

## «ГЛИТВЕЙН»

## Закуски

<b>Брускетты</b> помидоры, оливки, бекон, сыр, зелень, чеснок	120 г 130 P
<b>Баклажановая</b> греческий орех, зелень, чеснок, майонез на жареном баклажане с помидорами черри	120 г 165 P
<b>Семга</b> со свежим огурцом и помидором на тостах со сливочным сыром	120 г 210 P
<b>Селедочка</b> подается с отварным картофелем и маринованным луком	80/80/30 г 195 P



## Салаты

<b>Капрезе</b> помидоры, сыр «Моцарелла», по соусом «Песто»	240 г 330 P
<b>Греческий</b> свежие сочные помидоры, огурцы, перец, приправленные маслинами, сыром и оливковым маслом	220 г 280 P
<b>Цезарь с курицей</b> хрустящие листья салата, кусочки жареного куриного филе под соусом «Анчоус», с сыром Пармезан и ароматными гренками	220 г 300 P
<b>Салат с лососем</b> кусочки обжаренного лосося на листьях салата с красным луком, болгарским перцем под медово-бальзамическим соусом	240 г 380 P
<b>Салат с телячьим языком</b> с хрустящими листьями салата, перепелиными яйцами, помидорами «Черри» под имбирным соусом	240 г 360 P



## Супы

<b>Тукмас</b> лапша домашняя с курицей	300 г 130 P
<b>Ука</b> по старорусскому рецепту из трех сортов рыбы, подается со сливками	300/20 г 220 P
<b>Солянка мясная</b>	300 г 230 P
<b>Грибной крем-суп</b>	300 г 190 P
<b>Тыквенный крем-суп</b> подается с сыром Пармезан	300 г 170 P
<b>Гуляш по - Венгерски</b> наваристый густой суп из говядины, овощей и томатной пасты, подается со сметаной и зеленым	300/20 г 290 P
<b>Суп «Потофе»</b> насыщенный бульон с овощами (картофель, морковь, лук-порей) и тремя видами мяса (курица, говядина и баранина), запеченный под сырной корочкой. Подается с чесночными гренками	350 г 210 P

## Мясо на гриле

<b>Стейк Стриплойн</b> мясо мраморной говядины зернового откорма, подается с грибным соусом и помидорами «Черри»	200/80/50 г 1850 P
<b>Стейк Рибай</b> мясо мраморной говядины зернового откорма, подается с соусом «Чимичурри» и помидорами «Черри»	200/80/50 г 1850 P
<b>Стейк Паризиян</b> кусочки говядины вырезки зернового откорма, подается с чесночным маслом, острым перцем и цуккини	200/80/50 г 1100 P



## Горячие блюда

<b>Филе «Де Поулет»</b> куриное филе, маринованное в специях, обжаренное в окружении бекона. Подается с картофельными и апельсиновыми дольками, жареным луком, соусом «Ткемали»	170/150 г 390 P
<b>Биф из телятины</b> под сливочным соусом из белых грибов. Подается с рататюем из овощей	100/90/150 г 530 P
<b>Свинина в кисло-сладком соусе</b> подается на рисовой подушке с шафраном и соусом из болгарского перца, ананаса, лука-порей, перца чили	330 г 390 P
<b>Баранина «Авиноньон»</b> с маринованным луком и малиновым соусом	200/50/50 г 520 P
<b>Судак, запеченный</b> под шубой из овощей: лук, шампиньоны, болгарский перец, помидоры	330 г 580 P
<b>Семга на гриле</b> подается с соусом из сливок, куркумы и красной икры	150/75 г 850 P
<b>Семга на пару</b> подается с рататюем из овощей	330 г 750 P
<b>Курица по - Дамасски гриль</b> обжаренная половинка курицы без косточек, подается с овощами и соусом Тар-тар	350 г 490 P
<b>«Тартифлет»</b> картофельная запеканка, колченый бекон, грудина, лук-порей, сливки, сыр «Каманбер»	120/180 г 440 P



## Гарниры

<b>Картофельное пюре</b> с горчицей	150 г 80 P
<b>Картофельные дольки</b> с маринованным луком	150 г 110 P
<b>Овощи гриль</b> перец болгарский, цуккини, баклажан	150 г 170 P
<b>Рис с овощами»</b>	150 г 80 P
<b>Гречневая каша с луком</b>	150 г 80 P
<b>Картофель фри</b>	150 г 110 P



## Выпечка

<b>Хлебная корзинка</b>	130 г 40 P
<b>Пицца «Карбонара»</b> бекон, яйцо, сливки и сыр «Пармезан»	480 г 450 P
<b>Пицца «Маргарита»</b> свежие помидоры, сыр «Моцарелла»	410 г 350 P
<b>Пицца «Горки»</b> буженина, жаренная курочка, пепперони, грибы и сыр «Моцарелла»	410 г 450 P
<b>Пицца «Пепперони»</b> пепперони, сыр «Моцарелла»	300 г 400 P
<b>Пицца «Грибная»</b> обжаренные шампиньоны, белые грибы, сыр «Моцарелла»	400 г 350 P
<b>Фокаччо</b> с пряными травами или вялеными томатами на выбор	200 г 190 P
<b>Чак-чак</b>	50 г 80 P
<b>Круассан</b> с джемом или шоколадом на выбор	80 г 80 P
<b>«Тарт - тантен»</b> французский яблочный пирог	150 г 150 P



Время приготовления блюд от 20 до 50 мин.

\*все цены указаны в рублях

актив отель  
**Горки**

тел.: 8 (347) 246-06-18