

СЕЗОНЫ

Кафе

Закуски

Ассорти мини брускейт (со слабосоленым лососем/креветкой и авокадо/муссом из белой рыбы) 150гр	520р
Грибная икра с тостами из лукового хлеба 100/30гр	290р
Ассорти разносолов (огурцы, помидоры, капуста) 300/20/5гр	360р
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 с тостами из лукового хлеба 100/40/30/20гр	380р

Горячие закуски

*Традиционные ивановские чекалы фабриканта (блинчики с красной икрой и сметаной) 120/50/25гр	690р
*Традиционные ивановские чекалы рабочего (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 свежих овощей с красным луком 240гр	460р
Зеленый салат с авокадо, яблоком, цуккини, огурцом, тыквенными семечками 150гр	490р
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

Похлебка из белых грибов 300гр	330р
*Ивановские зеленые щи 370/30гр	440р
*Юрьеvecкая уха из щуки и судака 350гр	410р
Домашняя куриная лапша 300/50гр	330р
Борщ с телятиной (подается с чесночными пампушками, сметаной, салом и зеленым луком) 350/50/50гр	450р

*– гастрономические специалитеты Ивановской области

Все цены указаны в рублях, включая НДС. 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
Котлета из телятины с вишневым соусом и запеченным бататом 170/150/80гр	1090р
Томленный язык с пюре из тыквы и брусничным соусом 120/100/60гр	810р
Бифштекс из баранины с картофельными крокетами и мятным соусом 130/100/30/25гр	690р
Филе куриное с беби-картофелем в сливочно-горчичном соусе 110/180/100гр	690р
Куриные котлеты с картофельным пюре и грибным соусом 160/150/150гр	810р
Свиная вырезка с беби-картофелем и сливочным соусом с грибами 150/180/100гр	830р

Рыба

Лосось с рисом и gratin из овощей 100/100/135/30гр	1150р
Треска с топленой сметаной с картофелем и помидорами 100/100/170гр	790р
Щучьи котлеты с картофельным пюре и васаби 120/150/20/30гр	790р
*Волжский судак с муссом из батата, луком во фритюре и икрой палтуса 120/220/10гр	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

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 тыквой и белыми грибами в сливочном соусе 370гр	540р

Десерты

Тирамису от Шефа 195гр	450р
* 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

Все цены указаны в рублях, включая НДС. Данное меню является рекламным материалом. За информацией об энергетической ценности блюд, пожалуйста, обратитесь к менеджеру зала.