



## МЕНЮ РЕСТОРАНА

# МАНДРОГИ



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	выход	руб.
<b>Икра шучья или лососевая на Ваш выбор</b> <i>с жареными хлебцами, сметаной, рубленым яйцом и луком</i>	30/30/50/30	750
<b>Филе сельди</b> <i>с репчатым луком и душистым маслом. Рекомендуем дополнительно заказать отварной картофель.</i>	75/70	280
<b>Килька балтийская с репчатым луком</b>	75/70	340
<b>Филе лосося шеф-посола</b> <i>со сливочным маслом</i>	100/50	580
<b>Буженина</b> <i>запеченная в печи со специями свиная шейка с горчицей или хреном</i>	100/20/50	420
<b>Филе говядины печеной со специями (Ростбиф)</b> <i>с горчицей, аджикой или хреном</i>	100/45/50	540
<b>Язык говяжий отварной с дымком ольховой стружки</b> <i>с хреном или горчицей</i>	100/20/50	480
<b>Сало с чесноком и луком</b>	75/30/50/5	280
<b>Зельц фирменный с хреном или горчицей</b> <i>закуска из варено-прессованного мяса, шпика и языков</i>	100/20/20/10	420
<b>Ассорти сезонных свежих овощей</b> <i>рекомендуем заказать со сметаной или душистым маслом</i>	90/80/60/10	340
<b>Сезонный малосол</b> <i>Свежепросоленные овощи по рецепту шеф-повара. Ассортимент уточняйте у Вашего официанта</i>	200	280
<b>Ассорти солений нашего погребка</b> <i>Подойдет для дружной компании 3-4 персоны</i>	520	480
<b>Капуста квашеная</b> <i>С семечковым маслом и репчатым луком</i>	150/5	240
<b>Брусника мочёная</b> <i>Витаминная бомба</i>	150/5	290
<b>Грузди белые соленые</b> <i>С репчатым луком и ароматным маслом</i>	150/10	520
<b>Грибы Белые маринованные</b>	150	520
<b>Салат «Мандроги»</b> <i>с отварным картофелем, соленьями, репчатым луком и душистым маслом</i>	240	360
<b>Русский винегрет</b> <i>Традиционный салат из отварных и соленых овощей с ароматным маслом</i>	200/5	220
<b>Русский винегрет с добавками на Ваш выбор:</b> - с сельдью слабой соли - с балтийской килькой - с солеными белыми груздями	200/40/5	280 250 350
<b>Салат «Русский»</b> <i>от месье Оливье с отварной говядиной или колбасой на Ваш вкус</i>	240	450
<b>Салат с теплым куриным филе «А-ля Цезарский»</b> <i>авторский взгляд нашего шефа на классический Цезарь</i>	200	420
<b>Салат из печеной свеклы</b> <i>со сметаной, душистым маслом или прованским соусом на Ваш выбор</i>	200/5/30	200

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	выход	руб.
<b>Икра овощная с ржаными хлебцами</b>	200/60/5	480
<b>Дранцы картофельные</b> <i>со шкварками или сметаной на Ваш вкус</i>	250/30/5	410
<b>Цукини жареные с помидорами и чесноком</b>	220/5	370
<b>Грибы лесные жареные в сметане</b>	150/5	540
<b>Блины боярские</b> <i>с красной икрой или лососем шеф-посола на Ваш вкус</i>	3шт./30/50	690
<b>Пара блинчиков с начинкой</b> <i>с луком и яйцом и с курицей и соленым огурчиком</i>	170/50	240
<b>Блины со сметаной</b>	3 шт./50	210

### ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	выход	руб.
<b>Уха «Царская» с калиткой</b> <i>Настоящая рыбацкая похлебка на щучьем бульоне с ломтиками Судака и лосося</i>	300/150/5	720
<b>Борщ со сметаной и чесночными пампушками</b>	300/50/5	480
<b>Щи из квашеной капусты с белыми грибами</b>	300/100/50/5	610
<b>Щи из свежей капусты со сметаной</b>	300/50/5	390
<b>Щи зеленые из щавеля с отварным яйцом и сметаной</b>	300/50/5	460
<b>Селянка мясная сборная со сметаной</b>	300/50/5	620
<b>Сытная похлебка с лесными грибами</b>	300/50/5	640
<b>Гороховая похлебка</b> <i>с копченостями и пшеничными гренками</i>	300/15/5	480
<b>Куриный суп</b> <i>с домашней лапшой или рисом на Ваш вкус</i>	300/5	410
<b>Куриный бульон с зеленью</b>	300/5	300
<b>Свекольник (Холодный борщ) или Окрошка на квасе</b>	300/50/5	480

**ДОРОГИЕ ГОСТИ,  
НАШЕ МЕНЮ ДЛЯ ВАС.**

**НАДЕЕМСЯ, ЧТО СТАРЫЕ ЗНАКОМЫЕ БЛЮДА,  
КАК И РАНЬШЕ, НЕ РАЗОЧАРУЮТ ВАС.**

**ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!**

## ДЛЯ ВАС ДОРОГИЕ ГОСТИ

### ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

	выход	руб.
<b>Форель приготовленная на углях целиком</b> <i>Ваш официант проинформирует Вас о весе рыбы (цена за 100 гр)</i>	100	230
<b>Стейк из филе лосося с соусом «Тар-тар»</b>	200/90/50	890
<b>Шашлык из филе Клыкача</b> <i>с овощным гарниром и классическим белым соусом</i>	260/165/50	790
<b>Судак по-Польски</b> <i>под масляно-яичным соусом с картофельным пюре</i>	200/100/100/150/5	840
<b>Котлета из трех видов рыбы с соусом «Тар-тар»</b> <i>из судака, трески и щуки. Рекомендуем с картофельным пюре</i>	150/100/50/5	490
<b>Филе миньон из мраморной говядины</b> <i>с томатно-чесночным соусом. Рекомендуем прожарку Medium</i>	200/165/50	1100
<b>Филе миньон мини</b>	100/165/50	690
<b>Шашлык из свинины</b> <i>с овощным гарниром и томатно-чесночным соусом</i>	250/165/50/5	790
<b>Каре барашка гриль</b> <i>с овощным гарниром и томатно-чесночным соусом</i>	350/165/50/5	1500
<b>Свинные ребрышки гриль</b> <i>в медово-горчичном маринаде с овощным гарниром</i>	280/165/50/5	620
<b>Свинина жареная по-деревенски</b> <i>с картофелем и луком</i>	170/130	480
<b>Бефстроганов с картофельным пюре</b>	200/150	680
<b>Колбаски охотничьи из оленины</b> <i>с квашенной тушеной капустой</i>	150/200/5	690
<b>Колбаски свиные по-фермерски</b> <i>с квашенной тушеной капустой</i>	150/200/5	590
<b>Дуэт фирменных колбас</b> <i>с квашенной тушеной капустой</i>	150/200/5	620
<b>Котлета по-домашнему с картофельным пюре</b> <i>свино-говяжья с фирменной аджикой</i>	150/100/150/5	650
<b>Перцы фаршированные в сметанном соусе</b>	300/50/5	390
<b>Голубцы традиционные в сметанном соусе</b>	300/50/5	380
<b>Ушки лепные (Пельмени) со сметаной и зеленью</b> <i>- свино-говяжья; с щукой: с олениной на Ваш выбор</i>	250/50/5	490
<b>Цыпленок тапака с острым томатным соусом</b>	1шт/165/50/5	730
<b>Шашлык из курицы с овощами и томатным соусом</b>	250/165/50/5	680
<b>Котлета «Пожарская» в пшеничных сухарях</b>	150/100/5	490
<b>Овощи гриль или на пару</b>	320/5	480
<b>Овощной рататуй</b>	320/5	480
<b>Картофель жареный с лесными грибами</b>	250/5	550
<b>Котлеты картофельные с грибной подливой</b>	170/30	390



## МЕНЮ РЕСТОРАНА

# МАНДРОГИ

## ДЛЯ ВАС ДОРОГИЕ ГОСТИ



### СОУСЫ

	выход	руб.
Томатный с чесноком и перцем «Провансаль»		
Сметана	50	80
Соус «Хрен»		
Горчица хозяйская «Аля Тар-тар»		

### ГАРНИРЫ

	выход	руб.
Картофель толченый <i>с жареным луком или шкварками</i>	150	150
Картофельное пюре на молоке	150	160
Отварной картофель с маслом	200/20/5	210
Картофель жаренный (с луком)	150	150
Картофель печеный <i>с маслом, чесноком и зеленью</i>	150/30	250
Картофель фри или по-деревенски	150	150
Рис отварной рассыпчатый	150	150
Греча отварная с маслом	150	150
Макароны отварные	150	150

### ДЕСЕРТЫ

	выход	руб.
Пирожки сладкие (1 шт) <i>с лесными и садовыми ягодами</i>	120-150	180
Пирожки сытные (1 шт) <i>с овощами, мясом, рыбой и птицей</i>	120-150	180
«Наполеон» - наша версия	150	230
Яблоко печеное с медом <i>со взбитыми сливками</i>	150/40/10	250
Мороженое в ассортименте <i>с вареньем из лесных и садовых ягод. Уточняйте у Вашего официанта</i>	100/30	180

### ЗАВТРАКИ КАШИ С 8 ДО 11 УТРА

	выход	руб.
Каша гречневая на молоке или на воде		
Каша геркулесовая на молоке или на воде		
Каша манная на молоке	300/10	190
Каша рисовая на молоке		
Каша пшенная на молоке или на воде		
Сырники с яблоками	210/60/20	210
Яичница глазунья или болтунья из двух яиц	2 шт.	150
Омлет	150/5	200
Дополнение к яичнице или омлету на Ваш выбор		
- сыр;	50	
- грибы;	100	
- помидоры;	100	90
- лук;	100	
- паприка;	100	
- бекон	40	
Яйцо отварное	1 шт.	50
Блины со сметаной	3 шт./50	210
Блинчики с брусникой и мёдом	3 шт./50/60	220
Оладьи сдобные со сметаной	150/50	190
Варенье из лесных и садовых ягод в ассортименте <i>черника; малина; клубника; морошка; брусника; клюква; вишня</i>	100	300
Мед	50	80
Молоко стуженное	50	50

### ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	выход	руб.
Морс из лесных ягод		
Квас деревенский	200	180
Узвар из сухофруктов		
Кисель ягодный	200	300
Сок свежесжатый цитрусовый	200	300
Сок свежесжатый овощной по сезону	200	300
Сок в ассортименте	200	200
Лимонады в ассортименте	250	180
Вода минерально-столовая Pandrosa <i>газированная / негазированная</i>	500	200
Молочный коктейль	250	250

### НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ

	выход	руб.
Эспрессо	70	200
Американо	200	200
Капучино	100/100	240
Чай деревенский Мандроги <i>Сбор из чабреца, мяты, душицы, шиповника, ромашки, зверобоя, липы и цитруса</i>	600/900	400/600
Чай черный или зеленый с лимоном	200	90
Иван-чай в ассортименте <i>- с чабрецом; душицей; мятой; зверобоем; таволгой; вереском; - с листьями смородины, малины, брусники; - с лесной ягодой или хвойным сбором.</i>	600/900	400/600

### БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ ЗА 12 ЧАСОВ

	выход	руб.
Каша "Гурьевская" <i>томленый маннй пудинг с фруктами, ягодами и сливками</i>	300/160/100	540
Пшенка томленая со сливками	300/10	340
Рыба горячего копчения. Готовится целиком. <i>Ассортимент и возможность приготовления, уточняйте у Вашего официанта. Цена за 100 гр.</i>	100	250
Утка печеная целиком <i>фаршированная брусникой и яблоками, с тушеной квашеной капустой (на 3-4 персоны)</i>	3500/885	4900
Утка жареная целиком <i>фаршированная перепелами, с тушеной квашеной капустой (на 4-6 персон)</i>	4200/885	6200

**УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ,  
ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ НА ТО,  
ЧТО ЗАКАЗ ПО МЕНЮ ЗАВТРАКА  
ВЫ МОЖЕТЕ СДЕЛАТЬ  
С 8 ДО 11 УТРА**