

Ресторан «Времена года», гостиница «Октябрьская»

Холодные закуски

РЫБНЫЕ

Икра лососевая /192/ <i>/подаётся с блинчиками с масляными «цветами» в травах/</i>	720-00
Рыбная тарелка/212/ <i>/лосось, тунец малого посола, нототения подкопченная/</i>	830-00
Рыбный подбор/212/ <i>/лосось, масляная х/к, омуль подкопченный /</i>	830-00
Рыбное попурри/212/ <i>/лосось, тунец, муксун подкопченный/</i>	830-00
Лосось малого посола/172/ <i>/в оливково - бальзамической заправке с ароматными травами/</i>	680-00
Сельдь пряная/246/ <i>/с горячей картошкой и укропом/</i>	390-00
Закуска из лосося/192/ <i>/с сырным муссом и лососевой икрой/</i>	680-00
Морская композиция/210/ <i>/террин из окуня, «бочонок» из лосося с сырным муссом и лососевой икрой/</i>	720-00
Морская закуска/210/ <i>/рулетки из королевского окуня с форелью, « бочонок» из форели с сыром Филадельфия и лососевой икрой/</i>	720-00
Плато из морепродуктов/250/ <i>/тигровые и розовые креветки, морские гребешки, мидии Киви, осьминожки, кальмары/</i>	1450-00
Закуска из морепродуктов/250/ <i>/тигровые креветки, «бочонок» из форели с сыром Филадельфия и лососевой икрой/</i>	1450-00

МЯСНЫЕ

Мясной подбор/192/ <i>/буженина, язык телячий, рулет из кролика/</i>	770-00
Мясное поппурри/192/ <i>/телятина, террин из перепелки, буженина/</i>	770-00
Мясное плато/192/ <i>/индейка сыровяленая, ростбиф из телятины, террин из перепелки/</i>	830-00
Мясная закуска/192/ <i>/ростбиф из телятины, буженина, галантин из цыпленка/</i>	770-00
Телятина/157/ <i>/маринованная в травах, с грушей и авокадо/</i>	850-00
Рулет из телятины с подкопченным мясом/182/ <i>/с маринованными лесными грибами собственного посола/</i>	770-00
Буженина прованская с помидорами черри/162/	600-00
Буженина с разносолами/172/ <i>/с огурчиками, помидорчиками собственного посола/</i>	600-00
Буженина с острыми овощами/172/ <i>/морковь, капуста, перец сладкий/</i>	600-00
Рулет из цыпленка /172/ <i>/со свежими овощами/</i>	660-00
Галантин из цыпленка/172/ <i>/с разносолами собственного посола/</i>	600-00
Террин из перепелки с помидорами черри/162/	660-00
Заливное из языка/80/	280-00
Заливное из лосося и каменного окуня/80/	280-00
Студень из телятины/80/	280-00

СЫРНЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Сырный подбор/192/ <i>/Пармезан, Камамбер, Ореховый, Домашний/</i>	720-00
Сырное попурри/192/ <i>/Дор Блю, Бри, Пармезан, Ореховый/</i>	770-00
Помидоры черри начиненные крабами/76/	330-00
Помидоры черри с лесными грибами и сырным муссом/76/	330-00
Овощное попурри/242/ <i>/огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, зелень/</i>	330-00
Капрезе/180/ <i>/сыр Моцарелла с томатами и оливко- базиликовой заправкой/</i>	400-00
Стартер из свежих томатов/184/ <i>/в миндальных лепестках с домашним сыром /</i>	400-00
Закуска из баклажан и цуккини/140/ <i>/с миксом из подпечённых овощей/</i>	390-00
Закуска овощная/140/ <i>/рулетики из баклажан и цуккини с фетой и томатами/</i>	390-00
Рулетики из цуккини/118/ <i>/с овощами альденте и подкопченным мясом/</i>	390-00
<u>РАЗНОСОЛЫ</u> <i>/собственного посола/</i>	
Грузди со сметаной/122/	440-00
Белые маринованные/112/	440-00
Опята маринованные/112/	330-00
Грибной подбор/117/ <i>/грузди со сметаной, белые маринованные/</i>	440-00

<i>Огурчики м/сол./102/</i>	150-00
<i>Помидоры черри м/сол./102/</i>	190-00
<i>Капуста квашеная/112/</i>	130-00
<i>Капуста острая/112/</i>	130-00
<i>Брусника моченая/100/</i>	200-00
<i>Черника моченая/100/</i>	200-00
<i>Яблоки моченые/100/</i>	200-00

Салаты

Салат с морепродуктами/142/ <i>/тигровые креветки, кальмары, мидии с вялеными томатами и цитрусовой заправкой/</i>	440-00
«Королевский» с креветками/150/ <i>/с перепелиными яйцами и сливочной заправкой/</i>	390-00
Салат с лососем/150/ <i>/медальоны из лосося под малиновым взваром и миксом салатов, с грушей и оливково - цитрусовой заправкой/</i>	420-00
Салат с семгой/132/ <i>/с миксом салатов, фасолью, свежими овощами и горчичной заправкой/</i>	390-00
Салат из кальмаров/122/ <i>/со свежими помидорами, салатом Кейсо и базиликовой заправкой/</i>	330-00
Стейк – салат/142/ <i>/свиная вырезка с миксом салатов, грибами и бальзамической заправкой/</i>	330-00

Салат с ростбифом/147/ <i>/свежие овощи с оливково - бальзамической заправкой/</i>	440-00
Салат с телячьим языком /135/ <i>/с опятами, миндалем и оливково-соевой заправкой/</i>	340-00
Салат с телячьим языком и вялеными томатами/135/ <i>/с белыми грибами и бальзамической заправкой/</i>	390-00
«Купеческий»/200/ <i>/ изысканный мясной салат с корнисионами и черри /</i>	390-00
«Русский»/150/ <i>/французский «Оливье», исполненный в лучших российских традициях, с подкопченной индейкой и перепелиными яйцами/</i>	330-00
«Полянка»/150/ <i>/телятина, грибы, картофель, сыр, сливочная заправка/</i>	370-00
Салат с подкопченным цыпленком/135/ <i>/белыми грибами, помидорами черри и горчичной заправкой/</i>	330-00
«Цезарь» с цыпленком/132/	330-00
«Цезарь» с индейкой и подкопченным мясом/132/	370-00
Салат из свежих овощей/152/ <i>/с яблочно - оливковой заправкой/</i>	310-00
Салат из свежих овощей с домашним сыром/120/ <i>/и бальзамической заправкой/</i>	330-00

Горячие закуски

<i>Тигровые креветки в имбирном соусе/157/</i>	770-00
<i>Блинные кули с жульеном из цыпленка и грибов/180/</i>	440-00
<i>Блинные кули с жульеном из языка/180/</i>	500-00
<i>Телятина томленная с овощами/185/ /подается в горшочках/</i>	500-00
<i>Медальоны со сливочно - шпинатным соусом/212/ /с картофелем шато/</i>	500-00
<i>Штрудель с мясным жульеном/212/</i>	500-00
<i>Штрудель с индейкой/212/</i>	500-00
<i>Штрудель с цыпленком/212/</i>	440-00
<i>Телячий язык с лесными грибами/165/ /подается в горшочках/</i>	500-00

ЖУЛЬЕНЫ

<i>С кальмарами и тигровой креветкой/130/</i>	450-00
<i>С индейкой и беконом/130/</i>	450-00
<i>С телячьим языком/130/</i>	450-00
<i>С лесными грибами/130/</i>	450-00

Горячие блюда

Калла из лосося /320/ <i>/с тигровыми креветками и картофелем шато/</i>	1200-00
Лосось/312/ <i>/томленный в травах с жульеном из овощей/</i>	1050-00
Семга с овощной шарлоткой/312/ <i>/с сырным соусом/</i>	1050-00
Муксун с кус - кус/352/ <i>/с соусом из белых грибов/</i>	1050-00
Палтус с овощным фетучини /302/ <i>/с базиликовым соусом/</i>	1050-00
Изумидай в миндале/343/ <i>/с жасминовым рисом и имбирным соусом/</i>	830-00
Радужная форель/320/ <i>/фаршированная грибами с соусом из свежих трав/</i>	770-00
Медальоны из телятины/362/ <i>/с овощным жульеном в хрустящем тесте Фило и соусом из топленых сливок/</i>	1200-00
Стейк из телятины /452/ <i>/с лесными грибами и запеченной картошкой/</i>	1150-00
Аля – бефстроганов/447/ <i>/телячья вырезка в хлебном каравае с белыми грибами и топлеными сливками/</i>	1100-00
Телятина томленая в печи/392/ <i>/с молодым картофелем и фермерскими сливками/</i>	950-00

Медальоны/362/ <i>/из свиной вырезки в беконе с цуккини и перечным соусом/</i>	830-00
Отбивные /342/ <i>/из свиной вырезки с картофелем шато и соусом из сладкого перца/</i>	830-00
Свинина на картофельном дранике/362/ <i>/с овощным рататутем/</i>	830-00
Свинина духовая/332/ <i>/запеченная свиная вырезка с молодым картофелем и соусом из лесных грибов/</i>	830-00
Филей из свинины/439/ <i>/с gratenом из картофеля и грибов под копченым соусом/</i>	830-00
Стейк – миньон из индейки/372/ <i>/с тар – тар из овощей/</i>	770-00
Гротен из индейки/342/ <i>/с белыми грибами, сладким перцем и молодым картофелем/</i>	770-00

Чайный стол

Торты двух, трех, четырех - ярусные/100/

220-00

Шоколадные

Мокко

/шоколадный бисквит с шоколадно – сырным суфле и натуральным кофе/

Латте

/ванильный бисквит со сливочно - кофейным суфле и шоколадный бисквит со сливочно – шоколадным суфле/

Кофейный

/шоколадный бисквит с кофейно – сырным муссом/

Миндально – шоколадный

/миндальный бисквит со сливочно - шоколадным кремом/

Шоколадка

/шоколадное кюхе со сметанным кремом/

С меренгой

Бишелье

/шоколадное кюхе с меренгой и кремом из топленых сливок/

Паутинка

/орехово - миндальные коржи с меренгой и карамельно- сливочным кремом/

Сникерс

/шоколадное кюхе с ореховой карамелью, меренгой и карамельным кремом/

Ягодные

Брусничный

/тонкая прослойка белого бисквита с бруснично - сливочным суфле /

Черничный

/тонкая прослойка шоколадного бисквита с чернично – сливочным суфле /

Малиновый

/тонкая прослойка белого бисквита с малиново – творожным суфле/

Фруктово - ягодные

Персиковый

/ванильный бисквит с йогуртово - сливочным суфле и кусочками персиков/

Киви

/ванильный бисквит с йогуртово - сливочным суфле и прослойкой киви/

Клубничный

/ванильный бисквит с йогуртово – сливочным суфле и кусочками клубники/

Вишневый

/ванильный бисквит с йогуртово – сливочным суфле и вишней/

Классические

Медовый

/медовые коржи со сметанным кремом/

Кофейно – медовый

/медово - кофейные коржи со сметанным кремом и натуральным кофе/

Чизкейк ореховый

/песочный корж с сырно – ореховой начинкой/

Чизкейк карамельный

/песочный корж с сырно – карамельной начинкой/

Птичье молоко

/ванильный бисквит со сливочным суфле/

Тирамису

/бисквитные палочки савоярди пропитанные натуральным кофе с ликером Бейлиз и сырным кремом/

Кенди Бар - «современная изюминка» Вашего торжества.

Пирожное /30/ <i>/ванильное кюхе с творожно - сливочным кремом малиной, вишней, черникой, брусникой, клубникой, персиком/</i>	70-00
Корзиночки с ягодами/30/ <i>/песочные корзиночки с кремом Патисьер/</i>	90-00
Капкейки - маленькие кексы с воздушными кремами/30/ <i>/с брусникой, малиной, вишней, киви, шоколадом, корицей, мармеладом/</i>	70-00
Французский профитроль/30/ <i>/под шоколадной глазурью с крем – карамель, ванильным шантильи, крем – ягода, крем Патисьер /</i>	70-00
Кейк – попс – бисквитное пирожное в шоколаде на палочке/40/	80-00
Зефир/30/ <i>/ягодный, фруктовый, карамельный, ореховый/</i>	70-00
Шоколадные конфеты ручной работы/15/ <i>/с карамелью и орехом, с фисташковым пралине, трюфель, с ягодами в коньяке, с фруктовым пралине/</i>	70-00
<u>Мороженое</u>	
Брусничное/66/	150-00
Персиковое/66/	150-00
Черничное/66/	150-00
Кофейное/66/	150-00
Маковое/66/	150-00
Лимонное/66/	150-00

Фруктовое ассорти

Фрукты/100/ /нарезка/	170-00
Фруктовая композиция /каскад фруктов в нарезку до 15кг/	15000-00
Мини фруктовая композиция /каскад фруктов в нарезку до 10кг/	10000-00
Фруктовые композиции для фуршета /в нарезку до 1,5кг/	2500-00