

Меню ресторана «Романовский»

САЛАТЫ

Салат оливье с теплым телячьим языком	200/80	320=
Салат «Цезарь» с курицей	200	350=
с креветками	205	400=
Винегрет с килькой пряного посола	240	300=
Салат из спелых томатов и домашнего сыра со свежей зеленью	280	280=
Салат из овощей и индейки-гриль с жареным арахисом	280	350=
Салат от купца Грекова с брынзой и свежими овощами под заправкой садзыки или греческой	350	300=

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти домашних солений	300	300=
Грузди соленые со сметаной	100/30/20	310=
Рыжики соленые	100/30/20	310=
Сало «Романовское»	100/70/100	350=
Пряная сельдь с печеным картофелем и сладким луком	90/110/75	270=
Мешочки из сыра сулугуни с пикантной зеленью на томатном пюре	205	280=
Сочный ростбиф в соево-чесночном соусе со свежими овощами	180	360=
Печеный сладкий перец в имбирно-медовом соусе с редисом	185	250=

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие шампиньоны с соусом тартар	120/50	250=
Картофельные лепешки с огуречным соусом	210/80	250=
Баклажан, запеченный с домашним сыром и томатами	260	290=
Блинные мешочки с индейкой и белыми грибами	175	250=

СУПЫ

Борщ с разварной телятиной и деревенской сметаной	300/50	250=
Суп из морепродуктов с томатами <i>Подается с хрустящим чесночным хлебом</i>	350/55	350=
Лапша домашняя	280	220=
Солянка мясная	270/40	350=
Минестроне	300	220=
Крем-суп из белых грибов	280/30	350=

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Бефстроганов на картофельном пюре с хрустящим луком	100/150/5	420=
Фирменный бургер «Романовский» <i>Подается с картофелем фри, соусом тартар и кетчупом</i>	280/80/50/50	480=
Котлетки из телятины с гречетто и лесными грибами	150/150	420=
Куриный шницель с томлеными кабачками и помидорами	170/110/15	450=
Телятина по-романовски с пикантным баклажаном и сливочно-шпинатным соусом	180/80/55	600=
Жареный цыпленок с картофелем и соусом дорблю	150/70/25/50	350=
Свиная корейка с грибным соусом и картофелем пай	180/90/50	600=
Шипящая сковорода с говяжьей вырезкой и жареным картофелем	350/40	450=

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе судака с картофельным пюре и яичным соусом	150/150/50	500=
Кнели из щуки на лапше из кабачков в сливочном соусе из березового сока	200	450=
Филе сибаса-гриль с соте из брокколи и томатного песто	120/65/70	750=
Лосось низкотемпературный с соусом биск и картофельным пюре со шпинатом	150/120/40/10	500=
Хрустящие тигровые креветки с имбирем	170/40/20	560=
Стерлядка по-царски с картофельным пюре и икорным соусом	250/120/55/25	1500=

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени самолепные <i>Из свинины и говядины. Подаются с домашней сметаной</i>	200/50	350=
Пельмени домашние <i>В бульоне из белых грибов или в курином бульоне</i>	280/25	350=
Вареники с вишней	180/50/10	300=

ПАСТА И РИЗОТТО

Паста карбонара	300	410=
Лазанья мясная с томатным соусом	320	400=
Ризотто с белыми грибами и хрустящей петрушкой с ароматом белого трюфеля	280	400=
Ризотто с морепродуктами и зеленым базиликом	280	400=

ГАРНИРЫ

Овощи-гриль <i>Цуккини, баклажаны, перец болгарский, помидоры</i>	200	200=
Овощи на пару <i>Брокколи, цветная капуста, морковь, стебель сельдерея</i>	200	200=
Картофель отварной с зеленью	150/5	150=
Картофельное пюре	150/5	150=
Греча с грибами и луком	150/5	150=
Рис с жареными овощами	150/10	150=

СОУСЫ

Кетчуп	50	50=
Аджика	50	50=
Сырный дорблю	50	60=
Фахито	50	50=
Тартар	50	50=

ДЕСЕРТЫ

Панна кота с клубничным кули	110/45	200=
«Медовик» Ивлева	180/20	250=
Горячий шоколадный фондан с ванильным мороженым	100/50	200=
Чизкейк из домашнего сыра со свежими ягодами	165/30	300=
Ассорти домашнего печенья	20/20/30	100=
Ассорти фирменных макарони <i>Со вкусом трюфеля, облепихи, клубники со сливками</i>	60	190=
Мороженое в ассортименте	50/2	90=

ХЛЕБНОЕ МЕНЮ

Хлебная корзина <i>Ржаной нарезной батон</i>	120	30=
Хлебная корзина домашняя <i>Булочки пшеничные, ржаные, со злаками. Подается с домашним маслом</i>	150/20	80=
Пирожки <i>С мясом, зеленым луком и яйцом, капустой, яблоком, вишней или малиной</i>	50	50=
Расстегай с лососем	50	60=

КОФЕ

Эспрессо	35 мл	90=
Двойной эспрессо	70 мл	160=
Американо	150 мл	90=
Капучино	150 мл	110=
Латте	150 мл	110=
Гляссе	150 мл	120=

НАПИТКИ

Квас домашний	200 мл	50=
Морс клюквенный	200 мл 1 л	80= 400=
Лимонад собственного приготовления	200 мл 1 л	80= 400=
Имбирный лимонад с мятой	200 мл	100=
Романов лес (газированная/негазированная вода)	500 мл	70=
Ессентуки 4 (газированная вода)	500 мл	120=
Аква Минерале (газированная, негазированная вода)	600 мл	80=
Perrier (газированная минеральная вода)	330 мл	250=
Evian (негазированная вода)	330 мл	250=
Сок в ассортименте <i>Апельсиновый, персиковый, яблочный, ананасовый, томатный, грейпфрутовый, вишнёвый</i>	200 мл 1 л	60= 300=
Pepsi, Mirinda, 7up	330 мл 600 мл	80= 110=
Coca-Cola, Fanta, Sprite	250 мл	120=

ЧАЙНАЯ КАРТА

Assam Meleng GFBOP	200 мл	60=
Ассам Меленг GFBOP <i>Чай черный (Индия, Ассам). Классический индийский чай с насыщенным пряным вкусом и мягким солодовым оттенком.</i>	400 мл	120=
English Breakfast St. Andrews	200 мл	60=
Инглиш Брэкфаст Сент Эндрюс <i>Чай черный (Шри-Ланка). Традиционный чай на завтрак, купаж из лучших цейлонских чаев. Славится своим насыщенным вкусом и ярким ароматом.</i>	400 мл	120=

Imperial Earl Grey Империял Эрл Грей	200 мл 400 мл	60= 120=
<i>Купаж из лучших индийских и цейлонских сортов с элегантными цитрусовыми нотками бергамота.</i>		
Red Fruit Flash Ред Фрут Флаш	200 мл 400 мл	60= 120=
<i>Гибискус, ягоды бузины, плоды шиповника, яблоко, кусочки клубники, листья клубники. Уникальный фруктовый купаж с ярким ягодным ароматом домашнего варенья и приятной кислинкой рубинового каркаде.</i>		
Rooibush Strawberry Cream Ройбуш Клубника со Сливками	200 мл 400 мл	60= 120=
<i>Ройбуш, кокос, кусочки карамели. Превосходное сочетание вкуса спелой клубники, воздушных сливок и нежного аромата отборных листьев ройбуша.</i>		
Smooth Mint Нежная Мята	200 мл 400 мл	60= 120=
<i>Мята перечная, мята курдювая, мелисса, корень солодки, мате, душица, цветки календулы. Полезный травяной купаж с освежающим ароматом душистой мяты, легкой терпкостью мате и сладковатым цветочным вкусом.</i>		
Sencha Senpai Сенча Сенпай	200 мл 400 мл	60= 120=
<i>Классический японский зеленый чай из отборных весенних листьев с остропряным ароматом.</i>		
Jasmine Ting Yuan Жасмин Тинг Юань	200 мл 400 мл	60= 120=
<i>Изысканный зеленый чай с жасмином, обладает древесно-цветочным вкусом и тонким чувственным ароматом.</i>		
Strawberry Flip Строберри Флип	200 мл 400 мл	60= 120=
<i>Гибискус, яблоко, кусочки и листья клубники. Ароматный напиток с замечательным мягким вкусом спелой садовой клубники и воздушных сливок.</i>		

Grün Matinee	200 мл	60=
Грюн Матинэ	400 мл	120=
<i>Чай зеленый, лепестки подсолнуха, василька и розы. Благородный японский зеленый чай с экзотическим цветочно-фруктовым ароматом.</i>		
Sea buckthorn tea		
Облепиховый чай	400 мл	200=
<i>Облепиховый чай был известен на Руси с древности, его называли «напитком долголетия». Чай из облепихи с медом эффективен благодаря своим целебным свойствам, ведь облепиха является кладзем витаминов.</i>		
Ginger tea		
Имбирный чай	400 мл	200=
<i>«Напиток любви» – так называют чай из имбиря за его неповторимый вкус и тонизирующее действие. Чай обладает лекарственными и полезными свойствами и пряным ароматом.</i>		