

*Уважаемые гости,  
мы рады приветствовать Вас  
в ресторане «Времена года»*

## **Холодные закуски**

*цена,руб*

### **Рыбная /212/**

*лосось и тунец собственного посола, масляная х/к*

**700-00**

### **Мясная /232/**

*ростбиф, буженина, язык телячий со сливочным хреном и горчицей*

**700-00**

### **Ростбиф /172/**

*маринованная вырезка с корнионами*

**650-00**

### **Лосось слабого посола /185/**

**550-00**

### **Закуска из лосося /192/**

*с сырным муссом и лососевой икрой*

**550-00**

### **Телячий язык /202/**

*с опятами собственного посола*

**500-00**

### **Сельдь пряная /262/**

*с картофелем в кунжуте и соусом из свежих трав*

**300-00**

## ***Холодные закуски***

*цена,руб*

### ***Сырная /192/***

*Ореховый, Бри, Пармезан, Домашний*

**600-00**

### ***Овощная /247/***

*композиция из овощей с оливковым маслом*

**300-00**

### ***Разносолы /267/***

*черри и корнишоны маринованные, капуста квашеная, грузди со сметаной, опята маринованные*

**350-00**

### ***Грузди со сметаной /120/***

**350-00**

## **Салаты**

*цена, руб.*

**Салат «Морской коктейль» /237/ 550-00**

*морской коктейль с миксом салатов, томатами черри и лимонной заправкой*

**Салат «Цезарь» с креветками /217/ 550-00**

**Салат с телячьим языком /228/ 450-00**

*с миксом салатов, помидорами черри и масляно – бальзамической заправкой*

**Салат «Цезарь» с индейкой /217/ 400-00**

*и подкопченным мясом*

**Салат «Русский» /202/ 350-00**

*«французский Оливье», исполненный в лучших российских традициях, с подкопченной индейкой и перепелиными яйцами*

**Салат «Греческий» /190/ 350-00**

**Салат из овощей с домашним сыром /190/ 350-00**

## **Горячие закуски**

*цена, руб.*

**Тигровые креветки /157/**  
*в сливочно-имбирном соусе*

**550-00**

**Коктейльные креветки /150/**  
*обжаренные в масле с чесноком*

**500-00**

**Штрудель с мясным жульеном /222/**  
*и пикантным соусом*

**400-00**

**Лесные грибы с картофель-макэр /192/**

**300-00**

## Супы

цена, руб.

**Уха сборная с тигровыми креветками /375/** 550-00  
с лососем, изумидаем и растегаем

**Борщ с телятиной /425/** 350-00  
с мясными бриошами

**Солянка мясная с белыми грибами /350/** 350-00

**Велюте из индейки /320/** 350-00  
с гренками

**Велюте из печеной тыквы и  
сладкого перца /330/** 350-00  
с гренками

**Суп-крем из лесных грибов /320/** 350-00  
с гренками

**Суп-лапша с индейкой /330/** 300-00  
с перепелиными яйцами

## *Паста*

*цена,руб.*

*С морепродуктами /357/ 550-00*

*С лососем /357/ 550-00*

*Карбонара /352/  
с сыровяленным беконом 450-00*

*С белыми грибами /342/ 450-00*

*С индейкой /342/ 400-00*

## *Блюда из рыбы*

*цена,руб.*

*Дорада с овощами /412/*

**900-00**

*Палтус с морскими гребешками и  
лососевой икрой в фермерских сливках /302/*

**850-00**

*Семга паровая под корнем сельдерея /250/  
и лаймовым соусом*

**700-00**

*Судак с суфле из овощей /330/*

**700-00**

*Семга «Бабочка» под сырным соусом /260/*

**700-00**



## **Блюда из мяса**

цена, руб.

### **Аля - бефстроганов /447/**

*в хлебном каравае с белыми грибами и томлеными сливками*

**900-00**

### **Телятина томленая в печи /400/**

*с фермерским картофелем и сливками*

**800-00**

### **Котлеты из телятины/387/**

*с жареной картошкой и свежими овощами*

**750-00**

### **Свинина в ореховой корочке /380/**

*с овощным рататюем*

**750-00**

### **Филей из свинины /439/**

*с картофелем и копченым соусом*

**700-00**

## *Блюда из птицы*

	<i>цена, руб.</i>
<i>Стейк из индейки/372/ с тар-тар из овощей</i>	<b>650-00</b>
<i>Индейка с тыквенным пюре/357/ с апельсиновым соусом</i>	<b>650-00</b>
<i>Гратен из индейки/342/ с белыми грибами и сладким перцем</i>	<b>650-00</b>

## *Пельмени*

*цена, руб.*

<i>С семгой /400/</i>	<i>800-00</i>
<i>С телятиной /400/</i>	<i>700-00</i>

## *Соусы к пельменям на выбор*

<i>Горчичный /50/</i>	<i>50-00</i>
<i>Сметанный с зеленью /50/</i>	<i>50-00</i>
<i>Сливочный с хреном /50/</i>	<i>50-00</i>

## *Вареники*

<i>С вишней /290/</i>	<i>350-00</i>
<i>С творогом /290/</i>	<i>350-00</i>

## *Соусы к вареникам на выбор*

<i>Сметанный-медовый /50/</i>	<i>50-00</i>
<i>Клубничный /50/</i>	<i>50-00</i>
<i>Малиновый /50/</i>	<i>50-00</i>

## *Гриль*

### *Цена за 100гр*

	<i>цена, руб.</i>
<b><i>Филе «Миньон»</i></b> <i>вырезка мраморной говядины зернового откорма</i>	<b><i>800-00</i></b>
<b><i>Индейка</i></b>	<b><i>400-00</i></b>
<b><i>Лосось стейк</i></b>	<b><i>400-00</i></b>
<b><i>Сибас</i></b>	<b><i>350-00</i></b>

### **Степени прожарки говядины**

**Rare – с кровью**

**Medium Rare – слабой прожарки**

**Medium- средней прожарки**

**Medium Well- почти прожаренное**

**Well Done – прожаренное**

**Too Well Done – сильно прожаренное**

## Гарниры к грилю

<b>Картофель с грибами</b> /210/ по вашему выбору с белыми, опятами, шампиньонами	<b>350-00</b>
<b>Овощи гриль</b> /150/ баклажаны, цуккини, перец сладкий, помидоры, лук репчатый	<b>300-00</b>
<b>Картофель запеченный</b> /150/	<b>150-00</b>
<b>Овощи на пару</b> /200/ Капуста цветная, брокколи, фасоль	<b>150-00</b>

## Соусы к грилю

<b>Пряный (острый/не острый)</b> /50/	<b>50-00</b>
<b>Сальса (острый/не острый)</b> /50/	<b>80-00</b>
<b>Наршараб</b> /50/	<b>90-00</b>
<b>Ткемали</b> /50/	<b>90-00</b>
<b>Табаско</b> /20/	<b>100-00</b>
<b>Сметанный с зеленью</b> /50/	<b>50-00</b>
<b>Сливочный с хреном</b> /50/	<b>50-00</b>
<b>Сливочно-грибной</b> /50/	<b>70-00</b>
<b>Сливочно-лаймовый</b> /50/	<b>70-00</b>
<b>Сливочно-имбирный</b> /50/	<b>70-00</b>
<b>Соевый</b> /50/	<b>50-00</b>
<b>Песто</b> /50/	<b>100-00</b>

## *Мороженое*

*Приготовлено по эксклюзивным рецептам*

*цена, руб.*

*Брусничное /210/ 300-00*

*Маковое/210/ 300-00*

*Лимонное/210 300-00*

*Кофейное /210/ 300-00*

*Пломбир ванильный/210 200-00*

*Попурри из мороженого /210/ 300-00*  
*маковое, брусничное, кофейное*