

МЕНЮ

*«Кулинарное искусство сродни волшебству...
столько труда, любви, искусного мастерства
вкладывается в создание удовольствия, которое
длится всего-то мгновение...»*

**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
в ресторан «ТАРАН»!**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

наименование и описание	выход, грамм	цена, руб
Икра красная порционная (икра красная,масло сливочное,зелень)	50/30/1	1000.00
Семга слабосоленая с маслом (семга с/с,масло сливоч.,маслины,салат,лимон,зелень)	100/20/15/10/5/2	800.00
Селедочка слабосоленая с луком (сельдь с/с,картофель отв.,яйцо,лук репч.,зелень)	100/100/55/30/1	350.00
Ассорти мясное (буженина по-домашнему,грудинка в/к,колбаса с\к, суджук,черри мар.,корнишоны мар.,зелень)	200/50/1	550.00
Язык отварной с хреном	100/30/1	700.00
Домашнее сало Подается с горчицей дижонской и чесночными гренками.	100/20/20/1	300.00
Ассорти сырное (Пармезан,Чечил,Дор-Блю,Пожитник, виноград,грецкий орех,физалис)	200/40/10/5	600.00
Сыр «Чечил»	1/50	120.00
Разносолы по-домашнему (капуста мар., корнишоны мар., черри мар., грибочки мар.,зелень)	300/1	300.00
Ассорти из свежих овощей (помидоры, огурцы, перец болгар.,морковь,соус «Цезарь», салат, зелень)	200/50/20/5	350.00
Маслины, оливки	90/1	200.00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

наименование и описание	выход, грамм	цена, руб
Мясная закуска в горшочке (свинина, курочка, овощи, запечённые в сливках под сырной корочкой)	200	350.00
Жульен из курицы с грибами в блинном мешочке	150	250.00
Морские гады (кальмары, креветки) томленные в сливках и устричном соусе	240	1300.00

**

Так же, как поглощение пищи без удовольствия превращается в скучное питание, так занятие наукой без страсти засоряет память, которая становится неспособной усваивать то, что она поглощает.
Леонардо да Винчи

Чтобы мыслить, надо есть, - никуда не денешься! Да, но зато, сколько разных мыслей может произвести на свет один и тот же кусок хлеба!
Пьер Тейяр де Шарден, французский философ XIX века

САЛАТЫ

наименование и описание	выход, грамм	цена, руб
Салат «Сельдь под шубой»	240/10/2/2/1	350.00
Цезарь с креветками (салат «Айсберг» с жареными тигровыми креветками, помидорками черри, гренками, сыром «Пармезан», под соусом «Цезарь»)	230/2	650.00
Цезарь с курицей (салат «Айсберг» с нежным куриным филе, помидорками черри, гренками, сыром «Пармезан», под соусом «Цезарь»)	250/2	500.00
Салат «Оливье» (отварной говяжий язык, отварные овощи, свежие и солёные огурчики, зелёный горошек, перепелиное яйцо с красной икрой под майонезом)	210/10/10/10/2	500.00
Салат «Восточный» (отварная говядина со свежим салатом, помидорами и репчатым луком, с запечённым болгарским перцем, под оригинальной заправкой)	250/2	600.00
Салат «Грузинский» (свежие помидоры, огурцы, болгарский перец и красный репчатый лучок, перемешанные с зеленью, под ореховой заправкой)	220	300.00
Салат «Греческий» (свежие овощи и хрустящие листья салата с нежной брынзой и <u>маслинами с/к</u> , под ароматной заправкой)	250/25/2	350.00

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

наименование и описание	выход, грамм	цена, руб
Борщ традиционный со сметаной	300/50/50/3	350.00
Солянка сборная мясная	300/50/10/5/3	350.00
Уха по-царски с семгой и судаком	300/3	500.00
Бульон куриный с яйцом, курой и сухариками	300/55/30/20/3	200.00
Крем-суп из шампиньонов	250/20/5/2	300.00

**

*Терпеть не могу людей, которые несерьезно относятся к вопросам принятия пищи, -
это пустые люди.*

Оскар Уайльд, ирландский философ и писатель XIX века

ГАРНИРЫ

наименование и описание	выход, грамм	цена, руб
Рис отварной	150	80.00
Овощи-гриль (баклажаны, кабачки, перец болгарский, зелень)	200	300.00
Картофельное пюре	200	100.00
Картофель запеченный	200	120.00
Картофель фри	200	200.00
Картофель отварной, жареный во фритюре с грибным соусом	150/50	250.00
Капуста цветная, брокколи на пару с перцем	200	180.00

ХЛЕБНАЯ ПРОДУКЦИЯ

наименование и описание	выход, грамм	цена, руб
Булочка с кунжутом	35	10.00
Хлеб собственной выпечки	40	10.00

**

Желудок просвещённого человека обладает лучшими качествами доброго сердца — чувствительностью и благодарностью.

А.С. Пушкин

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

наименование и описание	выход, грамм	цена, руб
Отбивная из свиной вырезки Подаётся с обжаренными овощами	150/100	600.00
Скоблянка мясная Картошечка с мясом, грибами и луком, маринованными овощами под рюмку водочки	350/50/50	700.00
Кордон-блю из свинины с сыром и ветчиной Подаётся с салатом из свежих овощей	220/100	500.00
Жаркое по-домашнему в горшочке Буженина домашняя, запеченная с картофелем и овощами под сырной шапочкой	500	500.00
Жатская сковородочка Овощная обжарка с сочной говядиной и сухофруктами	430/2	1000.00
Джаггер Рубленый говяжий бифштекс, фаршированный беконом и сыром с картофелем фри и кетчупом	200/120/50	900.00
Говяжья вырезка с горчичным соусом	200/50/2	1500.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

наименование и описание	выход, грамм	цена, руб
Стейк из семги (гриль или на пару)	150	1500.00
Жареный судак с креветками, каперсами и томатами черри	150/40/50	1200.00
Судак в сливочно-устричном соусе Подается с запечённым лимоном и красной икрой	150/100/20/5	650.00
Горбуша в шпинатно-сливочном соусе	170/100/20	650.00
Треска, запечённая с картофелем и грибами под соусом «Бешамель»	400	600.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

наименование и описание	выход, грамм	цена, руб
Шницель куриный Подаётся с маринованными корнионами	160/25	400.00
Паста с куриным филе в грибном соусе с беконом	460/20/20/1	600.00
Котлета «Пожарского» Подаётся с картофельный салатом	130/100	400.00
Куриная паровая котлетка с картофельным пюре и свежими овощами***	50/150/45	400.00
Фрикасе из индейки с белыми грибами	150/150/50/2	850.00

**

*Высокое кулинарное искусство - это единственная способность человека, о которой
нельзя сказать ничего дурного.*

Фридрих Дюренматт, швейцарский писатель-драматург XX века

*Самые серьёзные политические решения обычно принимаются в уютных, тихих
ресторанах...*

Джозеф Лафайет, великий дипломат.

Соусы

Сметана	50	30.00
Майонез	50	30.00
Горчица зернистая	30	30.00
Кетчуп томатный	50	30.00
Масло оливковое	30	30.00
Масло сливочное	50	60.00
Хрен сливочный	30	55.00
Шашлычный	50	60.00
Дор-блю	50	65.00
Цезарь	50	100.00

ДЕСЕРТЫ

наименование блюд	выход, грамм	цена, руб
Штрудель яблочный Подается с ягодным соусом и шариком мороженого.	110/50/40	250.00
Тирамису Мусс из мягкого сливочного сыра маскарпоне с печеньем Савоярди, пропитанным ликёром бейлиз	100	300.00
Чизкейк На основе творожно-сливочного сыра с шоколадным бисквитом	150	350.00
Конфеты ручной работы из натурального шоколада	20	70.00
«Каприз» Мороженое «пломбир» с фруктами, ягодным соусом и шоколадной стружкой	150/30/20/6	350.00
Мороженое в ассортименте (сливочное, клубничное, шоколадное)	50	100.00

**

Наши жизни подобны островам в океане или деревьям в лесу, чьи корни переплетены в подземной глубине.

Уильям Джеймс, американский философ XX века

Человек ест для своего удовольствия, а одевается — для чужой потехи.

Бенджамин Франклин, экс-президент США.

ФРУКТЫ

наименование блюд	выход, грамм	цена, руб
Виноград	100	85.00
Мандарины	100	60.00
Апельсины	100	60.00
Яблоки	100	50.00
Лимон	50	50.00