

WWW.V-D34.RU



МЕНЮ



ВКУСНЫЙ ДОМ



ДЕСЕРТЫ

время приготовления 10-15 минут

Мороженое 300Р
на Ваш выбор: шоколадное,
клубничное, ванильное 120 гр.

Анна Павлова 400Р
140/40/20 гр.
с творожно-сливочным кремом и ягодным соусом

Сырники 400Р
с ягодным соусом и сметаной 150/30/50 гр.

Крем - брюле 400Р
150 гр.

Торт Наполеон 450Р
с заварным кремом 180 гр.

Чизкейк Сан-Себастьян 500Р
с клубничным соусом 120/30 гр.

Меренговый рулет 500Р
с малиной и ягодным соусом 150 гр.

Кармен 500Р
шоколадный кекс с начинкой из горячего шоколада
и шариком домашнего мороженого 130/50/30 гр.

Профитроли 500Р
с творожно - сливочным кремом и
шоколадно -сливочным соусом 240/50 гр.

Шоколадный шар 600Р
подаётся с фруктовым ликёром 200 гр.

Фруктовая тарелка 700Р
апельсин, яблоко, киви, груша, виноград, ананас 600 гр.

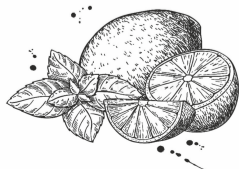
ДЕСЕРТЫ БЕЗ ГЛЮТЕНА И САХАРА

время приготовления 10-15 минут

Торт манго - клубника 500Р
120 гр.

Шоколадный торт 500Р
с вишней 120 гр.

Кокосовое суфле 500Р
с соусом маракуйя 120 гр.



САЛАТЫ

время приготовления 15-20 минут

Вкусный Дом 600Р
куриное филе, перепелиное яйцо, опята маринованные,
карбонад, яйцо куриное, картофель пай, соус цезарь 230 гр.

Салат по-грузински 450Р
орех грецкий, огурцы, помидоры, лук красный,
гранат, кинза, ореховый соус 270гр.

Салат с индейкой и манго 650Р
филе индейки, манго, авокадо, микс салата, черри, пармезан, орех кедровый, соус манго 230гр. *New*

Тёплый салат с сыром халуми 600Р
сыр халуми, микс салата, цукини, помидоры,
перец сладкий, бальзамический соус 270 гр.

Салат «Черчилль» 650Р
говяжий язык со свежими томатами,
кедровым орехом, сыром фета, луком,
соевым соусом и оливковым маслом 220гр.

Салат с цыпленком гриль и овощами 650Р
филе цыпленка гриль, микс салата, сухарики, лук,
помидоры, огурцы, редис, ореховый соус 270 гр.

Салат с ростбифом и грибами 750Р
ростбиф из мраморной говядины, вёшенки,
томаты запечённые, лист салата, редис,
грибной соусом 200гр. *New*

Салат с креветками васаби и авокадо 800Р
авокадо, креветки тигровые, редис, огурец,
микс салата, соус васаби 210 гр.

Теплый салат с сёмгой 900Р
сёмга, перец сладкий запечённый, грибы шампиньоны,
помидоры, микс салата, соус соевый, сливки, 200гр.

Салат оливье с раком и раковыми шейками 1000Р
шейки раковые, яйцо куриное, огурец свежий,
картофель отварной, сыр гауда, яйцо перепелиное,
рак, соус провансаль 230 гр.

Тёплый салат с морепродуктами 1200Р
тигровые креветки, мидии киви, филе кальмара,
микс салата, черри, апельсин, соус гранатовый 280 гр.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

время приготовления 10-15 минут

Гигантские оливки и маслины	100 гр.	400 Р
Холодец Русский с хреном и горчицей	180/15/15 гр.	450 Р
Язык говяжий с соусом тонато	160 гр.	600 Р
Малосоленая сельдь с молодым картофелем и маринованными грибами	100/100/50 гр.	450 Р
Парфе из куриной печени с мармеладом из лука	100/30/40 гр.	500 Р
Витки из цуккини с творожным сыром и ореховым соусом	200 гр.	500 Р
Мини профитролы с сёмгой и творожным кремом	180 гр.	800 Р
Карпаччо из говядины с миксом из листьев салата, пармезаном и соусом песто	80/20/10 гр.	850 Р
Тар-тар из лосося с авокадо	160 гр.	900 Р
Тар-тар из говядины с желтком конфи и соусом Бри	80/80 гр.	900 Р
Овощное плато помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень, микс салата	300 гр.	350 Р
Домашние разносолы капуста, помидоры и огурцы собственного засола, черемша, маринованные грибы, баклажаны и маслины	500 гр.	600 Р
Закуска к водочке сало, икра щуچья, маринованные огурцы, молодой картофель и гренки пшеничные	100/100/30/40/50/50/10 гр.	800 Р
Сырная тарелка сыр грюйер, рокфорти, качотта с пажитником и камамбер, с мёдом, курагой и грецким орехом	120/30/30/20 гр.	1000 Р
Мясное плато пармская ветчина, карбонат к/в, язык говяжий, рулет куриный с беконом	50/50/50/30 гр.	1100 Р
Рыбное плато балык масляной рыбы, семга малосоленая, балык из сома, с зеленым маслом и лимоном	50/50/50 гр.	1500 Р



ГАРНИРЫ

время приготовления 10-15 минут

Рис белый и бурый	120 гр.	150 Р
Молодой картофель с зеленью и сливочным маслом	150 гр.	180 Р
Запеченный картофель	150 гр.	180 Р
Картофель по-домашнему с луком и грибами	200 гр.	200 Р
Киноа	150 гр.	200 Р
Картофель-фри	150/30гр.	250 Р
Микс из брокколи и цветной капусты со сливками и пармезаном	150 гр.	400 Р
Овощи на гриле грибы, перец, цуккини	210 гр.	350 Р
Спаржа на гриле с черри и сыром фета	120 гр.	400 Р

Соусы на выбор цена за 50 гр. Перечный / Сливочно-сырный / Барбекю / Аджика / Тар-тар / Ягодно-винный	150 Р
--	-------

ХЛЕБ

Булочка пшеничная/ржаная/сырная/пампушка	1 шт.	30 Р
Хлебная корзинка пампушка, булочка сырная, ржаная, пшеничная	180 гр.	200 Р
Корзина с пирожками с мясом, картошкой, капустой и рыбой	бит.	450 Р



НАШ ГАМБУРГЕР

время приготовления 10-20 минут

Бургер с рваной говядиной 280/100/30 гр. **700 Р**
рваная томленая говядина, жареный лук, сыр, соус терияки, булочка, картофель фри, томатный соус

Наш Гамбургер 300/100/30 гр. **950 Р**
вырезка говяжья с помидором, луком и салатом в булочке, с картофелем фри и томатным соусом

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

время приготовления 20-30 минут

Стейк из белого амура 200/50 гр. **800 Р**
с томатами, красным луком и соусом аджика

Судак в соусе терияки 290 гр. **850 Р**
со шпинатом, салатом чука и ореховым соусом с кешью

Кефаль на гриле **850 Р**
с черри, листом салата и медово - острым соусом 200/100/30 гр. *New*

Шашлык из сома **900 Р**
с томатами, луком и соусом тар-тар 200/100/30 гр.

Стейк из тунца **1250 Р**
с цуккини и томатами 170/120 гр.

Стейк из сёмги **1950 Р**
с фруктовым чатни 150/50 гр.

Ассорти - гриль рыбный **2600 Р**
судак, сом и белый амур, соус 600/50/50/50 гр.

Ассорти гриль из морепродуктов **3800 Р**
лангустины, морской гребешок, мидии киви, филе кальмара 430/30/30 гр.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

время приготовления 15-25 минут

Гренки ржаные **250 Р**
с чесноком и сливочно-острым соусом 130/50 гр.

Тортилья **350 Р**
с шампиньонами, болгарским перцем, луком и томатным соусом 200 гр.

с семгой, свежими томатами и сыром Гауда 200 гр. **500 Р**

с говяжьими щёчками, мёдом, дижонской горчицей и сыром гауда 170 гр. **450 Р**

Морской гребешок **1100 Р**
с муссом из белых грибов 110гр.

Тигровые креветки 180 гр. **1100 Р**
на рисовых чипсах с творожно-острым кремом и чукой

Коннеллони из теста фило с судаком и шпинатом 150/30 гр. **600 Р** *New*

Сет закусок **600 Р**
витки из цуккини, мини профитроли с сёмгой, парфе из куриной печени, тигровые креветки на рисовых чипсах 230 гр.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

время приготовления 10-15 минут

Суп-лапша домашняя **300 Р**
с куриным филе 300 гр.

Борщ с салом и пампушкой **400 Р**
с говядиной и сметаной 300/30/30/30 гр.

Уха **550 Р**
из судака и семги 300 гр.

Суп том - ям **650 Р**
филе кальмара, креветки тигровые, мидии, кокосовое молоко, паста том - ям, лемонграсс 250/20 гр.

Крем-суп тыквенный с беконом **450 Р**
тыква, бекон, морковь, семена тыквы, лук репчатый, сливки 250 гр.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

время приготовления 25-40 минут

Цыпленок на гриле **700 Р**
с соусом аджика 450/50 гр.

Стейк из куриного филе **600 Р**
с сырным соусом 180/50 гр.

Стейк из филе индейки **750 Р**
с сырным соусом 180/50 гр.

Утиная грудка с айвой **1050 Р** *New*
и брусничным соусом 130/120/50 гр.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

время приготовления 20-40 минут

Стейк из свиной шеи на гриле с соусом аджика 200/50 гр.	650 Р
Свинные ребрышки барбекю 300 гр.	800 Р
Телячье ребро (шорт-рибс) За 100 гр.	750 Р
Стейк из говяжьей печени со сливочно-сырным соусом 180/50 гр.	750 Р
Говяжий язык на гриле со сливочно-сырным соусом 180/50 гр.	1100 Р
Стейк из баранины с овощами и соусом аджика 250/100/50 гр.	1100 Р
Рулька барашка 600/100/50 гр. на гриле с запечёнными овощами и соусом аджика	1900 Р
Ассорти из мяса филе-миньон, рулька барашка, стейк из свинины, филе индейки 1200/50/50/50/50 гр.	4800 Р
Большой мясной гриль филе-миньон, ребро телячье, рулька баранья, шея свиная, ребра свиные, цыпленок 2200/50/50/50/50 гр.	7500 Р

БЛЮДА ИЗ МЯСА

время приготовления 25-40 минут

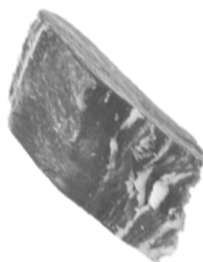
Говяжьи щечки в соусе терияки с картофельным пюре 180/150 гр.	900 Р
Бифштекс с запеченным картофелем, яйцом пашот и голландским соусом 400 гр.	950 Р
Медальоны из говяжьей вырезки с овощами и соусом ЖЮ 120/120/30 гр.	1050 Р
Баранина томлёная с бататом и соусом ЖЮ 150/130/60 гр. <i>New</i>	1100 Р



ФИРМЕННЫЕ СТЕЙКИ «ВКУСНОГО ДОМА»

время приготовления 20-40 минут

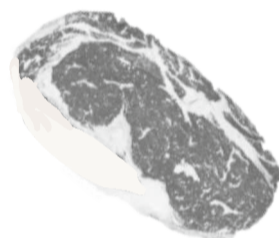
**Стейки 200 дней зернового откорма
из мраморной говядины Black Angus
категории Prime**



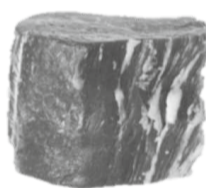
Шатобриан 2700 Р
в сливочном масле фламбе
с томатами черри, соусом ЖЮ и
итальянской лепёшкой 280/100/40 гр.



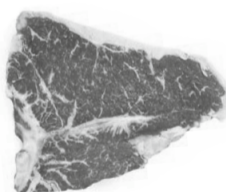
Стейк Рибай 2900 Р
300 гр. сырого мяса...
с перечным соусом



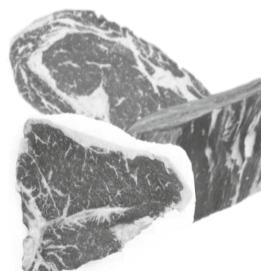
Стейк Нью-Йорк 2200 Р
300 гр. сырого мяса... Prime
с перечным соусом



Филе-миньон 1700 Р
250 гр. сырого мяса...
с перечным соусом



Стейк Ти-бон 750 Р
за 100 гр. сырого мяса...
с перечным соусом



Ассорти стейков 7200 Р
1000 гр. сырого мяса...
с перечным соусом
стейк Рибай, стейк Ти-бон, филе миньон

