

СЭНДВИЧИ

Восток (тост хлебный, фирменная говяжья котлета, жареное яйцо, бекон, сыр и картофель по-деревенски, соус барбекю)	630 гр.	500 руб.
Клуб-сендвич (тост хлебный, яйцо жареное, бекон, сыр, филе цыпленка, томат, листья салата и картофель-фри с томатным соусом)	420 гр.	350 руб.
Цезарь-ролл (мексиканская лепешка, куриная грудка, соус с анчоусами и каперсами, помидоры, подаётся с соусом «Тар-тар»)	160 гр.	290 руб.

Меню действует с 12.00 до 00.00

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

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

В случае индивидуальной непереносимости отдельных продуктов предлагаются альтернативные варианты