

СЕЗОНЫ

Кафе

Закуски

Битые огурцы в пряном маринаде от Шефа 200гр	290р
Риет из щуки с бриошами 100/45гр	390р
Ассорти мини брускетт (со слабосоленым лососем/креветкой и авокадо/ муссом из белой рыбы) 150гр	520р
Грибная икра с тостами из лукового хлеба 100/30гр	290р
Форшмак с гренками 100/60гр	340р
Язык с горчицей и хреном 100/20/20гр	650р
* Домашний паплет из индейки с тостами и конфитюром из лукового лука 100/50/20гр	360р
Сельдь с печеным картофелем и луком 100/100/30гр	350р
Сало с хреном и горчицей на тосте из лукового хлеба 100/40/30/20гр	380р

Горячие закуски

Цветная капуста в хрустящей панировке с мятным соусом 150/60гр	380р
Жульен из лисичек со шпинатом в тесте фило 210гр	590р
*Традиционные ивановские чекалы (блинчики с грибной икрой и сметаной) 120/50/30гр	290р
*Хрустящий жареный сыр из Пучежа с помидорами и зеленью 230гр	420р
Картофельные драники с лососем и каперсами со сметаной 100/50/40гр	590р

Салаты

Салат из хрустящих баклажанов с помидорами и болгарским перцем 250гр	460р
Зеленый салат с яйцом-паплет и щукой 240гр	490р
Салат со слабосоленым лососем, шпинатом и клубникой 170гр	820р
Салат с креветками, авокадо и кедровыми орехами 230гр	820р
Салат Мимоза со слабосоленым лососем в авторской версии Шефа 220гр	630р
Салат Цезарь под фирменным соусом на основе анчоусов с курицей/креветками/ слабосоленым лососем 250гр	540р/670р/720р
Оливье от Шефа с раковыми шейками, курицей и языком с перепелиными яйцами 250гр	720р
Теплый Шеф-салат с ростбифом, вешенками, вялеными томатами 250гр	740р

Супы

Щи из щавеля со сметаной 340гр	370р
Окрошка на квасе/кефире 450гр	520р
Свекольник 450гр	330р
*Юрьевецкая уха из щуки и судака 350гр	410р
Домашняя куриная лапша 300/50гр	330р
Борщ с телятиной (подается с пампушками, сметаной, салом и зеленым луком) 350/50/50гр	450р

*– гастрономические специалитеты Ивановской области

Данное меню является рекламным материалом. За информацией об энергетической ценности блюд,
пожалуйста, обратитесь к менеджеру зала.

СЕЗОНЫ

Кафе

Мясо, Птица

Филе-миньон под соусом демиглас с овощами гриль 130/120/30гр	1150р
Бефстроганов из телятины с белыми грибами и картофельным пюре по традиционному рецепту русской кухни 160/150/40гр	1090р
Томленный язык с кабачками гриль и брусничным соусом 120/100/80гр	810р
Люля из баранины с баклажанами и мятным соусом 160/100/40гр	690р
Филе куриное в сливочно-горчичном соусе со стручковой фасолью 110/150/100р	690р
Куриные котлеты с картофельным пюре и грибным соусом 160/150/150гр	810р
Свиная шея с баклажанами и болгарским перцем 150/180гр	830р

Рыба

Лосось в сливочном соусе из щавеля с рисом 100/100/80гр	1150р
Треска с соусом на основе белого вина с лапшой из маринованного цукини в ореховом соусе 100/100/80гр	790р
Щучьи котлеты с картофельным пюре и васаби 120/150/20/30гр	790р
*Волжский судак с соусом из запеченного перца и зеленым салатом 100/80/60гр	890р

Пельмени и Вареники

Пельмени мясные – классика русской кухни (подаются со сметаной и зеленью) 180/50/50гр	440р
Пельмени мясные жареные под сливочным соусом из белых грибов 180/90гр	590р
Вареники с картофелем (подаются со сметаной и зеленью) 260/50/50гр	350р

Паста, Рис, Греча

Спагетти в сливочном соусе из шпината с томатами черри 300гр	590р
Пенне с вялеными томатами и курицей в сливочном соусе 300гр	690р
Фетучини с лососем и шампиньонами под сливочным соусом 250гр	690р
Ризотто с креветками в соусе песто с вялеными томатами 260гр	680р
* Греча по-купечески с белыми грибами в сливочном соусе 300гр	510р

Десерты

Клубничный тирамису от Шефа 220гр	540р
Эклеры с творожным кремом и ягодами 130гр	330р
* Яблочные драники с маскарпоне в авторской подаче Шефа 200/50гр	390р
Меренговый рулет с сезонными фруктами/ягодами 120/50гр	360р
Яблочный штрудель с изюмом и корицей с мороженым 150/50гр	330р
Ложный штрудель (18+) 75гр	310р

*– гастрономические специалитеты Ивановской области

Данное меню является рекламным материалом. За информацией об энергетической ценности блюд, пожалуйста, обратитесь к менеджеру зала.