



## Страничка Испанской кухни

Цена/руб.

### Асопадо из морепродуктов

Пикантный, томатный суп из морепродуктов: гребешок, филе красной рыбы, кальмар, мидии, маслины, лимон  
Ну очень вкусный- супчик по- Испански!

250мл \_\_\_\_\_ 330-00

### «Рабо де Торо» (бычьи хвосты).

Бычьи хвосты, тушеные в соусе Деми Гласс, с луком порей  
Считается одним из самых известных блюд в кухне Андалусии и одним из самых любимых туристами испанских деликатесов. Особенно в традиционной кухне Кордобы.

400гр \_\_\_\_\_ 390-00

### Паэлья из морепродуктов

Истинная гордость и символ кухни Испании – рисовое блюдо паэлья. Родиной этого кушанья является Валенсия, а точнее, маленькая деревушка Эль-Пальм

Рис с креветками, кальмаром, мидиями, куриным филе, овощами шафраном и лимоном

- На 4 персоны, 1200гр 1900-00
- На 8 персон, 2400гр 3800-00

### Паэлья мясная

Рис со свиной, куриным филе, овощами, шафраном и лимоном

- На 4 персоны, 1200гр 1800-00
- На 8 персон, 2400гр 3600-00



**Груздочки соленые с маринованным луком и сметаной**

200гр \_\_\_\_\_ 350-00

**«Таежное лукошко»**

ассорти грибов: маслята, белый, опята, грузди,

250гр \_\_\_\_\_ 350-00

**Баклажаны с сырным кремом,  
с зеленью на ореховой подушке**

200гр \_\_\_\_\_ 300-00

**Плато из солений**

огурец, помидоры, капусточка, грибочки маринованные

300гр \_\_\_\_\_ 280-00

**Сало по Деревенски**

Сало с зеленью, рулетики из грудинки подается с

маринованным чесноком, горчицей и бородинскими тостами

150гр \_\_\_\_\_ 220-00

**«Овощная радуга»**

Огурец свежий, помидоры черри, перец свежий, зелень

250гр \_\_\_\_\_ 220-00

**Сырное плато**

Ассорти сыров: Мацарелла, Пармезан, Фета, Чечел, виноград, орехи, мед

300гр \_\_\_\_\_ 500-00

**Фруктовое плато**

(Ассорти фруктов по сезону)

600гр \_\_\_\_\_ 500-00

**Лимон**

100гр \_\_\_\_\_ 50-00

**Ассорти маслин и оливок**

100гр \_\_\_\_\_ 100-00



## **Рыбные блюда**

Цена/руб.

### **«Стейк- по Галициански» из семги**

*Запеченный стейк из семги под соусом «Песто»*

300гр \_\_\_\_\_ 600-00

### **Палтус-гриль с соусом и овощами**

*Маринованный палтус, запечатанный на гриле, подаётся со сливочным соусом и овощами из цветной капусты и брокколи*

300гр \_\_\_\_\_ 600-00

### **Осетрина по- «Адмиральски» под сливочным соусом**

350гр \_\_\_\_\_ 700-00



## Мясные блюда

Цена/руб.

### **Сочная свинина с маринованным луком и с соусом «Сарцебелла»**

300гр \_\_\_\_\_ 500-00

### **Свеженина**

грудинка, шея, ребрышки, лук, подается в чугунной сковороде  
300гр \_\_\_\_\_ 550-00

### **«Чкмерули»**

цыпленок «тапака» по весу  
100гр \_\_\_\_\_ 100-00

### **«Кокоша»**

Куриная грудка, нашпигованная тертым сыром  
с пикантным горчичным вкусом и рисовым «соусом»  
300гр \_\_\_\_\_ 390-00

### **Ребрышки тушеные в соусе барбекю**

300гр \_\_\_\_\_ 480-00

### **Баранина жареная с зеленой фасолью**

350гр \_\_\_\_\_ 580-00

### **Мясо запеченое с картошечкой и грибами на чугунной сковороде**

300гр \_\_\_\_\_ 450-00



## Мясные блюда

Цена/руб.

### **Мясо «Шляпина»**

Сочный кусок свинины, запеченный в глазированной лучке  
С соусом Демигласс

380гр \_\_\_\_\_ 580-00

### **Стейк из свинины с малосольными огурцами**

350гр \_\_\_\_\_ 550-00

### **Свинные медальоны с овощами гриль**

Вырезка свинины-гриль с помидорами запеченная под сыром  
подается с баклажанами гриль

350гр \_\_\_\_\_ 580-00

### **Русский бифштекс «по домашнему» с картофельным пюре**

300гр \_\_\_\_\_ 450-00

### **«Бифбургуньон» в горшочке**

Кусочки говяжьего мяса тушеные с овощами с добавлением соуса  
из красного вина

320гр \_\_\_\_\_ 550-00

### **«Богатырь»**

Картофель жареный со свининой и луком

300гр \_\_\_\_\_ 300



## **Соусы**

**Соус брусничный**

50гр \_\_\_\_\_ 60-00

**Соус «Сарцебелла»**

50гр \_\_\_\_\_ 60-00

**Соус «Барбекю»**

50гр \_\_\_\_\_ 60-00

**Соус «Тар Тар»**

50гр \_\_\_\_\_ 60-00

**Соус соевый**

30гр \_\_\_\_\_ 50-00

**Масло оливковое**

30гр \_\_\_\_\_ 50-00

**Соус пикантный**

50гр \_\_\_\_\_ 60-00

**Соус хрен майонез**

50гр \_\_\_\_\_ 60-00

**Соус Майонез**

50гр \_\_\_\_\_ 60-00

**Кетчуп «Хайнц»**

50гр \_\_\_\_\_ 60-00



## **Хлебобулочные изделия**

Хлеб  
50гр \_\_\_\_\_ 20-00

Хлебная корзинка  
300гр \_\_\_\_\_ 120-00  
Ржаной, сырный, пшеничный ароматный ломтик хлеба подается  
с пикантными шариками масла и сало

Лаваш  
100гр \_\_\_\_\_ 50-00

**Уважаемые гости!**  
**У нас Вы можете заказать**  
**банкетные блюда**  
**по предварительному заказу**  
**для Вашего праздничного стола**

Наше предложения находится  
в папке  
«Не трать свое время,  
закажи у нас»

**Вся информация находится**  
**у администратора кафе.**



*Им верифицировано директором  
ООО "Хабаровск"  
Сотеев В.В. Вн -*