



Hotel Graf Orlov

Холодные закуски



<i>Шарталетки «Нежные» (с красной икрой 5 шт.) 80/20/40 гр.</i>	<i>600 руб.</i>
<i>Балык масляной рыбы 200 гр.</i>	<i>900 руб.</i>
<i>Буженина и язык 200 гр.</i>	<i>780 руб.</i>
<i>Мясная нарезка (п/к колбаса, бекон, карбонат) 300 гр.</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Мясная тарелка (суджук, бастурма, с/к колбаса, говядина сырокопченая) 200гр.</i>	<i>1000 руб.</i>
<i>Куриный рулет (с черносливом) 100гр.</i>	<i>260 руб.</i>
<i>Сырное ассорти (Пармезан, Маасдам, Дорблю, Камамбер) 250 гр.</i>	<i>900 руб.</i>
<i>Разносол (капуста квашеная, соленые огурцы, помидоры и грибы) 300 гр.</i>	<i>450 руб.</i>
<i>Летние овощи (помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень) 300 гр.</i>	<i>450 руб.</i>
<i>Семга слабосоленая 150 гр.</i>	<i>850 руб.</i>
<i>Сельдь соленая (с отварным картофелем и маринованным луком) 330 гр.</i>	<i>580 руб.</i>
<i>Блины с семгой слабосоленой, с сыром Креметте и свежим огурцом (150 гр/2 шт)</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Блины с красной икрой (200 гр/3 шт)</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Огурцы малосольные 100гр.</i>	<i>260 руб.</i>
<i>Помидоры черри, фаршированные мягким сыром 70гр. (5 шт.)</i>	<i>195 руб.</i>
<i>Ассорти из брускетт (6 шт):</i>	<i>715 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):

- 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.)*

585 руб.

Ассорти из тарталеток (4 шт.):

- тарталетки с салатом Оливье*
- тарталетки с кальмарами*

325 руб.

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

6500 руб.



Hotel Graf Orlov

Салаты

Салат «Граф Орлов» 220 гр. (говяжья вырезка, микс салатов, шампиньоны, бекон, яйцо, сыр пармезан, горчичн. соусом.)	780 руб.
Салат с овощами и тунцом Maigre 200 гр. (руккола, тунец, помидоры черри, апельсины, соус для овощных салатов)	680 руб.
Салат с грушей и сыром «Дор Блю» 200 гр. (руккола, груши, карамель, орехи, сыр элитный, помидоры черри, специи, соус для овощных салатов)	650 руб.
Салат с грушей и курицей «Конфи» 200 гр. (мясо курицы, груши, орехи, руккола, помидоры, карамель)	500 руб.
Салат из авокадо 200 гр. (помидор черри, листья рукколы, заправка из оливкового масла и лайма)	455 руб.
Салат «Цезарь» с куриной грудкой 220 гр. (помидоры черри, салат листовой, сыр пармезан, куриная грудка, соус Цезарь, сухарики)	455 руб.
Салат «Цезарь» с креветками 220 гр. (помидоры черри, салат листовой, сыр пармезан, креветки королевские соус Цезарь, сухарики)	650 руб.
Салат «Греческий» 260 гр. (помидоры, болгарский перец, огурец свежий, салат листовой, сыр Фетакса, маслины, лук, красный, соус Греческий)	390 руб.
Сельдь под шубой 200 гр. (сельдь слабосоленая, яйцо куриное, морковь, картофель, свекла, майонез)	390 руб.
Пикантный средиземноморский салат с цитрусовой заправкой 200 гр. (филе судака, филе семги, креветки, кальмары, помидоры черри, руккола, апельсин, лимон, бальзамический соус, масло оливковое)	650 руб.

Салат «Зимний» 250 гр.

(морковь, картофель, яйцо кур., карбонад, огурцы маринов., огурцы свеж., лук репчатый, горошек зел, майонез)

390 руб.

Салат мясной с шампиньонами 250 гр

(лук репчатый, шампиньоны, телятина, редька, чесночный соус, зелень)

780 руб.

Салат с кальмарами 200 гр.

(Кальмары, сыр, яйцо отварное, майонез, зелень, чеснок, соль, перец)

455 руб.



Hotel Graf Orlov

Горячие закуски:



<i>Жульен из грибов 200 гр.</i>	<i>260 руб.</i>
<i>Жульен из курицы и грибов 200 гр.</i>	<i>260 руб.</i>
<i>Запеченный камамбер с брусничным соусом</i>	<i>975 руб.</i>
<i>Креветки с острым соусом «Побаско», чесноком и рукколой 200 гр.</i>	<i>1040 руб.</i>
<i>Окорочок жаренный 200 гр.</i>	<i>390 руб.</i>
<i>Цыпленок в аджике с овощами и зеленью 600/45/45/10</i>	<i>910 руб.</i>
<i>Ассорти из шашлычков (3 шт.)</i>	<i>845 руб.</i>
<i>- шашлычок из семги с лимоном и соусом «Партап» (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>715 руб.</i>
<i>Свиной медальон в беконе с соусом из белых грибов 150/50 гр.</i>	<i>780руб.</i>
<i>Свиная шея с печеным болгарским перцем 200/50 гр.</i>	<i>715 руб.</i>



Hotel Graf Orlov

Блюда из говядины:



<i>Мини - медальоны с соусом «Блючиз» 160/50 гр.</i>	<i>845 руб.</i>
<i>Стейк говяжий с перечным соусом 160/50 гр.</i>	<i>780 руб.</i>
<i>Стейк говяжий с «Клюквенным» соусом 160/50 гр.</i>	<i>780 руб.</i>

Блюда из рыбы:



<i>Стейк из Лосося со сливочным соусом 130/50 гр.</i>	<i>845 руб.</i>
<i>Филе Лосося с заправкой из вяленых томатов 130/50 гр.</i>	<i>845 руб.</i>
<i>Судак «Примавера» со свежими томатами и зеленью 170 гр.</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Дорадо с соусом Песто</i>	<i>650 руб.</i>

Блюда из баранины:



<i>Баранья нога с чесноком в маринаде и с розмарином 3 кг</i>	<i>9100 руб.</i>
---	------------------



Hotel Graf Orlov

Гарниры:



<i>Рис с овощами 100 гр.</i>	<i>195 руб.</i>
<i>Капуста цветная со сливочным соусом 100 гр.</i>	<i>195 руб.</i>
<i>Картофель запеченный 100 гр.</i>	<i>195 руб.</i>
<i>Овощи - гриль 100 гр.</i>	<i>325 руб.</i>

Дополнение:



<i>Хлеб 100 гр.</i>	<i>65 руб.</i>
<i>Фокачча тонкая 50 гр.</i>	<i>130 руб.</i>
<i>Булочка с кунжутом 40 гр.</i>	<i>50 руб.</i>
<i>Фокачча (хлеб собственного приготовления) 1кг.</i>	<i>650 руб.</i>