

WWW.V-D34.RU



МЕНЮ

ВКУСНЫЙ ДОМ



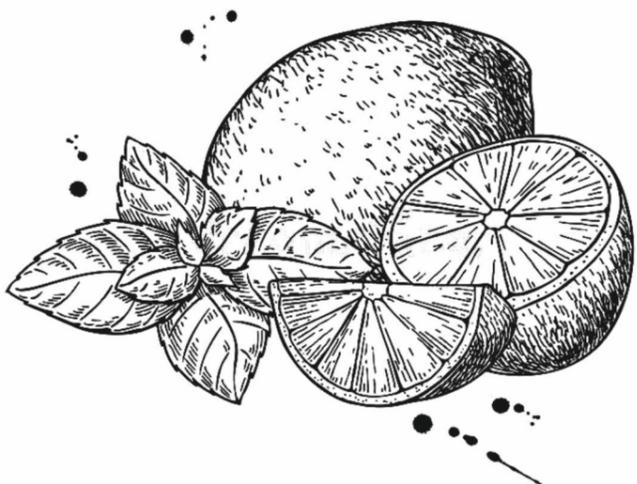
ДЕСЕРТЫ

время приготовления 10-15 минут

Фруктовая тарелка <i>апельсин, яблоко, киви, груша, ананас, виноград 500 гр.</i>	500 Р
Шоколадный шар <i>подается с ликером Куантро 200 гр.</i>	450 Р
Чизкейк Сан-Себастьян <i>с клубничным соусом 120 гр.</i>	300 Р
Меренговый рулет <i>с малиной и ягодным соусом 150 гр.</i>	360 Р
Кармен <i>шоколадный кекс с начинкой из горячего шоколада и шариком домашнего мороженого 130/50/30 гр.</i>	350 Р
Торт птичье молоко <i>с ягодным соусом 150 гр.</i>	350 Р
Домашние сырники <i>с ягодным соусом и сметаной 150/30/40 гр.</i>	280 Р
Профитроли <i>с нежным творожным кремом и шоколадным соусом 250 гр.</i>	320 Р
Домашнее мороженое <i>на ваш выбор: шоколадное, клубничное, ванильное 120 гр.</i>	220 Р
Анна Павлова 140/40/20 гр. <i>меренги с творожно-сливочным кремом и ягодным соусом</i>	250 Р
Семифредо в шоколаде <i>с фруктовым тартаром 170 гр.</i>	350 Р

ДЕСЕРТЫ БЕЗ САХАРА

Торт Наполеон <i>из цельнозерновой муки и крема из кокосового молока с финиками и грецким орехом 150 гр.</i>	300 Р
Торт три шоколада <i>с ягодами и орехами 120 гр.</i>	350 Р
Кокосовое суфле <i>с ягодами и соусом маракуйя 150 гр.</i>	350 Р



БЛЮДА на ОБЕД

время приготовления 15-20 минут, подаются до 16-00

Филе цыпленка с запечённым баклажаном <i>и ореховым соусом 300 гр.</i>	350 Р
Говяжьи щёчки томлёные с полбой <i>и голландским соусом 100/150/30 гр.</i>	380 Р
Пельмени самолепные <i>со сметаной 200/50/15 гр.</i>	380 Р
Куриные котлеты <i>с картофельным пюре 120/150 гр.</i>	380 Р
Котлеты щучьи 150/100/50 гр. <i>с яйцом пашот, шпинатом и голландским соусом</i>	420 Р

САЛАТЫ

время приготовления 15-20 минут

Вкусный Дом <i>куриное филе, перепелиное яйцо, грибное ассорти, карбонат, яйцо куриное, картофель пай, соус цезарь 230 гр.</i>	420 Р
Салат по-грузински <i>орех грецкий, огурцы, помидоры, лук красный, гранат, базилик, кинза, ореховый соус 300 гр.</i>	400 Р
Теплый салат с сыром халуми <i>сыр халуми, салат лоло-россо, салат романо, кинза, цукини, помидоры, перец сладкий, фирменный соус 270 гр.</i>	500 Р
Салат с куриной печенью и ананасом <i>куриная печень, сыр фета, шпинат, ананас, салат руккола и бальзамический соус 220 гр.</i>	520 Р
Салат с цыпленком гриль и овощами <i>помидоры, огурцы, редис, салат романо, ореховый соус 320 гр.</i>	550 Р
Салат японский с мраморной говядиной <i>мраморная говяжья грудинка гриль, дайкон, огурцы, свежие шампиньоны, руккола, лист салата, морковь, маслины, оливки, томаты черри 185 гр.</i>	550 Р
Салат «Черчилль» <i>говяжий язык со свежими томатами, луком, кедровыми орехами, сыром фета, соевым соусом и оливковым маслом 240 гр.</i>	550 Р
Салат с подкопчёным ростбифом и хумусом <i>вырезка говяжья, хумус, перец запечённый, лук красный, микс салат, кинза, соус 260 гр.</i>	680 Р
Салат с сёмгой горячего копчения <i>сёмга горячего копчения, запечённый перец, редис, микс салат, картофель отварной, медово-горчичный соус 270 гр.</i>	680 Р
Оливье с раками и раковыми шейками 240 гр.	680 Р
Теплый салат из морепродуктов 270 гр. <i>тигровые креветки, апельсин, мидии киви, помидоры, черри, руккола, лист салата, филе кальмара, соус гранатовый</i>	1100 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

время приготовления 10-15 минут

Мясное плато хамон, грудинка говяжья копченая, буженина, корнишоны, томаты черри 70/70/70 гр. Вы можете заказать любой вид отдельно	850 Р
Рыбное плато балык масляной рыбы, семга малосоленая, балык из сома, с зеленым маслом и лимоном 50/50/50 гр. Вы можете заказать любой вид отдельно	950 Р
Овощное плато помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень салат романо, салат лоло-россо 300 гр.	280 Р
Сырная тарелка камамбер, рокфорти, качотта с пажитником 150 гр. Вы можете заказать любой вид отдельно	800 Р
Домашние разносолы капуста, помидоры и огурцы собственного засола, черемша, маринованные грибы, баклажаны и мослины 550 гр.	500 Р
Витки из цукини с творожным сыром и ореховым соусом 200 гр.	360 Р
Закуска к водочке икра щучья, сало, маринованные огурцы, картофель и гренки пшеничные 230 гр.	550 Р
Малосоленая сельдь с отварным картофелем, свеклой и луком 100/100/30/30 гр.	250 Р
Карпаччо из говядины 75/25/10 гр. с миксом из листьев салата, пармезаном и соусом песто	580 Р
Тар-тар из лосося 120/20/20 гр.	680 Р
Тар-тар из говядины подаётся с сырным мороженым 150 гр.	680 Р
Гигантские оливки и маслины 100 гр.	300 Р
Парфе из куриной печени с копчёной вишней и фундуком 150 гр.	350 Р
Холодец с хреном и горчицей 180/15/15гр.	320 Р
Профитроли с семгой и творожным кремом 180 гр.	500 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

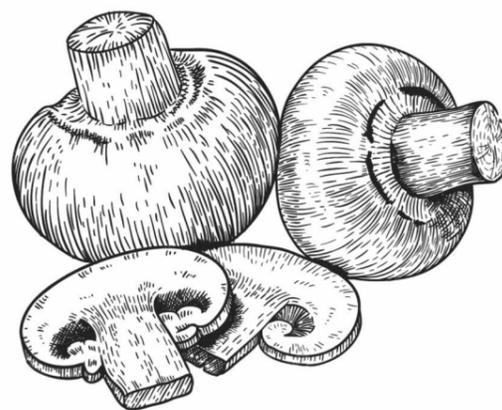
время приготовления 15-25 минут

Гренки ржаные с чесноком и сливочно-острым соусом 130/50 гр.	180 Р
Тортилья запеченная с шампиньонами, болгарским перцем и экзотическим соусом 190 гр.	280 Р
с семгой, свежими томатами и сыром Гауда 200 гр.	320 Р
с говядиной и сыром Гауда 180 гр.	320 Р
Язык по-французски язык говяжий, шампиньоны, бекон, сливки 130 гр.	380 Р
Морской гребешок с крем-бальзамиком 100 гр.	900 Р
Тигровые креветки 150 гр. на рисовых чипсах с творожно-острым кремом и чукой	1150 Р

ГАРНИРЫ

время приготовления 10-15 минут

Полба с грибами и луком 230 гр.	150 Р
Рис белый и бурый 120 гр.	100 Р
Молодой картофель с зеленью и сливочным маслом 150 гр.	150 Р
Запеченный картофель 150 гр.	120 Р
Картофель-фри 150/30гр.	150 Р
Картофель по-домашнему с луком и грибами 200 гр.	180 Р
Микс из брокколи и цветной капусты со сливками и пармезаном 150 гр.	200 Р
Овощи на гриле грибы, перец, цукини 210 гр.	250 Р
Спаржа на гриле с черри и сыром фета 150 гр.	300 Р



Соусы на выбор цена за 50 гр. Перечный / Сливочно-сырный / Барбекю / Аджика / Тар-тар	55 Р
---	------

ХЛЕБ

Булочка пампушка пшеничная/ржаная/сырная 30 гр.	30 Р
Хлебная корзинка пампушка, булочка сырная, ржаная, пшеничная 165 гр.	180 Р



НАШ ГАМБУРГЕР

время приготовления 10-20 минут

Бургер с рваной говядиной 300/100/30 гр. 450 Р
рваная томленая говядина, жареный лук, сыр, соус терияки, булочка, картофель фри, томатный соус

Наш Гамбургер 300/70/30 гр. 700 Р
сочная говяжья вырезка с помидором, лучком и салатом в булочке, с картофелем фри и томатным соусом

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

время приготовления 20-30 минут

Ассорти гриль из морепродуктов 3950 Р
лангустины, морской гребешок, мидии киви, филе кальмара 750/90 гр.

Ассорти - гриль рыбный 2820 Р
тунец, сёмга, судак, белый амур, с соусом тар-тар и аджикой 650/50/50 гр.

Стейк из осетрины 2400 Р
с овощами гриль и соусом биск 250/150/50 гр.

Стейк из сёмги горячего копчения 1300 Р
с сырным и свекольным муссом 120/120 гр.

Стейк из сёмги 1300 Р
с фруктовым чатни 150/50 гр.

Стейк из тунца 1050 Р
с цукини и красным луком 150/120 гр.

Сибас гриль 120/120/50 гр. 950 Р
с цукини, черри, шпинатом и голландским соусом

Судак в соусе терияки 290 гр. 640 Р
со шпинатом, салатом чука и ореховым соусом с кестью

Стейк из белого амура 200/50 гр. 550 Р
с томатами, красным луком, и соусом аджика

Синекорый палтус 950 Р
с бурым рисом и чернилами каракатицы 180/120 гр.



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

время приготовления 10-15 минут

Борщ 250 Р
с говядиной и сметаной 300/20 гр.

Суп Рамен 280 Р
говяжий бульон, лапша удон, грибы шиитаки, куриное филе, яйцо 350 гр.

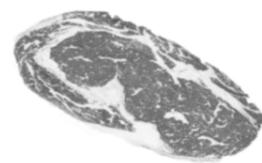
Суп том - ям 450 Р
филе кальмара, креветки тигровые, кокосовое молоко, паста том - ям, лемонграсс 250 гр.

Уха 400 Р
из судака и семги 300 гр.

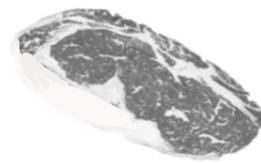
ФИРМЕННЫЕ СТЕЙКИ «ВКУСНОГО ДОМА»

время приготовления 20-40 минут

Стейки 200 дней зернового откорма



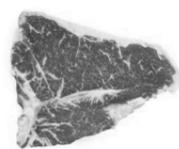
Стейк Рибай 2650 Р
300 гр. сырого мяса... с перченым соусом



Стейк Нью-Йорк 1750 Р
300 гр. сырого мяса... с перченым соусом



Филе-миньон 1200 Р
250 гр. сырого мяса... с перченым соусом



Стейк Ти-бон 2800 Р
450 гр. сырого мяса... с перченым соусом

Ассорти стейков 6500 Р
1000 гр. сырого мяса... с перченым соусом

стейк Рибай, стейк Ти-бон, филе миньон

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

время приготовления 20-40 минут

Большой мясной гриль 5300 Р
вырезка говяжья, ребро говяжье, рулька баранья,
шея свиная, ребра свинные, цыпленок 2200/50/50/50/50 гр.

Ассорти из мяса 3800 Р
филе-миньон, рулька барашка, стейк из свинины,
филе индейки 1200/50/50/50/50 гр.

Телячье ребро (шорт-рибс) 450 Р
за 100 гр.
с фирменным соусом

Стейк из говяжьей печени 550 Р
со сливочно-сырным соусом 200/50гр.

Шашлык из говяжьей вырезки 800 Р
с болгарским перцем, красным луком
и перечным соусом 200/50 гр.

Говяжий язык на гриле 850 Р
со сливочно-сырным соусом 200/50 гр.

Стейк из баранины 850 Р
с овощами и соусом аджика 300/100/50 гр.

Рулька барашка 1450 Р
600/100/50 гр.
на гриле с запечённым помидором и соусом аджика

Стейк из свиной шеи 500 Р
на гриле с соусом аджика 200/50 гр.

Свинные ребрышки барбекю 620 Р
300 гр.



БЛЮДА ИЗ МЯСА

время приготовления 25-40 минут

Медальоны из говяжьей вырезки 850 Р
с овощами и грибным соусом 110/100/50 гр.

Брискет 750 Р
грудинка говяжья брискет, запеченный картофель,
соус сметанный с беконом 120/150 гр.

Бифштекс 820 Р
с запеченным картофелем и яйцом пашот 420 гр.

Оссобуко из телятины 920 Р
с припущенными овощами 280/150 гр.

Говяжьи щечки в соусе терияки 600 Р
с картофельным пюре 200/110/15 гр.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Цыпленок на гриле 580 Р
с соусом аджика 450/50 гр.

Стейк из куриного филе 450 Р
с сырным соусом 200/50 гр.

Стейк из филе индейки 620 Р
с сырным соусом 200/50 гр.

Утиное магре 950 Р
со свекольным кремом и грушей 200/50/80 гр.

