



Палероаль

**БАНКЕ  
ТНОЕ  
МЕНЮ**

2022

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

"Ассорти мясное".....	250\180	<b>1790Р</b>
Домашняя буженина, отварной телячий язык, ростбиф из парной телятинки.Пармская ветчина,утка копченая. Подаётся с миксом салатов,виноградом,оливками,сладким перцем и томатами Черри.		
"Рыбное ассорти".....	260\120	<b>1890Р</b>
Слабосоленая сёмужка, копчёный лосось, икра красная, масляная рыбка холодного копчения, угорь копчёный, маслины, лимон.		
Фруктово-ягодное ассорти.....	430	<b>830Р</b>
Ассорти свежих овощей.....	180	<b>390Р</b>
Помидоры, зелёные огурцы, болгарский перец,зелень.		
Соленья бочковые.....	240	<b>570Р</b>
Солёные огурчики, черемша, квашеная капуста, маринованный чеснок, пряные томаты.		
Домашние грибочки.....	120\80	<b>460Р</b>
Маслята, рыжики, груздочки с красным луком и сметаной.		
"Груздочки из бочки".....	100/50/40	<b>450Р</b>
С красным луком и сметанкой.		






---

Слабосоленая семужка.....	100\20\30	<b>640Р</b>
"Сырная коллекция".....	120\50\70\30	<b>790Р</b>
Ассорти элитных сыров, дополненных виноградом, фруктовым хлебом, мёдом и орехом кешью.		
Рулетики из баклажан с сырной начинкой.....	200	<b>490Р</b>
Сало домашнее (ассорти).....	150	<b>390Р</b>
Тигровые креветки на гриле.....	100/30/30	<b>720Р</b>
Пивная тарелка.....	250\50	<b>990Р</b>
Говядина копченая, суджук, колбаски «Пивчики», колбаса сырокопченая, сыр "Косичка"		
Селёdochка под водочку.....	200	<b>370Р</b>
Сельдь, картофель, маринованные томаты		
Букет ароматной зелени.....	80	<b>190Р</b>
Маслины, оливки.....	100	<b>210Р</b>
Сет из трёх брускет.....	255	<b>420Р</b>
С печёным перцем / с тыквой конфи / с хрустящими баклажанами		

---



# САЛАТЫ

---

С индейкой .....	195	<b>410Р</b>
Индейка су-вид, микс салата, фасоль, томаты черри, ореховый соус		
Из печёных баклажан .....	270	<b>490Р</b>
Шпинат, микс орехов, кунжут, сыр страчетелла, томаты черри		
"Фермер" .....	110	<b>490Р</b>
Нежная печень кролика, обжаренная на гриле, хрустящая руккола, медово-горчичная заправка.		
От Шевалье де Оливье .....	225	<b>590Р</b>
Традиционный рецепт салата с классическим набором мясoproдуктов, раковыми шейками и красной икрой.		
"Мясной купаж" .....	240	<b>510Р</b>
Три вида мяса, жареные грибочки, томаты канкасе и спелый гранат.		
"Цезарь" .....	170	<b>630Р</b>
С тигровыми креветками.		
"Цезарь" .....	150	<b>480Р</b>
С обжаренной куриной грудкой.		

---





---

«Нисуаз» .....	230	<b>690Р</b>
Тёплый салат с овощами и тунцом "Блю Фин»		
"Коралловый Риф" .....	255	<b>670Р</b>
Салат с креветками, кальмарами, слабосоленной семужкой и свежими овощами под соусом "1000 островов"		
С лососем и киноа .....	220	<b>720Р</b>
Сливочный сыр, руккола, авокадо, семечки, итальянская заправка		
С козьим сыром и цукини .....	220	<b>490Р</b>
Руккола, фриллис, помидоры черри, кедровый орех, французкая заправка		
С телятиной .....	240	<b>790Р</b>
Овощи гриль, вяленые томаты, ароматная заправка на травах		
С чили креветками и морским гребешком .....	200	<b>790Р</b>
Брокколи, шампиньоны, редис, листья салата, кунжутная заправка		
Тольятто .....	200	<b>790Р</b>
Медальоны из говядины, микс салата, пармезан, помидоры черри		

---





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

Шашлычок из овощей.....	70	<b>120Р</b>
Шашлычок из курочки..... с цуккини и черри помидором	70	<b>160Р</b>
Шашлычок из свинины.....	70	<b>180Р</b>
Шашлычок из сёмужки.....	50	<b>290Р</b>
Жульен с белыми грибами.....	30	<b>140Р</b>
Жульен с курочкой.....	25	<b>120Р</b>
Жульен с креветкой.....	30	<b>170Р</b>

---



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

---

"Дольче Пьяно" Сёмга припущенная в винном соусе Подается с картофелем Васаби	90\100\70\30	<b>890Р</b>
Королевская Дорадо на гриле	170/80	<b>720Р</b>
Филе морского окуня С овощным жульеном	170/100	<b>590Р</b>
Стейк из семги С крем рисом	90\100\50\30	<b>890Р</b>
Филе мурманской трески Запечёное в кляре, с соусом из белых грибов, морских водорослей и устричного соуса	420	<b>620Р</b>
Котлетка из тигровых креветок С соусом карри и пюре из сельдерея	100/40/100	<b>990Р</b>

---





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

---

"Ножка молодого барашка" .....	280/100/50	<b>1150Р</b>
Подается с картофельным пюре и соусом демиглас		
"Медальоны из Бурёнки" .....	180/120/30	<b>990Р</b>
Медальоны из телятины, обернутые ломтиком бекона. Подаются с картофельным gratenom. Дополняется сливочно-грибным соусом.		
"Незаяц" .....	230/100/80	<b>1150Р</b>
Ножка кролика, томленная в сливках. Подается с печёной грушей.		
"Телятина по-охотничьи" .....	150\150	<b>990Р</b>
Ломтики ароматной телятины, томленные в розовом соусе с шампиньонами и болгарским перцем		
Куриная грудка "Кремю" .....	150\100\70	<b>500Р</b>
Куриная грудка, обжаренная на гриле. Подается с соусом "Кремю" из шампиньонов, тушеных в белом вине со сливками. Гарнируется картофельными крокетами		

---





---

Медальоны из телячей вырезки под соусом тонато..... С печёными томатами	120/15/70/30	<b>950₽</b>
Говяжьи щёчки с овощным рататуем.....	420	<b>590₽</b>
Каре Новозеландского ягненка .....	100	<b>720₽</b>
Стейк "Рибай"..... Травяной откорм. Подается с гарниром на Ваш выбор.	100	<b>850₽</b>
Филе Миньон..... Травяной откорм. Подается с гарниром на Ваш выбор.	100	<b>800₽</b>

---



## ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	150	<b>160Р</b>
Картофель фри	150	<b>160Р</b>
Овощи гриль	150	<b>290Р</b>
Рис Басмати	150	<b>160Р</b>
Спаржа гриль	150	<b>190Р</b>
Шпинат со сливками	150	<b>190Р</b>

## СОУС



Кетчуп Хаинз	30	<b>70Р</b>
Майонез	30	<b>70Р</b>
Барбекю	30	<b>70Р</b>
Ткемали	30	<b>70Р</b>
Домашняя хреновина	30	<b>70Р</b>
Наршараб	30	<b>70Р</b>
1000 островов	30	<b>70Р</b>
Сметана	30	<b>70Р</b>
Сметана с зеленью и чесноком	30	<b>70Р</b>
Сальса	30	<b>70Р</b>





## ДЕСЕРТЫ

---

Тирамису .....	80	<b>310₽</b>
Чизкейк "Нью Йорк" .....	125/30	<b>390₽</b>
С нежным ванильным соусом		
"Холостяк" .....	120	<b>290₽</b>
Романтично уединились клубника и банан в нежно- творожном суфле на шоколадном бисквите.		
Домашний медовый торт "Рыжик" .....	130\50	<b>240₽</b>
Торт "Три шоколада" .....	80	<b>320₽</b>
Воздушно-творожный десерт .....	80/20	<b>270₽</b>
ТОРТ НА ЗАКАЗ .....	1кг	<b>2 200₽</b>

---



# ТОРТЫ

1000гр / 2 200₽

## Домашний медовый торт

Сочные тонкие коржи с натуральным таёжным мёдом, пропитанные сметанным кремом.

## Сливочный пломбир

Домашний ванильный бисквит, пропитанный ягодной подваркой и мусс из сыра Маскарпоне « Сливочный пломбир»

## Красный Бархат

Ароматный бисквит алого цвета с прослойкой крема на основе десертного сыра Маскарпоне."

## Тирамису

Нежнейший бисквит, пропитанный свежесваренным кофе, воздушный мусс из маскарпоне с чёрным ромом Бакарди, крустьен на горьком шоколаде.

## Шоколадно-банановый

Влажный шоколадный бисквит с прослойкой из нежного сливочного крема Баваруа, с кусочками свежего банана.

## Эстерхази

Удивительный торт, приготовленный без использования муки. В его состав входят взбитые яичные белки, миндальная пудра, много орехов, ванильный крем.  
Это лучшее, творение наших кондитеров.

## Морковный торт

Морковный торт с корицей, цедрой апельсина и орехами. Крем из взбитой сметаны

## Творожно-грейпфрутовый.

Домашний сливочный бисквит, мусс из творожного сыра, натурального йогурта и сочного грейпфрута.

## Малиновое облако

Ванильный бисквит, крем на основе взбитой сметаны, сыра Маскарпоне и Малины.





## ВЫПЕЧКА

Пирожок дрожжевой с капустой	35	<b>40Р</b>
Пирожок дрожжевой с яблоком	35	<b>40Р</b>
Пирожок дрожжевой с мясом	35	<b>90Р</b>
Пирожок с зелёным луком и яйцом	35	<b>40Р</b>
Пирожок дрожжевой с грибами	35	<b>40Р</b>
Расстегай с треской	35	<b>60Р</b>
Расстегай с сёмгой	35	<b>90Р</b>
Хлебная корзинка (4булки)	280	<b>150Р</b>
Каравай свадебный	1кг	<b>800Р</b>

## НАПИТКИ

Морс клюквенный	1л	<b>300Р</b>
Морс вишнёвый	1л	<b>300Р</b>
Морс облепиховый	1л	<b>300Р</b>
Чай черный, зеленый пакетированный	200мл	<b>50Р</b>
Кофе натуральный зерновой "Американо"	200мл	<b>80Р</b>
Сливки\ молоко	10мл	<b>0Р</b>
Лимон	10г	<b>0Р</b>
Сахар	10г	<b>0Р</b>