ГУСИ ЛЕБЕДИ

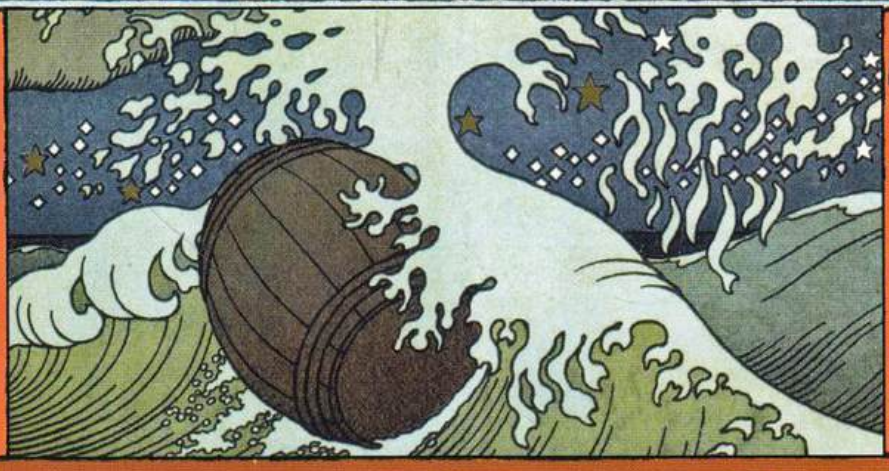
СКАЗОЧНЫЙ РЕСТОРАН



Меню









п. Арамиль
ул. Парк Сказов, 1
+7(922)141-71-18
WWW.GUSILEBEDI66.RU

Оглавление

Глава 1. Блюда аутентичной Уральской кухни.....3
Глава 2. Салаты.....6
Глава 3. Супы.....9
Глава 4. Горячие блюда.....12
Глава 5. Выпечка.....19
Глава 6. Детское меню.....22
Глава 7. Десерты.....26
Глава 8. Барная карта.....29

АУК

Глава 1.
Аутентичная Уральская Кухня

Урал – край сложного климата, богатых природных ресурсов и самобытной культуры. Здесь, среди гор, рек и бескрайних лесов, формировалась особенная кухня, вобравшая в себя традиции народов Севера. Простая, сытная и полезная, уральская кухня создана для того, чтобы согревать и наполнять энергией в долгие холодные месяцы. Предлагаем расширить свое гастрономическое мировоззрение и познакомиться с блюдами уральской кухни.

Уральские «толстые» щи

Уральские «толстые» щи — сытное блюдо XVIII века, родившееся у ямщиков Северного Урала из смешения русских щей с квашеной капустой и украинских приёмов с крупой, которые делали варево густым, а его замораживали кругами и брали в дорогу. Готовили щи на свиных рёбрах или мясной кости, отдельно тушили капусту с луком, морковью и томатной пастой, добавляли перловку или пшено с картофелем, а в конце — чеснок и лавровый лист, получая максимально сытное и согревающее блюдо.

Скоблянка из телятины с картофелем

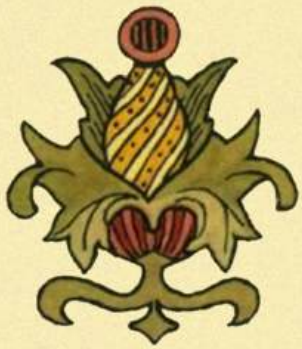
Скоблянка — блюдо русской кухни из картофеля и мяса. Отличается оригинальным способом нарезки мяса: замороженный кусок мяса скоблят ножом, получая тоненькие кусочки, отсюда и название блюда. Этим напоминает строганину, однако после нарезки мясо обжаривается на сковороде. Широкое распространение данное блюдо получило прежде всего на Южном Урале, на территории нынешних Челябинской и Оренбургской областей.

Пельмени с редькой

Считается, что традиция добавлять в фарш овощи пришла на Урал вместе с коми-пермяками и другими финно-угорскими народами. Именно на стыке культур родились уникальные блюда уральской кухни, в том числе и пельмени с редькой. Урал — край суровый с долгими зимами и непростым климатом. Появление редьки в фарше — это яркий пример народной смекалки, рожденной из необходимости, а еще это сытность, сочность, пикантность и польза.

Интересный факт: К XIX веке уральские охотники брали с собой мешки с пельменями в зимние экспедиции, так как их можно было хранить в замороженном виде, а готовились они быстро и просто.


УРАЛЬСКИЕ "ТОЛСТЫЕ" ЩИ
380гр. 540р.
СКОВЛЯНКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ
300гр. 730р.
ПЕЛЬМЕНИ С РЕДЬКОЙ СО СМЕТАНОЙ
250/30гр. 520р.



Глава 2. Галаты





ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ
180гр. 640р.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ
160гр. 560р.



Овощной салат

микс салата, огурцы,
томаты, пикантная заправка

180гр. 520р.

Теплый салат с телятиной

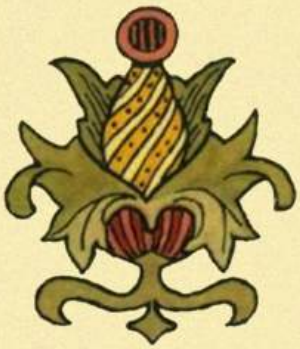
телятина, свежие овощи,
соевый соус, тобаско

240гр. 730р.

Салат с жаренными баклажанами

баклажан, творожный сыр,
томаты, соус сладкий чили

190гр. 680р.

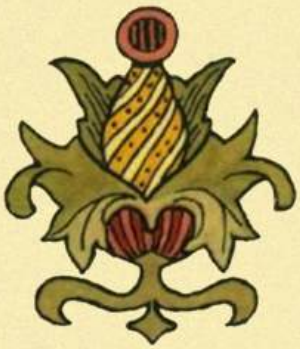


Глава 3. Супы




БОРЩ СИБИРСКИЙ
из говядины со сметаной
330гр. 590р.
СОЛЯНКА МЯСНАЯ
с копченностями
280гр. 630р.


УХА ЦАРСКАЯ
лосось, судак, щука
350гр. 680р.
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ
280гр. 530р.
СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП
250гр. 460р.



Глава 4.
Горячие блюда





Томленая телятина с подкопченным гороховым пюре

280гр. 720р.



Говядина с овощами

говядина, картофель, сладкий перец, маринованный огурец

300гр. 730р.



Гречневая каша по-купечески с томленой говядиной

340гр. 630р.



Жаркое по-домашнему

картофель, морковь, лук, свинина, томаты черри

320гр. 560р.



Свиная шейка с овощами

свиная шея, картофель, томаты, лук

350гр. 690р.



Судак жареный с овощами со сливочным соусом

340гр. 890р.



СТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
260гр. 730р.



КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ
С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ
КАПУСТЫ
270гр. 720р.



ВУЖЕНИНА
ЗАПЕЧЕННАЯ
С КАРТОФЕЛЕМ
320гр. 720р.



НЕСЛАДКАЯ ОВСЯНАЯ КАША С КРЕВЕТКАМИ

с устричным соусом и картофельными чипсами

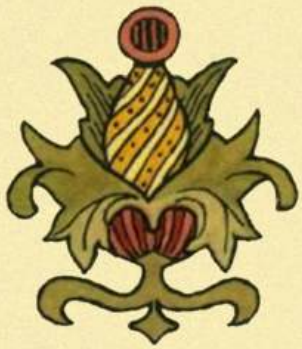
340гр. 720р.

ГОЛУБЦЫ СО СМЕТАНОЙ

260гр. 650р.


ДОМАШНЯЯ КОТЛЕТА
ПОД СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ
С ПОЛБОЙ И БРУСНИЧНЫМ
СОУСОМ
300гр. 620р.
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ
С ГРИБАМИ СО
СМЕТАНОЙ
200/30гр. 480р.


ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ СО СМЕТАНОЙ
СВИНИНА-ГОВЯДИНА
250/30ГР. 580Р.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ СО СМЕТАНОЙ
250/30ГР. 580Р.
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ СО СМЕТАНОЙ
250/30ГР. 520Р.



Глава 5.
Кыпечка





ШАНЬГА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

(готовится в русской печи)

340гр. 520р.

ШАНЬГА С ВУЖЕНИНОЙ

(готовится в русской печи)

340гр. 560р.

ШАНЬГА С ЛОСОСЕМ

(готовится в русской печи)

320гр. 680р.



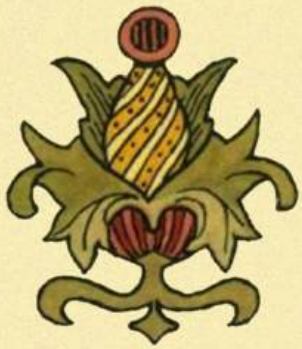
ЛЕПЕШКА С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

140гр. 390р.



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА ХЛЕБ БЕЛЫЙ, ХЛЕБ РЖАНОЙ

100гр. 120р.



Глава 6.
Детское меню





Суп куриный с домашней лапшой

250гр. 390р.



Пельмени куриные со сметаной

160/30гр. 510р.



Куриный биточек с картофельным пюре

230гр. 490р.


МАКАРОНЫ С ШАРИКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ
230гр. 490р.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ
120/30гр. 320р.
НАГГЕТСЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ
120/30гр. 390р.



МАКАРОНЫ
С СЫРОМ

150гр. 290р.



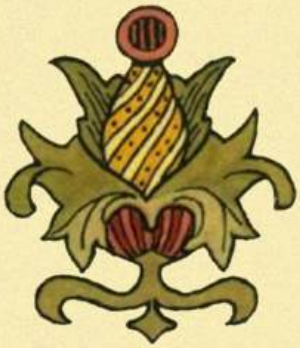
ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА
С ПЕППЕРОНИ

160гр. 430р.



ОВОЩИ
ОГУРЕЦ, ТОМАТ

100гр. 220р.



Глава 7.
Десерты




ФОНДАН ШОКОЛАДНЫЙ
110/60гр. 570р.
ТОРТ МОРКОВНЫЙ
140гр. 560р.
ПИРОЖНОЕ НАПОЛЕОН
100гр. 480р.


ПИРОЖНОЕ
ФИСТАШКОВОЕ
80гр. 490р.
ПИРОЖНОЕ
ТРИ ШОКОЛАДА
115гр. 580р.
ТОРТ МЕДОВЫЙ
110гр. 460р.

Глава 8.
Барная карта

Морсы, компот

Морс ягодный	200мл.	130р.
Компот из сухофруктов	200мл.	120р.
Морс ягодный	1000мл.	520р.
Компот из сухофруктов	1000мл.	480р.

Лимонады

Мохито	300мл. / 1000мл.	320р. / 730р.
Клубничный мохито	300мл. / 1000мл.	350р. / 780р.
Дюшес	300мл. / 1000мл.	350р. / 780р.
Дыня-лайм	300мл. / 1000мл.	320р. / 730р.

Авторский чай

Грушевый Штрудель (чай черный) (чай Ассам, груша, сироп,палочки корицы,бадьян, мед)	1000мл.	690р.
Марокканский (чай черный) (чай Ассам, свежая мята, лайм, палочки корицы, бадьян,гвоздика, мед)	1000мл.	690р.
Имбирный чай с медом и розмарином (чай зеленый) (чай Сенча ,мед,розмарин,имбирь,лимон)	1000мл.	690р.
Клубничный с лаймом (чай зеленый) (чай Сенча, клубника, свежая мята, лайм, клубничный сироп)	1000мл.	690р.
Облепиха с грушей (чай зеленый) (чай Сенча,облепиха,мед,груша,сироп)	1000мл.	690р.

Чай

Пакетированный черный	250мл.	100р.
Пакетированный зеленый	250мл.	100р.
Чай по-уральски	250мл.	150р.
Чай по-уральски	1000мл.	550р.

Кофе

Эспрессо	40мл.	150р.
Американо	250мл.	200р.
Капучино	250мл.	250р.
Айс Капучино	300мл.	280р.
Латте	300мл.	290р.

Сок, вода

Сок в ассортименте	200мл.	130р.
Сок в ассортименте (бут.)	300мл.	180р.
Газированная фруктовая вода (в ассорт)	500мл.	180р.
Кола (бут.)	500мл.	180р.
Вода негазированная (бут.)	500мл.	150р.
Вода газированная (бут.)	500мл.	150р.

Мороженое

Пломбир (2 шарика) + топпинг на выбор.....140гр. 320р.

Молочные коктейли

Клубничный.....300мл. 350р.
(молоко,мороженое,топпинг)

Вишневый.....300мл. 350р.
(молоко,мороженое,топпинг)

Малиновый.....300мл. 350р.
(молоко,мороженое,топпинг)

Банановый.....300мл. 350р.
(молоко,мороженое,топпинг)

Шоколадный.....300мл. 350р.
(молоко,мороженое,топпинг)

Милкшейки

Вишневый.....300мл. 380р.
(вишня, молоко, мороженое, топпинг)

Клубничный.....300мл. 380р.
(клубника, молоко, мороженое, топпинг)

Банановый.....300мл. 380р.
(банан, молоко, мороженое, топпинг)

Клубнично-банановый.....300мл. 380р.
(клубника, банан, молоко, мороженое, топпинг)

Глинтвейн

Глинтвейн.....250мл. 300р.
(безалкогольный)

Пиво бутылочное

"Крушовице Светле".....450мл. 430р.
(светлое, пастер., алк.4,2%)

"Крушовице Черне".....450мл. 430р.
(темное, пастер., алк.4,1 %)

Пивной напиток "Эдельвейс Пшеничное".....450мл. 430р.
(осв., пастер., нефильтр., алк.4,9%)

Медовуха

«Огненный великан сурт».....500мл. 560р.
Медовуха облепиховая, алк. 4,7%

«Мощь Берсерка».....500мл. 560р.
Медовуха малиновая, алк. 4,7%

«Рататоск мудрая».....500мл. 560р.
Медовуха ореховая, алк. 4,7%

Сидр

Абрау-Дюрсо п/сл., алк. 5,5%.....750мл. 2200р.

Абрау-Дюрсо п/сух., алк. 5%.....750мл. 2200р.

Сказочной Трапезы

п. Арамиль
ул. Парк Сказов, 1
+7(922)141-71-18
WWW.GUSILEBEDI66.RU