

ЗАГОРОДНЫЙ ОТЕЛЬ  
**ПЛЕСКОР**

• МЕНЮ •









# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Ассорти мясных деликатесов**..... 620 Р  
Буженина из свиного окорока, ростбиф из филе говядины,  
270 г  
копчёная утиная грудка.  
Подаётся с томатами черри, каперсами, перцем чили,  
хреном, горчицей и зеленью.

**Ассорти домашнего сала** ..... 350 Р  
Грудинка свиная холодного копчения, сало с перцем,  
250 г  
сало с чесноком и зеленью.  
Подаётся с Бородинским хлебом, репчатым луком, чесноком и горчицей.

**Ассорти сыровяленого мяса** ..... 490 Р  
Коппа (свиная шея), Брезаола (филе говядины),  
200 г  
Прошутто (свиной окорок), Панчета (грудинка свиная).  
Подаётся с каперсами, вяленными томатами и оливками.



**Ассорти рыбных деликатесов** ..... 730 Р  
Сёмга малой соли, форель холодного копчения.  
220 г  
Подаётся с пшеничными тостами, сливочным сыром,  
каперсами, огурцом и зеленью.

**Сельдь по-домашнему** ..... 260 Р  
Подаётся с запечённым картофелем,  
290 г  
Бородинским хлебом, красным луком и зеленью.



**Ассорти сыров**..... 510 Р  
Пармезан, Дор Блю, Чеддер, сыр с лисичками.  
240 г  
Подаётся с гриссини, грецким орехом, фруктами и мёдом.

**Ассорти овощное** ..... 220 Р  
Свежие огурцы, томаты, перец болгарский, листья салата, зелень.  
220 г

**Ассорти солений и маринадов** ..... 240 Р  
Солёные томаты, солёные огурцы, капуста квашеная,  
290 г  
солёная черемша, солёный чеснок.

**Ассорти грибов**..... 430 Р  
Боровики маринованные, опята солёные, грузди солёные.  
240 г  
Подаётся со сметаной, красным луком, постным маслом.









# САЛАТЫ



**Салат Оливье с говядиной** ..... 320 ₺  
Классический салат Оливье с филе запечённой говядины,  
перепелиным яйцом, бочковыми огурцами. 250 г  
Заправка на основе домашнего майонеза и трав.

**Салат Цезарь с куриным филе**.....410 ₺  
Куриное филе приготовленное на гриле, микс салатных листьев,  
перепелиные яйца, томаты черри, сыр Пармезан, пшеничные гренки. 230 г  
Заправка - соус Цезарь.

**Салат с бужениной**..... 280 ₺  
Томлёный свиной окорок, микс листовых салатов, свежие томаты,  
огурцы бочковые, запечённый на углях болгарский перец, красный лук. 230 г  
Заправка на основе ароматного масла и горчицы.

**Салат с ростбифом** ..... 390 ₺  
Ростбиф из говядины, микс листового салата, свежие томаты,  
картофель с тимьяном и чесноком, маринованный болгарский  
перец, красный лук. Заправка на основе вяленых томатов и оливкового масла. 230 г



**Салат Оливье с сёмгой** ..... 340 ₺  
Классический салат Оливье с сёмгой малой соли,  
перепелиным яйцом, бочковыми огурцами. 250 г  
Заправка на основе домашнего майонеза и трав.

**Салат Цезарь с креветками** ..... 490 ₺  
Тигровые креветки, микс салатных листьев, перепелиные яйца,  
томаты черри, сыр Пармезан, пшеничные гренки. Заправка – соус Цезарь. 230 г

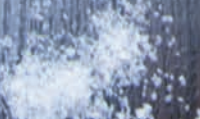
**Салат с тунцом**.....470 ₺  
Филе тунца на гриле прожарки medium, микс салатных листьев,  
яйцо пашот, картофель с тимьяном, томаты черри, маслины, каперсы. 250 г  
Заправка на основе оливкового масла, зёрен горчицы и цедры лайма.



**Салат Греческий** ..... 360 ₺  
Свежий огурец, свежие томаты, перец болгарский,  
микс салатных листьев, оливки, маслины, сыр Фета. 250 г  
Заправка на основе оливкового масла и бальзамического крема.

**Салат с запечёнными овощами** ..... 290 ₺  
Запечённый на углях баклажан, цуккини, перец болгарский,  
свежие томаты, красный маринованный лук,  
микс салатных листьев, жареные грецкие орехи. 250 г  
Заправка на основе виноградного уксуса и оливкового масла.







## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии запечённые в сливочном соусе с сыром.....	450 Р
Подаются с лаймом и тимьяном.	300 г
Картофель жаренный с белыми грибами.....	290 Р
Подаётся с деревенской сметаной и зеленью.	300 г
Пельмени домашние из свинины.....	310 Р
Подаются со сливочным маслом, уксусом и сметаной.	320 г
Пельмени домашние из телятины.....	350 Р
Подаются со сливочным маслом, уксусом и сметаной.	320 г
Пельмени домашние из баранины.....	360 Р
Подаются со сливочным маслом, уксусом и сметаной.	320 г

## ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

подаются с соусом на выбор (чесночный / сырный)

Гренки ржаные.....	200 Р
	290 г
Луковые кольца фри.....	300 Р
	200 г
Кольца кальмара фри.....	340 Р
	200 г
Пивная тарелка.....	450 Р
Горбуша холодного копчения, плотва вяленая, камбала вялено-копчёная, жареный арахис.	200 г









## СУПЫ

<b>Борщ</b> .....	<b>240 Р</b>
Подаётся со сметаной, Бородинским хлебом, чесночным салом.	440 г
<b>Солянка</b> .....	<b>260 Р</b>
Подаётся со сметаной, лимоном и каперсами.	400 г
<b>Бульон куриный</b> .....	<b>200 Р</b>
Подаётся с вермишелью, яйцом и пшеничными гренками.	320 г
<b>Уха из судака, щуки и окуня</b> .....	<b>270 Р</b>
Подаётся с картофелем и укропом.	350 г
<b>Крем суп из лесных грибов</b> .....	<b>360 Р</b>
Подаётся с хрустящим луком, укропным маслом и зеленью.	300 г









# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



<b>Бефстроганов из говядины</b> .....	<b>510 Р</b>
Вырезка говядины в сливочном соусе с шампиньонами. Подаётся с картофельным пюре, хрустящим луком и соломкой из маринованного огурца.	350 г
<b>Бифштекс рубленый</b> .....	<b>520 Р</b>
Окорок бычка рубленый с луком и смесью перцев. Подаётся на жареном картофеле, с кабачком и куриным яйцом.	440 г
<b>Грудка цыплёнка с белыми грибами</b> .....	<b>390 Р</b>
Филе цыплёнка рубленое с топлёным маслом, белыми грибами и травами. Подаётся с кремом из цветной капусты и запечённой тыквой.	370 г
<b>Филе барана с пёстрой фасолью</b> .....	<b>660 Р</b>
Окорок барана томлёный в печи. Подаётся с пёстрой фасолью и овощами.	310 г
<b>Кролик фермерский с гречей</b> .....	<b>640 Р</b>
Филе кролика в сливочном соусе. Подаётся с гречневой кашей, печёной морковью и грибным рагу.	370 г
<b>Утка в яблоках</b> .....	<b>510 Р</b>
Филе утиной грудки прожарки medium на оливковом масле. Подаётся с запечённым картофелем, маринованным яблоком и ягодным соусом.	340 г



<b>Филе псковского судака</b> .....	<b>520 Р</b>
Подаётся с картофельным пюре, цуккини в пряном масле и сливочным соусом.	380 г
<b>Котлеты из щуки</b> .....	<b>370 Р</b>
Подаются с картофельным пюре, маринованным огурчиком и соусом тар-тар.	390 г
<b>Филе озёрного окуня</b> .....	<b>490 Р</b>
Подаётся с миксом салатов, овощной сальсой и соусом на основе рубленых томатов.	360 г



<b>Карбонара</b> .....	<b>380 Р</b>
Спагетти с сырокопчёным беконом и сыром Пармезан.	350 г
<b>Аррабиата</b> .....	<b>310 Р</b>
Пене с томатами черри, цуккини, болгарским перцем и сыром Пармезан.	340 г
<b>Паста с лососем</b> .....	<b>510 Р</b>
Пене с лососем, оливками, томатами черри и сыром Пармезан.	340 г







## ГРИЛЬ / МАНГАЛ



<b>Стейк из филе говядины</b> .....	<b>930 Р</b>
Подаётся с печёным чесноком, маринованным луком, тимьяном, соусом Демиглас.	390 г
<b>Стейк из свиной шеи</b> .....	<b>480 Р</b>
Подаётся с печёным чесноком, маринованным луком, соусом из свежих томатов.	430 г
<b>Стейк из свиной корейки на кости</b> .....	<b>460 Р</b>
Подаётся с печёным чесноком, маринованным луком, соусом из свежих томатов.	430 г
<b>Свиные рёбра барбекю</b> .....	<b>490 Р</b>
Подаются с печёным чесноком, луком фри, перцем халапеньо и соусом барбекю.	330 г
<b>Цыплёнок корнишон</b> .....	<b>610 Р</b>
Цыплёнок запечённый целиком. Подаётся с печёным чесноком и соусом барбекю.	480 г
<b>Шашлык из свиной шеи</b> .....	<b>510 Р</b>
Подаётся с лавашом, свежими овощами, соусом из свежих томатов.	320 г
<b>Шашлык из куриного бедра</b> .....	<b>440 Р</b>
Подаётся с лавашом, свежими овощами, соусом из свежих томатов.	320 г



<b>Стейк филе сёмги</b> .....	<b>770 Р</b>
Подаётся с лимоном, каперсами, цветной капустой и брокколи в сливочном соусе.	320 г
<b>Радужная форель</b> .....	<b>740 Р</b>
Форель подкопчённая на углях целиком. Подаётся с лимоном и укропным маслом.	420 г



<b>Картофель Фри</b> .....	<b>220 Р</b>
Подаётся с соусом на выбор (сырный / кетчуп).	200 г
<b>Картофель Айдахо</b> .....	<b>200 Р</b>
Подаётся с соусом на выбор (сырный / кетчуп).	200 г
<b>Картофельное пюре</b> .....	<b>150 Р</b>
Подаётся со сливочным маслом и зеленью.	160 г
<b>Овощи на гриле</b> .....	<b>270 Р</b>
Баклажан, цукини, перец болгарский, красный лук. Подаются с соусом Песто.	240 г







## ДЕСЕРТЫ

Чизкейк .....	280 Р
Вкусы в ассортименте. Подаётся с топпингом на выбор.	140 г
Тирамису .....	290 Р
Подаётся с какао-посыпкой.	160 г
Штрудель .....	230 Р
Подаётся с шариком ванильного мороженого.	210 г
Круассан .....	160 Р
Подаётся с шоколадным топпингом.	80 г
Блинчики .....	160 Р
Подаются с топпингом на выбор.	150 г
Мороженое.....	250 Р
Вкусы в ассортименте. Подаётся с топпингом на выбор.	220 г



## ХЛЕБ

Хлебная корзина .....	200 Р
Ассорти булочек со сливочным маслом.	150 г
Булочка ржаная/пшеничная .....	50 Р
	30 г









## НАПИТКИ

Морс.....	240/60 Р
	1 л/200 мл
Сок.....	310/70 Р
	1 л/200 мл
Фруктовый компот .....	130 Р
	1 л
Вода .....	120 Р
с лимоном и мятой	1 л
Воп Aqua .....	190 Р
газированная/негазированная	330 мл
Квас.....	190 Р
	500 мл
Лимонад Кола.....	190 Р
	330 мл
Лимонад Апельсин .....	190 Р
	330 мл
Лимонад Лимон-Лайм .....	190 Р
	330 мл

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

200 мл

Яблоко .....	210 Р
Апельсин .....	210 Р
Грейпфрут .....	210 Р

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

200 мл

Классический.....	190 Р
Шоколадный.....	190 Р
Клубничный .....	190 Р
Карамельный .....	190 Р
Лесные ягоды .....	190 Р





# ЧАЙ

подаётся в чайнике 400 мл

Чёрный чай Ассам.....	200 ₺
Чёрный чай Эрл Грей .....	200 ₺
Чёрный чай с облепихой и мёдом .....	200 ₺
Чёрный чай с имбирём и бадьяном .....	200 ₺
Чёрный чай с корицей, мятой и лимоном .....	200 ₺
Фруктовый чай .....	200 ₺
Зелёный чай Сенча.....	200 ₺
Зелёный чай Сливочный улун .....	200 ₺

# КОФЕ

Эспрессо .....	120 ₺ 40 мл
Доппио.....	240 ₺ 80 мл
Американо .....	130 ₺ 150 мл
Капучино .....	150 ₺ 200 мл
Латте.....	160 ₺ 250 мл
Гляссе .....	180 ₺ 250 мл
Раф .....	290 ₺ 250 мл

# ТОППИНГИ

Молоко .....	50 ₺
Сливки .....	50 ₺
Сироп.....	80 ₺
Мёд.....	50 ₺
Варенье.....	80 ₺
Лимон .....	60 ₺



