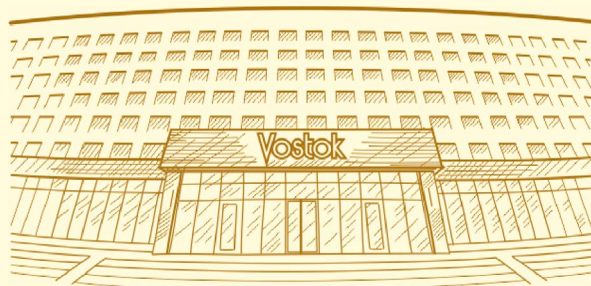


ОТЕЛЬ
Vostok
45 ЛЕТ

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

Вильям Похлёбкин

МЕНЮ
ГОРОДСКОЕ КАФЕ



В качестве сопровождения к выбранным блюдам рекомендуются игристые и тихие вина виноделен, входящих в состав русского винного дома **АБРАУ-ДЮРСО**: Ведерников, Дравиньи, **АБРАУ-ДЮРСО**, Бюрнье, Усадьба Дивноморское.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

холодное

Кижуч малой соли с хреном	80/25/50 гр.	250 руб.
Ряпушка, маринованная с маслом из кориандра	130/80/30гр.	250 руб.
Форшмак из селёдок с яблоками и ржаными тостами	100/30/40 гр.	200 руб.
Щука фаршированная с медово-лимонным соусом на шампанском АБРАУ-ДЮРСО	150/50/50 гр.	250 руб.
Сугудай из муксуна с мочёной брусникой	90/45гр.	440 руб.
Щучья икра с блинами и маслом	65/60/30 гр.	650 руб.
Креветки с салатом Романо и заправкой из анчоусов	180 гр.	450 руб.

горячее

Котлета из щуки с толчёнкой из картофеля и сельдерея и луком конфи	140/150 гр.	350 руб.
Караси, жаренные в сметане и вине АБРАУ шардоне	200/30/30 гр.	300 руб.
Судак с толчёнкой из моркови и гранатовым соусом	150/100/30 гр.	450 руб.
Кижуч на гриле с печёной тыквой	150/160 гр.	500 руб.
Тельное тяпаное из сига и судака с белыми грибами и овощной икрой	180/80 гр.	580 руб.
Форель речная на гриле	1шт./50/30 гр.	650 руб.
Стейк лосося на гриле	150/30 гр.	650 руб.
Креветки тигровые гриль	100/20 гр.	450 руб.

МЯСО, ПТИЦА И ДИЧЬ

холодное

Студень из бычьих хвостов с ядрёным хреном	200/60 гр.	270 руб.
Ростбиф из говядины с запечёнными овощами	140/70 /40 гр.	560 руб.
Солонина из говядины, свинины и курицы собственного посола	120/90 гр.	360 руб.
Куриная грудка гриль с салатом Романо и заправкой из анчоусов	175 гр.	250 руб.
Язык говяжий, томлёный в печи, с русской горчицей и хреном	100/40 гр.	400 руб.
Ассорти сала домашнего засола и копчения	150/40 гр.	250 руб.
Паштет из печени кролика	100/130 гр.	280 руб.
Куриная грудка гриль	150 гр.	300 руб.

горячее

Телячьи мозги с овощным соте и соусом на красном вине АБРАУ	80/100 гр.	300 руб.
Котлеты рубленые из фазана с брусничным соусом	200/100 гр.	760 руб.
Рёбрышки дичи, томлёные в красном вине АБРАУ	150/120/80 гр.	600 руб.
Стейк из свиной корейки на кости	250 гр.	650 руб.
Цыплёнок тапака с фокачча	1шт./130/90 гр.	550 руб.
Филе миньон	180 гр.	750 руб.

СЫРЫ

Ассорти фермерских сыров	120/80 гр.	380 руб.
Сыр сулугуни в хрустящей корочке	170/35/30 гр.	280 руб.
Жареный халуми с овощами и льняным маслом	100/60 гр.	360 руб.
Сырники с ягодным соусом и сметаной	150/50/20 гр.	160 руб.

СУПЫ

Щи богатые и гренки ржаные с мозгами	170/20/15 гр.	250 руб.
Уха сборная с расстегаем и стопкой хреновухи	250/30/50 гр.	430 руб.
Суп-лапша с потрошками и зеленью	250 гр.	230 руб.

ОВОЩИ, ГРИБЫ И ЗАКИ

холодное

Солёные грузди со сметаной	150 гр.	380 руб.
Грибы белые, маринованные с гвоздикой	150 гр.	340 руб.
Огурцы малосолёные пятиминутные	100 гр.	130 руб.
Домашние соленья (помидоры, огурцы, капуста)	250 гр.	150 руб.
Грибная икра	100/30 гр.	200 руб.
Салат из печёных овощей с трюфельным маслом	150 гр.	250 руб.

горячее

Греча с белыми грибами	270 гр.	250 руб.
Баклажан запечённый с томатами и сыром моцарелла	200 гр.	380 руб.
Полба разварная со шпинатом	150 гр.	150 руб.
Картофель жаренный с боровиками	200 гр.	250 руб.
Овощи на гриле	250 гр.	250 руб.

МУЧНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ

Пельмени

(подаются с уксусом / русской горчицей /со сметаной)

Пельмени из красной и пернатов дичи с пряностями	200/30 гр.	350 руб.
Пельмени особые с редькой черной и овощами разными	200/30 гр.	180 руб.
Пельмени из щуки и судака	200/30 гр.	200 руб.
Пельмени «по-тюменски»	200/30 гр.	250 руб.
Кундюмы с белыми грибами и гречей	200/30 гр.	250 руб.

Блинчики, пироги и пирожки

Блинчики

- с маслом	120/30 гр.	140 руб.
- с медом	120/30 гр.	140 руб.
- со сметаной	120/30 гр.	140 руб.
- с лососем слабосолёным	120/40/10 гр.	210 руб.
- с икрой красной	80/20/25/20 гр.	210 руб.

Корзинка с пирожками

280 гр. 160 руб.

Пироги*

- пирог дня	250 гр.	
- с муксуном	1 кг.	2200 руб.
- с сёмгой	1 кг.	1950 руб.
- с кижучем	1 кг.	1400 руб.
- с горбушей	1 кг.	720 руб.
- с курицей и грибами	1 кг.	600 руб.
- мясной с капустой	1 кг.	500 руб.
- с яблоками и повидлом	1 кг.	400 руб.
- песочный с яблоками и брусникой	1 кг.	550 руб.
- курник	1 кг.	950 руб.

* (Вы можете заказать пирог с собой, предварительно сделав заказ накануне)

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА ЗАМОРСКОЙ КУХНИ

паста

Карбонара <i>(бекон, перепелиные яйца, сливочный соус)</i>	290 гр.	350 руб.
Спагетти с морепродуктами <i>(тигровые креветки, морские гребешки, кальмары, сливочно-ванильный соус)</i>	260 гр.	460 руб.
Феттучини <i>(грудка индейки, вяленые томаты, сливочный соус, шпинат)</i>	360 гр.	380 руб.

пицца

Ассорти <i>(ветчина, колбаса полукопчёная, сосиски, копчёная грудка цыплёнка, каперсы)</i>	550 гр.	350 руб.
Карбонара <i>(бекон, перепелиное яйцо, сметано-чесочный соус, томаты)</i>	580 гр.	350 руб.
Салями <i>(колбаса полукопчёная, свежие шампиньоны, маслины, оливки)</i>	560 гр.	350 руб.
Маргарита <i>(томаты, сыр моцарелла)</i>	500 гр.	350 руб.
Лацио <i>(ветчина, копченая грудка цыплёнка, перец болгарский, томаты)</i>	590 гр.	350 руб.
Барбекю <i>(ветчина, бекон, томаты, соус барбекю)</i>	580 гр.	350 руб.

вок-лапша

Лапша (рисовая/ яичная) с миксом овощей	250 гр.	220 руб.
Добавки по Вашему выбору:		
- креветки тигровые		220 руб.
- филе форели		220 руб.
- филе цыплёнка		150 руб.
соус: терияки / соевый / сливочный/		

сэндвичи

Восток <i>(фирменная говяжья котлета, жареное яйцо, бекон, сыр, картофель по-деревенски, соус барбекю)</i>	420/150/60 гр.	500 руб.
Клаб-сенвич <i>(жареное яйцо, бекон, сыр, филе цыплёнка, томат, листья салата, картофель фри, кетчуп)</i>	230/150/40 гр.	350 руб.
Цезарь-ролл <i>(классический салат «Цезарь» с филе цыплёнка в тортилье, соус тартар)</i>	160/50 гр.	280 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.: 686-100

В случае индивидуальной непереносимости отдельных продуктов предлагаются альтернативные варианты