

# Семейный дворик

## Меню ресторана

Добро пожаловать в ресторан "Семейный дворик"! Мы рады видеть вас здесь и готовы предложить вам лучшие блюда нашей кухни и отличный сервис. Приятного аппетита и приятного времяпровождения!

### Холодные закуски

#### Сёмга слабосоленая

Изысканное блюдо включает в себя щедро порционированную слабосоленую сёмгу, приправленную свежим листом салата и щедрым капельками кислого лимона. Подчеркнутое хрустящими крокетами

780.-  
100/65

#### Сельдь и скумбрия слабого посола

Сельдь и скумбрия, нежно просоленные, украшают тарелку, сопровождаемые аппетитными кусочками отварного картофеля. Но это не все - маринованный лук добавляет изысканный кислый акцент, подчеркивая свежесть.

360.-  
150/100/30

#### Мясное ассорти

Соблазнительный набор для любителей мяса! В нем вы найдете куриный рулет, говяжий язык, свинную буженину в сочетании с горчицей.

580.-  
100/100/50  
/30/45

#### Сырное плато

Камамбер с нежной текстурой, Дор Блю с острыми нотками, Мраморный с неповторимой мраморной структурой, ореховый с ореховым привкусом, и традиционный голландский сыр с мягким вкусом и легкой сладостью Гауда

660.-  
200/20/20  
/10/10/10

#### Брынза домашняя с зеленью

Сливочная мягкость и острота свежей зелени. Белоснежные кусочки сыра, окруженные зелеными травами, создают неповторимый вкус, который пробуждает вкусовые рецепторы и наполняет душу радостью.

230.-  
150/60

#### Овощное ассорти

Свежие томаты, хрустящие огурчики, сочный болгарский перец и ароматная зелень, это настоящее произведение искусства.

350.-  
200/150/60  
/50

#### Рулетки из баклажан

Ароматный соус из сливок, сыра и орехов, обернутый в сочные ломтики баклажана

380.-  
230

#### Домашние разносолы

Квашеная капуста добавляет особый аромат, соленые огурцы и томаты - сочность и яркий вкус, а острый перчик и чеснок придают блюду пикантность и остроту. Зелень же дополняет этот яркий вкусовой букет своим свежим и приятным ароматом.

360.-  
510/45

#### Оливки, маслины

Оливки и маслины - это настоящие деликатесы средиземно-морской кухни, обладающие неповторимым ароматом и вкусом, а лимон добавляет свежести и легкой кислинки

240.-  
50/50/15

#### Грибное ассорти

Отведать это блюдо, и вы почувствуете, как каждый гриб раскрывает свой уникальный вкус, напоминая о том, что лучшее вкусовое наслаждение может быть простым и доступным.

735.-  
150/40

### Салаты

#### Цезарь с тигровыми креветками

Сочный микс салата, ароматные томаты черри, нежные креветки, сыр Пармезан, и вкусные чесночные гренки. Но самое главное - это настоящий соус Цезарь

720.-  
230

#### Цезарь с куриной грудкой

Классическое идеальное сочетание нежной куриной грудки, сочного микса салата, ароматных томатов, хрустящих гренков, и настоящего соуса Цезарь.

450.-  
260

#### Цезарь со слабосоленой семгой

Нежная слабосоленая семга, свежие листья салата, кусочки хрустящих хлебных гренков, томаты черри, сыр Пармезан и ароматный соус Цезарь.

550.-  
230

#### Салат с куриной печенью

Сочетание свежих листьев зелени и нежной куриной печени, обогащенное фирменной заправкой и яркими зернами граната – это настоящее воплощение свежести и вкуса в одном блюде!

450.-  
240

#### Салат с морепродуктами в сливочном соусе

Восхитительное блюдо, которое сочетает в себе нежный вкус морепродуктов, кремовый соус, свежие овощи и ароматный салат.

620.-  
250

#### Салат с нежным лососем и свежими овощами

Сочные огурцы, свежие томаты и острые редиски, дополненные листьями хрустящего салата и ароматным луком пореем, обрамляют восхитительно обжаренное филе лосося.

650.-  
245

#### Оливье с семгой

Сочные кусочки семги, приправленные легкой кислинкой и ароматным травяным соусом, сочетаются с нежными кусочками картофеля, моркови, яиц и огурцов, создавая идеальное сочетание вкусов и текстур.

450.-  
295

#### Легкий салат с говядиной и овощами

Салат с отварной телятиной, обжаренной фасолью, свежими овощами и греческой заправкой с кедровыми орешками - это блюдо, которое сочетает в себе насыщенный вкус мяса, хрустящие овощи и ароматный древесный орех.

450.-  
280

#### Классический оливье с говядиной

Нежная и сочная говядина, сочетающаяся с ароматным картофелем, морковью, огурцами и горошком, создает насыщенный вкус и теплые детские воспоминания.

390.-  
270

#### Салат овощной по-домашнему

Свежие овощи и нежное яйцо, создают яркий контраст с хрустящими листьями салата, а заправка, выбранная по вашему вкусу, придаст блюду завершенности. Заправка: горчичное, оливковое масло или нежирная сметана.

290.-  
280

#### Теплый салат с индейкой

Нежное филе индейки, сочные томаты и сладкий перец болгарский гармонично сочетаются с ароматными шампиньонами, обжаренными в оливковом масле. Приправленный соевым соусом и посыпанный кунжутом

450.-  
265

#### Греческий

Сочный и ароматный греческий салат с яркими овощами, кусочками соленого сыра Фета и аутентичной греческой заправкой

380.-  
270

#### Каприз Катрин

Сочный и аппетитный салат с отварным языком и говяжьей вырезкой, приправленный ароматными жареными грибами и нежным перепелиным яйцом. Все это изысканно подчеркнута греческой заправкой и сыром Пармезан.

490.-  
270

#### Салат сытный с ветчиной

Салат нежно заправленный майонезом, который сочетает в себе аппетитную ветчину, нежные яйца и хрустящие огурцы, вкусную консервированную фасоль и ароматный сыр Пармезан

380.-  
220/15

### Блюда на углях

#### Шашлык из осетрины 100 г

800.-

#### Шашлык из сёмги 100 г

480.-

#### Шашлык из баранины 100 г

280.-

#### Шашлык из свинины (шея) 100 г

250.-

#### Шашлык из куриного бедра 100 г

200.-

#### Люля-кебаб из говядины

230.-

#### Люля-кебаб из птицы

230.-

#### Баклажан на мангале 100 г

100.-

#### Шампиньоны на мангале 100 г

120.-

#### Перец сладкий на мангале

90.-

#### Помидор на мангале 100 г

70.-

#### Картофель на мангале 100 г

50.-

## Горячие закуски

### Креветки Темпура

Нежные креветки в хрустящем обволакивающем тесте, создающем волшебный баланс между нежностью и хрустом.

### Мидии под сливочным соусом

Изысканное сочетание нежных мидий и богатого сливочного соуса, создающее неповторимый вкусовой экстаз.

### Жульен с курицей и грибами

Изысканное сочетание нежного куриного мяса, ароматных грибов и сливочного соуса, создающее неповторимую симфонию вкуса и удовольствия.

### Шампиньоны, фаршированные куриным филе

Заполненные сочным куриным филе, шампиньоны обретают мягкость и нежность, превращаясь в настоящие кулинарные произведения искусства.

### Сыр жареный Сулугуни

Мягкий и ароматный Сулугуни, обжаренный до совершенного состояния, тает во рту, раскрывая свою неповторимую кремовую текстуру и соленую сладость.

### Судак в кляре

Сочный судак, обволакиваемый легким и хрустящим кляром, создает неповторимое сочетание мягкости и хруста.

### Семга в кунжуте

Нежное мясо семги, покрытое хрустящим слоем ароматного кунжута, создает гармонию между нежностью и легкой пряностью.

### Долма

Нежные виноградные листья, тщательно обернутые вокруг ароматного фарша из риса, мяса и специй

### Крокеты из индейки с орехом

Нежное мясо индейки, аккуратно фаршированное хрустящими орехами, создает гармоничное сочетание мягкости и хруста.

## Горячие блюда

### Форель радужная, запеченная в специях

Форель радужная, запеченная в специях, уносит вас в мир изысканности и гастрономического блаженства, позволяя насладиться полетом фантазии и насыщенностью впечатлений.

### Стейк из лосося на гриле

Сочный и нежно розовый стейк лосося, приготовленный на раскаленных углях

### Судак, запечённый с овощами

Нежное мясо судака, пропитанное ароматами специй, сочетается с яркостью и свежестью овощей, создавая симфонию вкусов на тарелке

**630.-**  
150/30

**530.-**  
160/10/10

**320.-**  
150

**300.-**  
250/5

**360.-**  
150/10/50

**200.-**  
100

**650.-**  
165/10/5

**390.-**  
200/50

**400.-**  
210/50/20

**680.-**  
300

**1100.-**  
165

**790.-**  
200/90/20

### Говядина, запеченная под сыром

Нежное мясо говядины, пропитанное специями, покрыто слоем сыра, который тает и образует золотистую корочку.

### Свинина, запеченная под сыром

Каждый кусочек свинины раскрывает свои сокровенные вкусовые оттенки, а сыр добавляет пикантности и мягкости.

### Жаркое в горшочке с мясом на выбор

свинина

говядина

курица

Ароматное и нежное мясо, приготовленное в медленном тушении, сливается с разнообразными овощами

### Стейк из свинины

Нежное и сочное мясо свинины, приготовленное на гриле с красным луком и помидорами черри

### Стейк из говядины с розмарином

Нежное мясо говядины, пропитанное ароматом розмарина, приготовленное на гриле

### Язык говяжий под грибным соусом

Язык говяжий под грибным соусом - искусство гастрономии, которое затрагивает вашу душу и пробуждает в вас восхищение кулинарным мастерством

### Курочка в миндале

Нежное и сочное мясо курочки, обволакиваемое хрустящим слоем обжаренных миндальных хлопьев, создает неповторимое сочетание нежности и карамельной ароматности.

### Куриная отбивная с опятами

Куриное филе, аккуратно отбитое и обжаренное до золотистой сочности, украшается ароматными опятами и покрывается изысканной шапкой сыра, которая тает и образует нежную корочку.

### Куриные рулетики с творожным сыром

Нежные куриные филе, аккуратно свернутые в рулетики, наполняются ароматным творожным сыром, который придает им неповторимую кремовость и мягкость

### Котлетки говяжьи под смородиновым соусом

Нежные говяжьи котлетки, нежно обжаренные до золотистой хрустящей корочки, окружены ароматным соусом из спелой смородины, который придает им фруктовую изысканность и яркий оттенок.

## Гарниры

Картофель фри/дольки 150 г

Картофель жареный с грибами и луком 200 г

Картофель отварной с укропом и маслом 150 г

Картофель Айдахо 150 г

Цветная капуста в хрустящей корочке 150 г

Рис с овощами 150 г

**850.-**  
300/10/10/15

**650.-**  
310/10/10/15

**450.-**  
**600.-**  
**450.-**  
330

**600.-**  
360

**700.-**  
225

**750.-**  
100/90/15

**550.-**  
300

**560.-**  
340

**540.-**  
210/15/10

**600.-**  
160/50/10

**120.-**  
**130.-**  
**100.-**  
**100.-**  
**150.-**  
**90.-**

## Первые блюда

Борщ с говядиной 300/50/30/10/15

Домашняя лапша с курицей 300/50/5

Крем-суп с шампиньонами 300/10/5

Окрошка 400/30/10

**330.-**

**260.-**

**350.-**

**230.-**

## Пицца

Пицца Сырная

Пицца Охотничья

Пицца Пепперони

Пицца Маргарита

Пицца Чикен Барбекю

Пицца Карбонара

Пицца Примavera

Пицца Цезарь

Пицца Гавайская

Пицца Грибы-ветчина

Пицца четыре сыра с лососем

**600.-**

**600.-**

**600.-**

**600.-**

**600.-**

**600.-**

**600.-**

**600.-**

**600.-**

**600.-**

**850.-**

## Соусы

Кавказский, сливочно-чесночный, смородиновый кисло-сладкий

Барбекю

Наршараб

**60.-**

**70.-**

**85.-**

## Десерты

Чизкейк

Мороженое

Добавки к мороженому:

грецкий орех

топинг

шоколад

фрукты

Варенье

Фруктовая ваза

Апельсин, яблоко, банан, груша, киви, виноград

Добавки к фруктовой вазе:

ананас

сезонная ягода

Лимон

**230.-**

**130.-**

**25.-**

**40.-**

**55.-**

**65.-**

**180.-**

**650.-**

**600.-**

**250.-**

**60.-**

## Хлебобулочные изделия

Хлебная корзина

Лаваш тонкий

Матнакаш

**25.-**

**30.-**

**45.-**

# Семейный дворик

## Меню ресторана

Добро пожаловать в ресторан "Семейный дворик"! Мы рады видеть вас здесь и готовы предложить вам лучшие блюда нашей кухни и отличный сервис. Приятного аппетита и приятного времяпровождения!

### Соки и напитки

<b>Сок</b> в ассортименте	<b>295.-</b> 70
<b>Лимонад</b> в ассортименте	<b>195.-</b> 140
<b>Морс</b>	<b>280.-</b> 1000

### Минеральная вода

<b>Минеральная вода</b> газированная	<b>160.-</b> 500
<b>Вода питьевая</b> негазированная	<b>180.-</b> 500
<b>Бон Аква</b> в ассортименте	<b>150.-</b> 500

### Кофе

<b>Эспрессо</b>	<b>95.-</b>
<b>Американо</b>	<b>95.-</b>
<b>Капучино</b>	<b>140.-</b>

### Фуршетное меню

<b>Тарталетка с креветкой и сливочным сыром</b> Хрустящая тарталетка, наполненная нежными креветками, которые плавятся в объятиях сливочного сыра	<b>270.-</b> 78
--	--------------------

<b>Тарталетка со слабосоленым лососем и сыром</b> Сочетающее свежий лосось с нежным сыром в хрустящей корзинке	<b>150.-</b> 75
---	--------------------

<b>Тарталетка с красной икрой</b>	<b>180.-</b> 78
-----------------------------------	--------------------

<b>Канapé сыр-виноград</b>	<b>195.-</b> 105
----------------------------	---------------------

<b>Канapé мини-капрезе</b> маленькие хлебные кусочки, которые украшены свежими томатами, моцареллой и свежей базиликой	<b>270.-</b> 105
---	---------------------

<b>Канapé с креветкой</b>	<b>270.-</b> 120
---------------------------	---------------------

<b>Овощной микс в канapé</b>	<b>255.-</b> 70
------------------------------	--------------------

### Чай

<b>Ассам</b> Классический черный чай	<b>80.-/160.-</b> 300/1000
---	-------------------------------

<b>Чай черный с чабрецом</b>	<b>80.-/160.-</b> 300/1000
------------------------------	-------------------------------

<b>Сенча</b> Классический зеленый чай	<b>80.-/160.-</b> 300/1000
--	-------------------------------

<b>Молочный Улун</b> Зеленый чай с сливочным ароматом	<b>80.-/160.-</b> 300/1000
--	-------------------------------

<b>Фирменный чай Семейный</b> Травяной чай	<b>80.-/160.-</b> 300/1000
---	-------------------------------

<b>Граф Орлов</b> Черный чай с лепестками василька, шалфея и ягод смородины и малины	<b>80.-/160.-</b> 300/1000
---	-------------------------------

<b>Тысяча и одна ночь</b> Смесь из лучших сортов китайского чая с кусочками ананаса, лепестками розы, вкусом и ароматом сливы и маракуйи.	<b>80.-/160.-</b> 300/1000
--	-------------------------------

<b>Блинчики, фаршированные нежным сливочным кремом и слабосоленым лососем</b>	<b>280.-</b> 200
---	---------------------

