

*Утверждаю: Индивидуальный предприниматель*

*Гонохов А.Ф.*

*От «18» апреля 2017г.*



## *МЕНЮ*

*...У пиратов есть все - удача, богатство, везение...и теперь , мы готовы поделиться  
всем этим изобилием с Вами!!!!  
.....Джек Воробей...*



*«Цена сделки».....*

*(Все блюда готовятся по весу)*

**НАИМЕНОВАНИЕ**

**ЦЕНА**

**ВЫХОД**

*Время приготовления горячих блюд из мяса 30-40 минут.*

<b>NEW!</b>	<b>От Шеф - кока «Морской устав»</b>	<b>450</b>
<b>170/100/45</b>	<i>Стейк- гриль из нежной свиной шеи под острым соусом барбекю, с запеченной картошечкой, соленым огурчиком, зеленью.</i>	
	<b>От Шеф-кока «Под парусами»</b>	<b>460</b>
<b>186/60/30</b>	<i>Припущенное филе семги с овощами гриль, со сливочным соусом, да под россытью красной икры, лимончиком, зеленью, оливками.</i>	
<b>160/50/10</b>	<b>От Шеф-кока «Колбаски»</b> <i>пикантные с чесночком, специями, соусом, зеленью.</i>	<b>290</b>
<b>100/20/30</b>	<b>Шашлык из свинины.</b> <i>(подается с соусом, маринованным лучком, свежей зеленью)</i> <i>(отпускается по весу от 100гр.)</i>	<b>200</b>
<b>100/20/30</b>	<b>Шашлык из телятины.</b> <i>(подается с соусом, маринованным лучком, свежей зеленью)</i> <i>(отпускается по весу от 100гр.)</i>	<b>260</b>
<b>От 100гр.</b>	<b>Шашлычок из куриного филе с прованскими травами</b> <i>(нежное куриное филе, со сладким перцем, на шпажке в медово-соевом соусе, с зеленью)</i> <i>(отпускается по весу от 100гр.)</i>	<b>160</b>

180гр.	<i>Шашлык из семги с гранатовым соусом</i> (кусочки нежной семги, с лимончиком, зеленью)	450
--------	---	-----

<i>Выходгр.</i>	<u><i>СОУСЫ...на Ваш выбор....</i></u>	<i>Цена</i>
50	<i>Горчица.</i>	40
50	<i>Майонез</i>	40
50	<i>Хрен сливочный</i>	50
50	<i>Сметана</i>	50
50	<i>Соус «Ушлый морячок»</i>	50
50	<i>Соус «Капитанский» (майонез ,соленый огурчик, чесночок, свежая зелень»</i>	70
50	<i>Аджика пряная</i>	70
50	<i>Соус «Красный дьявол» (острый)</i>	70
50	<i>Соус соевый «Киккоман»</i>	70

<i>Выход гр</i>	<u><i>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ</i></u>	<i>Цена</i>
200	<i>Дары моря—</i> <i>Лосось шеф-посол ,форель х/к, масляная х/к, лимон, зелень</i>	420
100	<i>Форель поджаренная —</i>	280
100	<i>Лосось слабой соли-</i>	240
100	<i>Масляная поджаренная-</i>	280
30/20	<i>Икра красная с маслом на таралетке.</i>	230
200/70	<i>Маленькая акула —филе сельди, с маринованным лучком , молодым картофелем</i>	280
220/60	<i>Пир на корабле-</i> <i>Буженина, телячий язык, ростбиф, хрен сливочный, горчица, зелень</i>	490
100/30	<i>Язык телячий с горчицей</i>	270
100/30	<i>Ростбиф с горчицей</i>	190
100/30	<i>Буженина с хреном</i>	250
100/10	<i>Сало ароматное, домашнее подмороженное с чесночком, зеленью.</i>	150
260/20	<i>Сырная закуска</i>	420

80/10	<i>Брынза порционная с зеленью.</i>	140
210	<i>Одиссея одинокого пирата</i>	195
	<i>Ассорти из свежих овощей и зелени</i>	
350	<i>На камбузе</i>	300
	<i>Ассорти из маринованных овощей и зелени</i>	
100	<i>Оливки б/к с зеленью. Маслины б/к с зеленью.</i>	150
100	<i>Корнишоны (огурчики) маринованные с зеленью.</i>	100
100	<i>Помидоры - черри консервированные.</i>	100

*Время приготовления холодных закусок 15-20 мин.*

*...По Вашей просьбе.....*

65/15	<i>Бутерброд с масляной х/к, лимоном, маслинами, зеленью.</i>	100
65/15	<i>Бутерброд с семгой слабой соли, лимоном, маслинами, зеленью.</i>	100
65/16	<i>Бутерброд с ветчиной, свежим огурчиком, зеленью.</i>	70
	<i>....А под заказ.....с собой и на природу.....</i>	
1 кг.	<i>Пирог с семгой, помидорами, лучком, сыром, зеленью из слоеного теста. (заказ от 2-ух, кг.)</i>	2000
1 кг.	<i>Пирог с горбушей, помидорами, лучком, зеленью из слоеного теста(заказ от 2-ух, кг.)</i>	1100
1 кг.	<i>Пирог с мясом, картофелем, грибами, луком, сыром из слоеного теста. (заказ от 2-ух, кг.)</i>	1200
1 кг.	<i>Пирог с сыром, ветчиной. (заказ от 2-ух, кг.)</i>	1100
1260	<i>Для большой дружной компании - большое мясное ассорти. ( шашлык из свинины, курочки, люля-кябаб, колбаски мясные с чесночком)</i>	2100

**ЗАКУСКИ к пиву...**

<i>Выход .гр.</i>	<i>Время приготовления закусок 20 минут</i>	<i>Цена</i>
100	<i>Масляная поджаренная-/salted salmon</i>	280
100	<i>Лосось слабой соли-/salted salmon</i>	240
100/25	<i>Селедочка пряного посола с лучком, зеленью.</i>	170

100/30	Сырные кубики -гриль с острым соусом «Красный дьявол»	160
250/50	Охотничьи колбаски - гриль п/коч., с соусом.	350
160/50/25	Домашние купаты - гриль, с чесночком, с острым соусом, соленым огурчиком, зеленью.	280
150/20	Чесночные гренки к пиву, с острым соусом.	100

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выход. гр.	Время приготовления горячих закусок 25-30 минут.	Цена
170	Сундук Капера – буженина запеченная, по сырной шапкой, зеленью, соусом.	250
150	Морская мелочь – креветки на гриле в чесночном маринаде.	360
200	Провиант Моргана– королевские креветки, томленные в сливочном соусе.	520
180	Язык болтливого Гарри – язык, запеченный с шампиньонами под сырной корочкой	340
170	Жульен мясной - филе цыпленка, грибочки запеченные в сливочном соусе с сыром	260
150	Жульен грибной – грибочки запеченные в сливочном соусе с сыром, лучком.	190
135/30	Филе индейки в сочном беконе – с зеленью, соусом.	280

### САЛАТЫ

Выход гр.	Время приготовления салатов 25-30 минут	Цена
250	Салат «Цезарь» с филе цыпленка - обжаренное филе цыпленка, томаты черри, ароматные гренки, сыр пармезан, листья салата, заправка цезарь.	340
240	Салат «Цезарь» с креветками -отборные креветки, обжаренные оливково- чесночном соусе, томаты черри, ароматные гренки, сыр пармезан, листья салата, заправка цезарь.	390
250	Салат «Цезарь» с семгой - филе малосолевой семги , томаты черри, ароматные	360

гренки, сыр пармезан, листья салата, заправка цезарь.

160 **Салат «Греческий»**- букет из свежих овощей, с греческим сыром, кунжутом, зеленью, в оливковой заправке. 190

150 **Салат «Весенний»**-свежие овощи с ароматным маслом, зеленью. 160

### **САЛАТЫ**

**Выход гр.** **Время приготовления салатов 25-30 минут** **Цена**

180 **Салат «Застолье Мэри»** -семга с/с, свежий огурчик, картофель, яйцо, сыр, зелень, зелень 240

160 **Салат «Пайны пиратов»**- филе цыпленка, картофель, фасоль белая, соленые огурчики, сыр, зелень 180

200 **Салат «Португа»**-сочетание куриной грудки, ветчины, свежего перца, яблока, сыра, зелени и ананаса - свежо и вкусно... 240

170 **Салат «Мэри Рид»**- ветчина, филе цыпленка, свежий помидор, грибы под сливочной заправкой, с зеленью. 205

220 **Салат «Звезда морей»**- микс с кусочками лосося припаренного на пару, в сочетании со свежими листьями салата, томатами – черри, хрустящими гренками. 340

160 **Салат «Сэр Пират»**– с языком, ветчиной, перчиком болгарским, соленым огурчиком, соус-майонез, маслины, зелень. 240

### **СУПЫ**

**Выход гр.** **Время приготовления супов 25-30 минут.** **Цена**

250 **«Кодекс чести»** -сливочный суп, с нежной семужкой. 260

*Хит продаж!*

250/50 **УХА «Пиратский шик»** – свежая семужка, судак, креветки, помидор, подается в горшочке, рюмка водочки -прилагается! 300

250 **«Сухопутный»**- суп- крем из грибов, с добавлением сметаны и хрустящих греночек. 180

250/20 **Солянка с мясными деликатесами**- традиционная солянка, со сметаной, зеленью, лимончиком 280

350/20 **«В гости к боцману»** - горшочек с пельмешками в бульоне с зеленью, сметаной, сырным соусом, чесночком. 220

250/20	<i>Суп-гуляш «На абордаж»- горшочек с кусочками телятины, картофеля , перца болгарского, лучком, зеленью.</i>	220
<b>Выход гр.</b>	<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	<b>Цена</b>
	<i>Время приготовления блюд из рыбы 40 минут.</i>	
225/100	<i>Мерроу – Стейк из семужки на гриле, с голландским соусом, зеленью, с запеченным картофелем со специями.</i>	550
220/70	<i>Искушение морей – Филе семужки, под сливочно-икорным соусом, с овощами–гриль.</i>	560
<b>От 100гр.</b>	<i>Палубный хит- Форель радужная с лимоном, кунжутом, маслинами, зеленью.</i>	150
<b>От 200гр.</b>	<i><b>ХИПП! Пертуг копчёный на ольховой стружке.</b></i> <i>(подаётся с соусом, лимончиком, зеленью)</i>	<i>от</i> <b>280</b>
200/100	<i>Санта Мария- нежное филе семги с овощами гриль, запеченное в лодочке из фольги.</i>	540
<b>Выход гр.</b>	<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>	<b>Цена</b>
	<i>Время приготовления горячих блюд из мяса 40-50 минут.</i>	
250/70/50	<i>Морской дьявол – Корейка на косточке, жаренная на гриле с соусом, с помидорчиком, перчиком, зеленью.</i>	395
170/85/30	<i>Ужин Стива- свинина, запечённая под сырной корочкой, с грибами, сливками и соусом, картофельными шариками.</i>	365
150/100/30	<i>Летучий голландец- вырезка из говядины, запеченная в специях, с коньяком, зернистой горчицей, чесночком.</i>	420

170/100/30	<p>Подается с брусничным соусом, помидорами черри, зеленью, с запеченными картофельными дольками.</p> <p><b>Остров сокровищ-</b> сочные медальоны из свиной вырезки, запеченные в фольге, с ароматными специями и овощами гриль, зеленью, красным соусом.</p>	420
------------	---	-----

### **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

<b>Выход.</b>	<b>Время приготовления горячих блюд из птицы 30-40 минут</b>	<b>Цена</b>
---------------	--	-------------

180/50	<p><b>Бригантина -</b> Сочные кусочки куриного филе со сладким перчиком на шпажке в медово-соевом соусе, зеленью.</p>	260
--------	---	-----

170/30	<p><b>Сумка боцмана -</b> Куриное филе, в кармашке - сливочный сыр, грибочки, ветчина и все это тушиться со сливками.</p>	280
--------	---	-----

120/100	<p><b>Провиант -</b> кусочки из филе индейки, запеченные в сливках, со сливочным сыром, подается с тонкими спагетти, зеленью.</p>	290
---------	---	-----

150	<p><b>Пикантный шашлычок из куриной грудки-</b> кусочки куриной грудки на шпажке, с соусом «Ткемали»</p>	270
-----	--	-----

### **ПАСТА**

<b>Выход гр.</b>	<b>Время приготовления пасты 20 -25 минут.</b>	<b>Цена</b>
------------------	--	-------------

240/10	<p><b>Паста с беконом и болгарским перцем-</b> паста, бекон с/к, перец болгарский, лук, сыр пармезан, сливки, специи.</p>	240
--------	---	-----

220	<p><b>Паста Пенне 4 сыра -</b> паста пене, с сырами чеддер, гауда, пармезан.</p>	280
-----	--	-----

300/20	<p><b>Паста с семгой-</b> паста, нежное филе семги, соус «неаполитано», масло чесночное, икра красная, сыр пармезан, специи</p>	380
--------	---	-----



## ГАРНИРЫ

<i>Выход гр.</i>	<i>Время приготовления гарниров 20 минут.</i>	<i>Цена</i>
150	<i>Капуста цветная, жареная во фритюре.</i>	100
150/20	<i>Капуста цветная отварная с маслом.</i>	80
100/20	<i>Картофель отварной с чесночно - сметанным соусом.</i>	120
120	<i>Картофель запеченный со специями..</i>	120
100	<i>Картофель фри.</i>	110
150	<i>Картофель, запеченный с сыром.</i>	100
150	<i>Картофель отварной с чесночной заправкой.</i>	95
150	<i>Картофель жаренный.</i>	95
150	<i>Картофель отварной с зеленью.</i>	70
150	<i>Фасоль стручковая, жареная с чесночком.</i>	80
150	<i>Рис, припущенный с овощами</i>	80

## ДЕСЕРТЫ

<i>Выход гр.</i>	<i>Время приготовления десертов 15 минут</i>	<i>Цена</i>
200	<i>Выбор для Леди – Три шарика мороженого: шоколадного, тирамису, белого, с вкуснейшим сиропом.</i>	160
200	<i>Фисташковый рай – Фисташковое мороженое с фруктовым соусом.</i>	200
250	<i>Остров сокровищ Энн Три корзиночки мягкого мороженого ,с фруктовым соусом, персиком.</i>	190
180	<i>Леди флибустьер – груша, томлённая в красном вине, с добавлением шарика мягкого мороженого.</i>	140
200	<i>Чизкейк - в ассортименте , топинг на Ваш выбор.</i>	200

<i>Выход гр.</i>	<i>БЛИННЫЙ ТАРАД</i>	<i>Цена</i>
	<i>Время приготовления блинчиков 20 минут.</i>	
60	<i>Блинчик с красной икрой, маслом, зеленью.</i>	120

105	Блинчики с шоколадно-ореховым соусом.	80
Выход гр.	<b>ФРУКТЫ НА ВЫБОР</b>	<b>Цена</b>
100	Виноград	75
100	Киви	70
100	Груша	65
100	Яблоко	65
100	Апельсин	50
6*25	Хлебобулочные изделия. (корзинка из двух видов хлеба, с добавлением злаков)	30
Выход гр.	<i>На восходе солнца мы готовы Вам предложить .....</i>	<b>Цена</b>
200	Каша манная.	70
200	Каша овсяная.	70
200	Каша рисовая.	70
200	Каша ячневая.	70
105	Яичница с ветчиной.	100
114	Яичница с помидорами.	100
114	Яичница с грибами.	130
Выход мл.	<b>ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ</b>	<b>Цена</b>
	<i>Собственного приготовления</i>	
1000	Морс из ягод клюквы, брусники.	210
0,33	Морс из ягод клюквы, брусники.	70
1000	Освежающий лимонад в ас-те ,с мятой, кубиками льда	140
Выход мл.	<b>СОКИ</b>	<b>Цена</b>
250	Сок, отжатый из апельсина.	200
250	Сок, отжатый из яблока.	250
1000.	Сок «Я» «Рич» «Дарио» в ас-те.	150
Выход мл.	<b>ВОДЫ</b>	<b>Цена</b>
500	Нарзан.	90
500	Ессентуки.	90

500	<i>Бон Аква с газом /без газа.</i>	60
500	<i>Кока-Кола, Кока-кола лайт, Спрайт.</i>	80
<i>Выход мл.</i>	<b>ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ</b>	<i>Цена</i>
140	<i>Кофе «Американо».</i>	100
70/140	<i>Кофе «Эспрессо»/двойной «Эспрессо»</i>	90/140
70/10	<i>Кофе «Эспрессо» со сливками.</i>	110
10	<i>Сливки для кофе 10%</i>	20
<i>Выход мл.</i>	<b>ЧАЙНАЯ КАРТА (чай в чайниках)</b>	<i>Цена</i>
1 чайник,	<i>Чай «В чайнике» заварной (маленький чайник=2пор) в ас-те</i>	100
1 чайник,	<i>Чай «В чайнике» заварной (большой чайник=4пор) в ас-те</i>	200
400	<i>Черный чай «Дарджилинг» Черный индийский высококачественный чай, выращенный в ущельях Гималаев на плантации Дарджилинг. Собирается ранней весной (первая флеш)</i>	100
400	<i>Черный чай «Юннань» Черный высококачественный китайский крупно листового чай, выращенный на плантациях Юннань</i>	100
400	<i>Черный чай «Ассам» Черный высококачественный крупно листового чай с индийской плантации Ассам. При заварке дает терпкий вкус и насыщенный цвет.</i>	100
400	<i>Черный чай «Эрл Грей» Черный крупно листового чай, ароматизированный натуральным бергамотовым маслом</i>	100
400	<i>Черный чай «1002 ночь» Черный крупно листового чай с добавлением зеленого чая, цветков голубой орхидеи, жасмина, розы, кусочков английской карамели, изюма и ароматизированный маслами земляники и маракуя.</i>	100
400	<i>Зеленый чай «Китайский лимонник» Зеленый китайский крупно листового чай</i>	100

	<i>«Порох» с добавлением цедры апельсина, ароматизированный маслом лимонника.</i>	
<i>400</i>	<i>Зеленый чай «Китайский жасмин» Зеленый крупно листовой чай «Порох» с добавлением цветков и ароматического масла жасмина</i>	<i>100</i>
<i>400</i>	<i>«Дикая вишня» Черный высококачественный крупно листовой чай, с добавлением кусочков вишни и ароматизированный натуральным вишневым маслом</i>	<i>100</i>
<i>Выход.</i>	<i>СОПУЩАЮЩИЕ МЕЛОЧИ...</i>	<i>Цена</i>
<i>1 шт.</i>	<i>Конфеты «Рафаэлло»</i>	<i>20</i>
<i>100гр.</i>	<i>Шоколад в ассортименте</i>	<i>80</i>
<i>25гр.</i>	<i>Шоколад в ассортименте</i>	<i>30</i>
<i>1 уп.</i>	<i>Жевательная резинка в ассортименте</i>	<i>30</i>
<i>10гр.</i>	<i>Лимон к чаю.</i>	<i>20</i>

*Приятного отдыха! Администрация.  
Информацию о цене, составе блюд Вы можете получить по тел:  
/343/319-06-86.*

*ИП Гонохов А.Ф.*