



Hotel Graf Orlov

Холодные закуски



<i>Шарталетки «Нежные» (с красной икрой 5 шт.) 80/20/40 гр.</i>	<i>450 руб.</i>
<i>Балык масляной рыбы 200 гр.</i>	<i>700 руб.</i>
<i>Буженина и язык 200 гр.</i>	<i>600 руб.</i>
<i>Мясная нарезка (п/к колбаса, бекон, карбонат) 300 гр.</i>	<i>500 руб.</i>
<i>Мясная тарелка (суджук, бастурма, с/к колбаса, говядина сырокопченая) 200гр.</i>	<i>800 руб.</i>
<i>Куриный рулет (с черносливом) 100гр.</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Сырное ассорти (Пармезан, Маасдам, Дорблю, Камамбер) 250 гр.</i>	<i>800 руб.</i>
<i>Разносол (капуста квашеная, соленые огурцы, помидоры и грибы) 300 гр.</i>	<i>350 руб.</i>
<i>Летние овощи (помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень) 300 гр.</i>	<i>350 руб.</i>
<i>Семга слабосоленая 150 гр.</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Сельдь соленая (с отварным картофелем и маринованным луком) 330 гр.</i>	<i>450 руб.</i>
<i>Блины с семгой слабосоленой, с сыром Креметте и свежим огурцом (150 гр/2 шт)</i>	<i>500 руб.</i>
<i>Блины с красной икрой (200 гр/3 шт)</i>	<i>500 руб.</i>
<i>Огурцы малосольные 100гр.</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Помидоры черри, фаршированные мягким сыром 70гр.</i>	<i>150 руб.</i>
<i>Ассорти из брускетт (6 шт):</i>	<i>550 руб.</i>
<i>-брускетта с печеным перцем, моцареллой, соусом «Песто» и свежим базиликом (80 гр.)</i>	
<i>-брускетта с томатами Конкассе (60 гр.)</i>	
<i>-брускетта с тунцом, свежими томатами и яйцом (80гр.)</i>	

Ассорти из рулетиков (6 шт):

450 руб.

- рулетики из ветчины с сыром Виола, листьями салата, свежими томатами на мексиканской лепешке (40 гр.)

- рулетики из баклажанов с сыром Филадельфия, свежими томатами, грецким орехом и зеленью (60 гр.)

- рулетики из семги с сыром Виола, свежим огурцом на мексиканской лепешке (40 гр.)

Ассорти из тарталеток (4 шт.):

250 руб.

- тарталетки с салатом Оливье

- тарталетки с кальмарами

Судак, фаршированный тигровыми креветками и муссом из семги (3кз) 5000 руб.



Hotel Graf Orlov

Салаты



Салат «Граф Орлов» 220 гр. (говяжья вырезка, микс салатов, шампиньоны, бекон, яйцо, сыр пармезан, горчичн. соусом.)	600 руб.
Салат из авокадо 200 гр. (помидор черри, листья рукколы, заправка из оливкового масла и лайма)	350 руб.
Салат «Цезарь» с куриной грудкой 220 гр. (помидоры черри, салат листовой, сыр пармезан, куриная грудка, соус Цезарь, сухарики)	350 руб.
Салат «Цезарь» с креветками 220 гр. (помидоры черри, салат листовой, сыр пармезан, креветки королевские соус Цезарь, сухарики)	500 руб.
Салат «Греческий» 260 гр. (помидоры, болгарский перец, огурец свежий, салат листовой, сыр Фетакса, маслины, лук красный, соус Греческий)	300 руб.
Сельдь под шубой 200 гр. (сельдь слабосоленая, яйцо куриное, морковь, картофель, свекла, майонез)	300 руб.
Пикантный средиземноморский салат с цитрусовой заправкой 200 гр. (филе судака, филе семги, креветки, кальмары, помидоры черри, руккола, апельсин, лимон, бальзамический соус, масло оливковое)	500 руб.
Салат «Зимний» 250 гр. (морковь, картофель, яйцо кур., карбонад, огурцы маринов., огурцы свеж., лук репчатый, горошек зел, майонез)	300 руб.
Салат мясной с шампиньонами 250 гр (лук репчатый, шампиньоны, телятина, редька, чесночный соус, зелень)	600 руб.
Салат с кальмарами 200 гр. (Кальмары, сыр, яйцо отварное, майонез, зелень, чеснок, соль, перец)	350 руб.



Hotel Graf Orlov

Горячие закуски:



<i>Жульен из грибов 200 гр.</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Жульен из курицы и грибов 200 гр.</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Запеченный камамбер с брусничным соусом</i>	<i>750 руб.</i>
<i>Креветки с острым соусом «Шобаско», чесноком и рукколой 200 гр.</i>	<i>800 руб.</i>
<i>Окорочок жаренный 200 гр.</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Цыпленок в аджике с овощами и зеленью 600/45/45/10</i>	<i>700 руб.</i>
<i>Ассорти из шашлычков (3 шт.)</i>	<i>650 руб.</i>
<i>- шашлычок из семги с лимоном и соусом «Шартар» (60/10 гр.)</i>	
<i>- шашлычок из курицы с остро-сладким соусом (60/10 гр.)</i>	
<i>- шашлычок из говядины в беконе с соусом «Блю-Чиз» (60/10 гр.)</i>	

Блюда из свинины:



<i>Свинина на кости с соусом «Барбекю» 180/50 гр.</i>	<i>550 руб.</i>
<i>Свиной медальон в беконе с соусом из белых грибов 150/50 гр.</i>	<i>600 руб.</i>
<i>Свиная шея с печеным болгарским перцем 200/50 гр.</i>	<i>550 руб.</i>



Hotel Graf Orlov

Блюда из говядины:



<i>Мини - медальоны с соусом «Блючиз» 160/50 гр.</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Стейк говяжий с перечным соусом 160/50 гр.</i>	<i>600 руб.</i>
<i>Стейк говяжий с «Клюквенным» соусом 160/50 гр.</i>	<i>600 руб.</i>

Блюда из рыбы:



<i>Стейк из Лосося со сливочным соусом 130/50 гр.</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Филе Лосося с заправкой из вяленых томатов 130/50 гр.</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Судак «Примавера» со свежими томатами и зеленью 170 гр.</i>	<i>500 руб.</i>
<i>Дорадо с соусом Песто</i>	<i>500 руб.</i>

Блюда из баранины:



<i>Баранья нога с чесноком в маринаде и с розмарином 3 кг</i>	<i>7000 руб.</i>
---	------------------



Hotel Graf Orlov

Гарниры:



<i>Рис с овощами 100 гр.</i>	<i>150 руб.</i>
<i>Капуста цветная со сливочным соусом 100 гр.</i>	<i>150 руб.</i>
<i>Картофель запеченный 100 гр.</i>	<i>150 руб.</i>
<i>Овощи - гриль 100 гр.</i>	<i>250 руб.</i>

Дополнение:



<i>Хлеб 100 гр.</i>	<i>50 руб.</i>
<i>Фокачча тонкая 50 гр.</i>	<i>100 руб.</i>
<i>Булочка с кунжутом 40 гр.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Фокачча (хлеб собственного приготовления) 1кг.</i>	<i>500 руб.</i>