

ресторан
Три Богатыря

Меню

*Дорогие гости, мы рады
приветствовать Вас в нашем
уютном ресторане.*

Желаем приятного отдыха!



Форель слабого посола.



Русский разносол



Строганина

Холодные закуски

	Выход	Цена
Сало домашнее..... Сало селеное, зелень, горчица, хрен	140/30/30	380
Маслины с лимоном.....	75/15	150
Русский разносол..... Помидоры бочковые, огурцы бочковые, перец болгарский маринованный, зелень, брусника, капуста квашеная, груздь сырой, лук красный маринованный	580	550
Ассорти овощное..... Огурец свежий, помидоры свежие, микс салата, помидоры черри, перец болгарский, зелень, масло оливковое	350	380
Яблочки моченые.....	150	250
Капуста квашеная с брусникой..... Капуста квашеная, масло оливковое, брусника, лук репчатый	150/50/10	270
Баклажаны с пряной телятиной..... Баклажаны жареные, зелень, фасоль красная, соевый соус, телятина филе, чеснок, помидоры черри, морковь, лук	250/20	350
Груздь «по-царски» в чесночно-сметанной заправке..... Груздь сухой, сметана, чеснок, зелень, лук красный маринованный	150/50	400
Груздь сырой с луком..... Груздь, масло оливковое, зелень, лук красный	150/20	450
Форель слабого посола..... Форель слабого посола, зелень, лимоны, масло сливочное	150/30/30	550
Тихоокеанская селедочка..... Сель филе, масло оливковое, зелень, лук репчатый, лимон	150/50	280
Мясные закуски..... Язык говяжий, ростбиф, буженина, зелень, хрен, горчица	300/30/30	1100
Холодец домашний..... Говядина, курица, горчица, хрен, опята маринованные, капуста квашеная, зелень	250/50/20/15	380
Язык телянка отварной.....	150/50/25	480
Строганина..... Оленина филе, масло оливковое, соевый соус	100/30/20	400



Салат «Гурман»



Салат с малосоленой форелью и запеченной свеклой

Салаты

	Выход	Цена
Салат «Гурман».....	210	450
Язык говяжий отварной, перец болгарский, буженина, черри, микс салата		
Салат с форелью и картофельными чипсами.....	220	450
Микс салата, форель слабого посола, помидоры черри, корнишоны, сыр «Пармезан»		
Салат «Греческий».....	290	360
Огурец свежий, черри, перец болгарский, сыр фетака, лук маринованный красный, оливки, микс салата, соус греческий		
Цезарь с креветкой.....	235	550
Микс салата, помидоры черри, сыр Пармезан, креветка тигровая		
Цезарь с курицей.....	240	380
Микс салата, помидоры черри, сыр «Пармезан», куриное филе обжаренное		
Салат «Оливье».....	250/50	280
Ростбиф, картофель, морковь, огурец		
Салат с малосоленой форелью и запеченной свеклой.....	230	600
Микс салата, запеченная свекла, форель слабого посола, сыр «Кремента», соус «Песто», помидоры вяленые, апельсин		
Салат «Коктейль морской».....	200	450
Форель слабого посола, кальмар, гребешок, помидоры вяленые, огурец свежий, романо, соус устричный		
Салат с Пармской говядиной.....	225	450
Говядина вяленая, груша свежая, яблоко свежее, огурец свежий, корнишоны, лук зеленый, сливочно-апельсиновый соус		



Салат с Пармской говядиной



Цезарь с креветкой



Грибной суп-пюре



Креветка жареная в чесночном соусе



Ассорти из морепродуктов

Первые блюда

	Выход	Цена
Солянка сборная мясная.....	300/50	400
Куриный суп с домашней лапшой и шампиньонами.....	300/50/10	320
Окрошка с телятиной на квасе.....	200/200	350
Борщ «Дворянский».....	350/30/40	300
Грибной суп-пюре.....	300/20	350
Уха «Поморская».....	300	480
Палтус, форель, креветка тигровая		

Ручная лепка

Пельмени с олениной и грибами.....	200/50	300
Вареники с капустой.....	200/50	250
Вареники с картофелем и жареным луком.....	200/50	230

Горячие закуски

Ассорти из морепродуктов.....	300	1300
Гребешок филе, креветка тигровая, кальмар филе, лимон, зелень, чеснок, соус «Песто»		
Папоротник с овощами и телятиной	380	400
Папоротник, помидоры черри, лук репчатый, морковь, чеснок, масло растительное, зелень, перец болгарский, соус перечный		
Кальмар панированный с соусом тар-тар..	120/50	280
Филе кальмара, лимон, соус тар-тар		
Креветка жареная в чесночном соусе.....	200/20	800
Креветка тигровая, чеснок, масло оливковое, лимон, зелень		
Гребешок жареный в беконе.....	250/50	900
Филе гребешка, бекон, соус «Песто», зелень, лимон, соус тар-тар		
Жульен грибной.....	130/15/15	350
Грибы белые, грибы шампиньоны, лук репчатый, сыр «пармезан», сливки		



Стейк из форели на кости



Стейк из палтуса

Рыба и морепродукты

	Выход	Цена
Стейк из форели на кости.....	250	900
Форель, спаржа, лимон		
Стейк из палтуса.....	200/70	800
Биточки из форели в сливочно-сырном соусе.....	220/50	800
Фарш форели, бекон, кедровый орех, сливочный сыр, зелень, чесночный соус		
Щука по-купечески.....	200/15/10	650
Фарш из щуки, соус Дижонский, лимон, зелень		



Биточки из форели в сливочно-сырном соусе



Медальоны из телятины



Скоблянка из кукумарии со свиной



Стейк из свинин с овощами гриль.



Цыпленок-табака с печеным картофелем



Каре ягненка

Мясо и птица

	Выход	Цена
Медальоны из телятины.....	220/155/30	1200
Говяжья вырезка, зелень, соус можжевелевый, картофель печеный		
Каре ягненка.....	200/150/50	1250
Каре ягненка, овощи гриль, зелень		
Ребрышки молодого барашка, приготовленные на углях.....	270/50	990
Подаются с соусом «Сальса»		
Стейк из свинины с овощами гриль.....	250/70	750
Свиная шея, маринованная в винном соусе с добавлением пряных трав		
Котлета рубленая по рецепту Пожарского..	200/70/40	600
Огурцы, корнишоны, грибы опята, зелень		
Шашлык свиной.....	200/80/30	400
Шея свиная, помидоры, огурец свежий, зелень, лук репчатый, соус красный		
Язык теленка на гриле в горчичном соусе..	170/90/40	450
Язык теленка, горчичный соус хрен. зелень		
Цыпленок-табака с печеным картофелем..	520/120	750
Цыпленок целый, зелень, чеснок, соус томатный		
Жаркое с телятиной в горшочке.....	410	650
Вырезка телятины, специи, фасоль красная, лук репчатый, морковь, картофель, зелень		
Бефстроганов из телятины.....	310	500
Вырезка телятины, картофель, лук репчатый, зелень, грибы белые		
Скоблянка из кукумарии со свиной.....	300	500

Гарниры

Картофель жареный с грибами.....	250/2	380
Картофель отварной с зеленью.....	200/3	180
Картофель печеный с салом.....	150/25/2	230
Картофель фри дольками	150	200
Отварной рассыпчатый рис.....	150/10/2	100
Овощи на гриле.....	200/2	320
Каша гречневая с белыми грибами.....	150	280



«Начальник Чукотки»



Медвежати́на с папоротником



Косуля по-Гусарски



Кабанчик по-таежному с картофелем



Изюбрия́тина с белыми грибами

ОХОТНИЧЬЯ КУХНЯ

	Выход	Цена
«Начальник Чукотки».....	220/40/20/20	950
Вырезка оленя, соус брусничный, картофельные кнели, зелень		
Изюбрия́тина с белыми грибами.....	200/75/30	1300
Филе изюбря, спаржа, зелень, грибной соус		
Домашние колбаски из оленины.....	250	600
Кебабы из оленины.....	250	600
Кебабы из медвежатины.....	200 \ 100	600
Медвежати́на в винном соусе.....	400	850
Медведь филе, чернослив, цуккини, баклажаны, соус винный		
Медвежати́на с папоротником.....	360	850
Ассорти охотничье.....	250/250/250	1550
Колбаски из оленя, медведя, кабана		
Кабанчик по-таежному с картофелем.....	380	750
Филе кабана, бекон, спаржа, перец болгарский, помидоры черри, картофель		
Мясо дикого кабана со стрелками чеснока и овощами.....	350	750
Филе кабанчика, стрелки чеснока, морковь, лук репчатый, перец болгарский		
Кебабы из мяса молодого кабанчика.....	290/50	550
Косуля по-Гусарски.....	430	900
Мясо косули, апельсин, сметана, хрен		



Мясо дикого кабана со стрелками чеснока



Медвежати́на в винном соусе



Блины с малосоленой форелью

Блинчики

	Выход	Цена
Блины пшеничные.....	100/30	100
Блины «Гурьевские».....	140/160	390
Блины с малосоленой форелью.....	300/10/2	350

Десерты

Наполеон.....	180/10	360
Медовик.....	180/10	250
Фруктовое ассорти.....	1000	1000
Мороженое.....	150/20	300
С различными сиропами		