

# **Ресторан «Дом Актера»**

## **Специальные банкетные блюда**

<b>Выход</b>		<b>цена</b>
1 кг	<b>Осетр по-русски целиком</b>	5900
1 кг	<b>Судак фаршированный целиком</b>	2800
1 кг	<b>Поросенок жареный (целиком)</b>	3900
1 кг	<b>Гусь жареный с яблоками (целиком)</b>	2200
1 кг	<b>Утка жареная с яблоками (целиком)</b>	1700

### **Холодные закуски**

60/20	<b>Севрюга горячего копчения</b>	800
60/15	<b>Балык холодного копчения</b>	800
75/15	<b>Семга малосоленая</b>	490
30	<b>Икра кетовая</b>	360
50/50	<b>Сельдь по-Бородински (по рецепту р-на ВТО)</b>	280
50/30	<b>Сельдь с луком</b>	260
50/20	<b>Ростбиф из говяжьей вырезки с бруснично-яблочным соусом</b>	460
60/10/10	<b>Язык говяжий отварной с горчицей или хреном</b>	430
75/10	<b>Буженина запеченная</b>	430
60/30	<b>Свиная шейка</b>	280
60/30	<b>Карбонад</b>	280
50	<b>Бастурма</b>	280
50	<b>Карпаччо из куриной грудки</b>	280
60/80/30	<b>Куриная грудка с ананасом и острым соусом Чили</b>	410
75/60	<b>Рулет из филе курицы</b>	380
1	<b>Курица, обжаренная с чесноком (целиком)</b>	650
50/100	<b>Сациви</b>	430

80/100	<b>Мясо в цахтоне</b> (отварная телятина с соусом из сметаны, зелени, перца)	410
220	<b>Сельдь под шубой</b>	280
240	<b>Капрезе (моцарелла с помидорами и базиликом)</b>	490
4 шт	<b>Баклажаны с орехами</b>	360
4 шт	<b>Баклажаны с сыром и морковью</b>	340
150	<b>Кружочки баклажанов с зеленью и орехами</b>	320
160	<b>Сырная тарелка</b>	670
200	<b>Ассорти из домашних сыров</b>	460
120	<b>Сыр осетинский с зеленью</b>	280
120	<b>Сыр сулугуни с зеленью</b>	280
180	<b>Сыр адыгейский с помидорами</b>	300
150	<b>Лобио</b>	290
150	<b>Свекла, маринованная</b> с чесноком и кинзой	200
100/20	<b>Грибы белые маринованные</b>	390
100/20	<b>Маслята с чесночной заправкой</b>	230
100/20	<b>Опята маринованные</b>	230
200	<b>Букет из натуральных овощей</b> (помидоры, огурцы, сельдерей, перец жгучий, зелень)	430
50	<b>Букет из свежей зелени</b>	180
150	<b>Огурцы малосольные</b>	220
150	<b>Помидоры малосольные</b>	240
70	<b>Оливки крупные, заправленные чесноком и зеленью</b>	250
70	<b>Маслины Каламата</b>	280

## Салаты

230	<b>Салат Цезарь с креветками</b> (креветки, сыр Пармезан, салат Романо, соус Цезарь, гренки)	660
230	<b>Салат Цезарь</b> (салат Романо, куриная грудка, сыр Пармезан, гренки, соус Цезарь)	520
220	<b>Зеленый салат с семгой</b> под соусом «пармезан»	470
250	<b>Салат с баклажанами и сыром фета</b>	410
250	<b>Салат с телячьим языком</b>	460
240	<b>Салат из креветок, авокадо, свежих огурцов, яблок, риса с кетовой икрой</b> (по рецепту Антона Табакова)	580
200	<b>Салат Виноградная лоза</b> (куриная грудка, виноград, арахис, сельдерей)	430
200	<b>Салат Скампи</b> (креветки, груши, яблоки, зелень)	480
210	<b>Салат Греческий</b> (сыр Фета, огурец, помидор, салат Романо)	380

## **Салаты**

200	<b>Салат Боярский</b> (свинина, жареные грибы, грецкие орехи, сыр)	490
200	<b>Салат Русь</b> (ветчина, филе курицы, сыр, помидоры, зеленый лук)	490
200	<b>Салат Столичный</b>	420
200	<b>Салат Нежный</b> (филе курицы, огурцы свежие, яблоки)	420
150	<b>Салат из сельдерея с черным изюмом и грецкими орехами</b>	340
220	<b>Салат из помидоров, огурцов и зелени</b> (синий лук, кинза, базилик, перец жгучий)	380
200	<b>Салат из помидоров с синим луком и жгучим перцем</b> (базилик, кинза, перец чили)	450
200	<b>Салат Театральный</b> (свекла, чернослив, грецкие орехи)	280
250	<b>Салат из запеченной свеклы с брынзой</b>	330
120/30	<b>Винегрет с сельдью</b>	280

## Горячие закуски

100	<b>Креветки с икрой кетовой, запеченные в слоеной тарталетке</b>	440
100	<b>Шампиньоны, запеченные в слоеной тарталетке под сметанным соусом</b>	280
130/20	<b>Картофель молодой, заправленный чесноком и зеленью</b>	180
130	<b>Картофель отварной с укропом</b>	140
250	<b>Кружочки баклажанов, помидоров, цуккини и перца, обжаренные в масле</b>	450
200	<b>Помидоры, запеченные с брынзой и чесноком</b>	330
250	<b>Капоната из тушеных овощей</b> (баклажаны, перец, цуккини, помидоры, зелень, чеснок)	450

## Пироги осетинские

900	<b>Пирог с мясом</b> (говядина)	большой	1100
450		малый	600
900	<b>Пирог с сыром</b>	большой	850
450		малый	500
900	<b>Пирог с картофелем и сыром</b>	большой	700
450		малый	400
900	<b>Пирог с капустой</b>	большой	600
450		малый	350
900	<b>Пирог с тыквой и сыром</b>	большой	600
450		малый	350
900	<b>Пирог с зеленью и сыром</b>	большой	900
450		малый	500
900	<b>Пицца с грибами и колбасой</b>		900

## **Горячее**

### **Рыбные блюда**

150/80/50	<b>Семга паровая под белым соусом с икрой кетовой</b> <i>на постаменте из картофеля "пай"</i>	980
150/100	<b>Семга жареная с соусом из томатов и базилика</b>	960
170/100	<b>Филе дорадо жареное под соусом из лайма</b>	880
135/100	<b>Котлета "Адмиралтейская"</b> <i>(судак, креветки)</i>	740
240/50	<b>Судак "Орли" с соусом "Тартар"</b>	770
120/150	<b>Филе судака жареное с брокколи</b>	790
120/150/50	<b>Филе судака со спаржей и сырным соусом</b>	830
150/75/50	<b>Палтус</b> <i>под ароматным огуречно-укропным соусом</i>	730

## **Блюда из баранины**

1000	<b>Баранья ножка, жареная целиком</b> (подается с кус-кусом и соусом из персиков или сацебели)	5500
150/150	<b>Корейка ягненка на косточках (Россия)</b> с соусом из помидоров в стиле "сальса"	930
200/100/30	<b>Ассорти из баранины с жареным картофелем</b> (корейка, люля-кебаб, хасип) с соусом сацебели	910
3/80	<b>Люля-кебаб на лаваше</b>	660
6/50	<b>Толма ереванская с виноградными листьями</b>	620

## **Блюда из вырезки**

1000	<b>Телятина запеченная с грибным соусом</b>	4500
1000	<b>Вырезка говяжья запеченная</b> (с соусом из свежего перца и ароматными травами)	4600
200/75	<b>Медальоны из вырезки (2 шт)</b>	890
200/30/150	<b>Бризоль из вырезки с грибами</b>	920
	1/2	460
160/75/30	<b>Огненный бифштекс (с соусом «мармелад» и жгучим перцем)</b>	950
100/50/50	<b>Рулеты из вырезки со спаржей (2 шт)</b> с сырным соусом	860
350	<b>Жаркое из вырезки в глиняном горшочке</b>	620
80/100	<b>Поджарка по-деревенски в сковороде</b>	580

## **Блюда из свинины**

1000	<b>Шейка свиная запеченная в фольге</b> <i>(подается с брусничным соусом)</i>	2900
250/200	<b>Корейка свиная натуральная</b>	880
150/50/100	<b>Эскалоп из свинины с фенхелем</b>	730
150	<b>Свинина в соевом соусе с кунжутом</b>	690
200/50	<b>Свиная вырезка с черносливом (2 шт)</b> <i>под яблочно-брусничным соусом</i>	690

## **Блюда из курицы, индейки и языка**

135/1	<b>Котлета “Киевская”</b> <i>(тонкое куриное филе, пропитанное маслом) с яблоками в кляре и картофелем пай</i>	590
130/75	<b>Котлета по-пожарски с картофелем “Пушкин”</b>	460
150/50	<b>Биточки из индейки</b> <i>(по желанию могут быть приготовлены на пару)</i>	470
100/80/100	<b>Язык говяжий</b> с соусом из грецких орехов	580
150/75/100	<b>Язык говяжий</b> под сливочно-каперсовым соусом	580



## ***Сладкие блюда и напитки***

110	<b><i>Мороженое</i></b>	200
110	<b><i>Мороженое Сорбет</i></b>	300
1/50	<b><i>Мини пирожное с шариком мороженого</i></b>	250
100	<b><i>Кофе</i></b>	160
200	<b><i>Чай черный, зеленый</i></b>	160
250	<b><i>Сок в бутылочке в ассортименте</i></b>	150
1000	<b><i>Сок в ассортименте</i></b>	380
200	<b><i>Морс малиновый</i></b>	120
200	<b><i>Морс брусничный</i></b>	120
200	<b><i>Морс клюквенный</i></b>	100

## ***Аперитив***

1/10	<b><i>Валован с икрой кетовой</i></b>	170
1/25	<b><i>Шпажка фруктовая (клубника, ананас, виноград)</i></b>	120
1//25	<b><i>Шпажка с сыром Бри и виноградом</i></b>	120
1/20	<b><i>Шпажка с сыром Бри и ежевикой</i></b>	150
160	<b><i>Сырное ассорти</i></b>	670
100	<b><i>Орешки ассорти</i></b>	250
35	<b><i>Лимон</i></b>	50