



ТЕПЛОХОД

# ГЖЕЛЬ

<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ.....</b>	<b>2</b>
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ.....</b>	<b>5</b>
<b>САЛАТЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>СУПЫ.....</b>	<b>10</b>
<b>ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА РЫБНЫЕ.....</b>	<b>11</b>
<b>ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА МЯСНЫЕ.....</b>	<b>13</b>
<b>ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ.....</b>	<b>15</b>
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ.....</b>	<b>16</b>
<b>ГАРНИРЫ.....</b>	<b>17</b>
<b>СОУСЫ.....</b>	<b>19</b>
<b>ДЕСЕРТЫ.....</b>	<b>21</b>
<b>ХЛЕБ.....</b>	<b>23</b>
<b>БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА.....</b>	<b>24</b>





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### **Сельдь «Арчи»**

**(150)**

*(филе сельди, картофель Бэби, душистое масло, маринованный красный лук, зелень)*

**660 руб.**

### **Рыбное ассорти «Идиллия»**

**(150)**

*(семга посола от шеф-повара, масляная рыба, креветки, оформляется грейпфрутом, маслинами, свежей зеленью и физалисом)*

**1400 руб.**

### **Рыбное ассорти «Адмирал»**

**(150)**

*(слабосоленая семга, скумбрия г/к, масляная рыба, оформляется апельсином и зеленью)*

**1200 руб.**

### **Бутерброд с икрой**

**(30)**

*(на тосте белого хлеба с маслом выкладывается красная икра, оформляется зеленью)*

**500 руб.**

### **Тайские блинчики с семгой и сыром Фета**

**(100)**

*(необыкновенное сочетание аппетитных мексиканских лепешек с нежной слабосоленой семгой и сыром Фета)*

**700 руб.**

### **Блинчики с красной икрой**

**(100)**

*(аппетитные блинчики с красной икрой и сливочным маслом)*

**750 руб.**

### **Мясная тарелка «Волна»**

**(150)**

*(отварной язык, буженина домашняя, куриный рулет, подается с салатом тix и помидорами Черри)*

**1000 руб.**





ТЕПЛОХОД

# ГЖЕЛЬ

**Язык «Штерт»**

**(100)**

*(отварной язык с хреном, редисом и зеленью)*

**600 руб.**

**Ассорти итальянских колбас**

**(100)**

*(итальянские колбасы с салатом Романо и помидорами Черри)*

**1560 руб.**

**Ассорти колбас**

**(150)**

*(колбаса трех видов подается с листом салата, украшается физалисом, зеленью и свежими овощами)*

**850 руб.**

**Роллы «По русски» (ответ самураям)**

**(100)**

*(блинчики с ветчиной и сыром)*

**550 руб.**

**Рулетки из ветчины с сыром**

**(100)**

*(рулетки фаршированные домашним соленым сыром, чесноком и сливочным соусом, подаются на лодочке из листа зеленого салата Латук)*

**520 руб.**

**«Овощная рапсодия»**

**(100)**

*(яркий букет из свежих овощей: помидоры, свежие огурцы, редис, болгарский перец, зелень)*

**540 руб.**

**Бакинские овощи и зелень**

**(150)**

*(Бакинские огурчики и помидорчики, острый перец, эстрагон, зеленый лук, кинза, петрушка, базилик, укроп)*

**750 руб.**

**Соленья из трюма боцмана**

**(150)**

*(хрустящая капуста домашнего посола, черемша, маринованные огурцы и помидоры Черри, Гурийский чеснок)*

**500 руб.**





**Рулетики из баклажан**

**(100)**

*(обжаренные баклажаны, фаршированные сыром Фета, сливками и грецким орехом, оформляются гранатом и зеленью, подаются на листьях салата)*

**520 руб.**

**Маринованные грибочки в лукошке**

**(100)**

*(маринованные грибы, заправленные душистым маслом с луком и зеленью)*

**420 руб.**

**Маслины, оливки, лимон**

**(100)**

**280 руб.**

**Ассорти домашних сыров**

**(150)**

*(домашние сыры: Брынза, Сулугуни и Чечел подаются с салатом тix)*

**900 руб.**

**Сарное плато**

**(150)**

*(Бри дор-блю, чеддер, ламбер подается с цветочным мёдом, орехами и цукатами) от 4-х порций*

**1100 руб.**

**Пирожки**

**(60)**

*(с мясом, картофелем и грибами, с зеленым луком и яйцом, с капустой, с яблоками и корицей, с вишней, со смородиной)*

**150 руб. (заказ от 10 штук)**





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### **Кесадилья с курицей**

**(200)**

*(мексиканская лепешка, нежное куриное филе, обжаренный болгарский перец, сыр, соус Сальса, подается со сметаной)*

**500 руб.**

### **Кольца кальмаров**

**(120)**

*(кольца кальмаров, обжаренные во фритюре; подаются с соусом Тап-тап)*

**650 руб.**

### **Жульен куриный**

**(70)**

*(куриное филе со сливочным соусом, запеченные под мягким сыром в кокотнице)*

**400 руб.**

### **Жульен грибной**

**(70)**

*(обжаренные шампиньоны в сливочном соусе, запеченные под мягким сыром в кокотнице)*

**340 руб.**

### **Жульен в валоване**

**(70)**

*(классический жульен со сливочным соусом, подается в теплых блинчиках на грибном соусе)*

**400 руб.**

### **Кокиль из морепродуктов**

**(100)**

*(ассорти из морепродуктов, запеченное в кокильнице со сливочным соусом, подается с зеленью и маслиной)*

**550 руб.**





**Креветки отварные**

**(150)**

*(отварные креветки со специями, подаются с лимоном и зеленью)*

**800 руб.**

**Темпура из тигровых креветок**

**(150)**

*(тигровые креветки в кляре, подаются на листе салата с зеленью и лимоном)*

**1350 руб.**

**Сыр Камамбер с ежевичным соусом**

**(80)**

*(обжаренный сыр Камамбер в сухарях, подается с соусом из ежевики)*

**850 руб.**





## САЛАТЫ

### **Салат Греческий**

**(150)**

*(свежие помидоры и огурцы, перец болгарский, маслины, сыр Фета, бальзамическая заправка, оформляется зеленью, подается на листе салата)*

**660 руб.**

### **Салат «Капрезе»**

**(150)**

*(сыр Моцарелла с Бакинскими помидорами и сладким красным луком под базиликовым соусом, подается на листьях хрустящего салата, оформляется базиликом)*

**750 руб.**

### **Салат «Коктейль»**

**(150)**

*(сыр Моцарелла с томатами Черри и оливками в медово-бальзамическом соусе на шпажках подается в коктейльной рюмке)*

**650 руб.**

### **Салат «Гэлекси»**

**(150)**

*(мясной салат из сочной ветчины, отварного языка, куриного филе, отварного картофеля, свежих огурцов и яиц, заправленный легким майонезом, оформляется помидорами Черри и зеленью )*

**750 руб.**

### **Салат «Морской бриз»**

**(150)**

*(креветки со свежими огурцами и помидорами, заправляется сливочным соусом, оформляется зеленью, подается на листе салата )*

**750 руб.**





ТЕПЛОХОД

# ГЖЕЛЬ

## **Салат «Романов»**

**(150)**

*(отварной язык, шампиньоны жареные, огурцы свежие, заправляется сливочно-острым соусом, оформляется зеленью, подается на листе салата)*

**600 руб.**

## **Салат «Цезарь»**

**\*с куриным филе**

**(150)**

*(нежное куриное филе, золотистые гренки, сыр Пармезан, салат Айсберг, помидоры Черри, перепелиные яйца, заправляется фирменным соусом Цезарь)*

**780 руб.**

**\*с креветками**

**(150)**

*(обжаренные креветки, золотистые гренки, сыр Пармезан, салат Айсберг, помидоры Черри, перепелиные яйца, заправляется фирменным соусом Цезарь)*

**900 руб.**

## **Салат «Чиккен»**

**(150)**

*(копченая курочка, нежный сыр Гауда, свежие помидоры, перепелиное яйцо, заправка-соус Айоли, подается под картофелем «Пай» )*

**680 руб.**

## **Салат «Шпангоут»**

**(150)**

*(обжаренная куриная печень с карамельными яблоками и дольками апельсина, подается на листьях микс-салата под бальзамическим соусом, оформляется помидорами Черри)*

**680 руб.**

## **Салат «Нежность»**

**(150)**

*(куриное филе, яблоки, свежие огурцы, отварные яйца, заправляется соусом майонез, оформляется зеленью, подается на листе салата)*

**600 руб.**





**Салат «Оливье»**

**(150)**

*(ветчина, отварной картофель и морковь, зеленый горошек, соленые и свежие огурцы, яйца, заправляется соусом майонез, оформляется зеленью)*

**600 руб.**

**Салат «Царский»**

**(150)**

*(ломтики запеченной говядины, картофель отварной, жареные грибы с луком, огурцы консервированные, заправляется соусом майонез, оформляется тертым сыром, подается на листе салата)*

**850 руб.**

**Салат «Нисуаз»**

**(150)**

*(нежный тунец, перепелиные яйца, маринованные артишоки, свежие помидоры, сладкий лук, микс листьев салата, заправляется горчично-оливковым соусом)*

**700 руб.**

**Салат «Айсберг»**

**(150)**

*(семга с/с, картофель отварной, яйца, свежие огурцы, зеленый лук, заправляется растительным маслом, оформляется дольками лимона и зеленью, подается на листе салата)*

**660 руб.**

**Салат крабовый с соусом «Блан-де-Блан»**

**(150)**

*(крабовое мясо со свежим огурцом, сладким перцем и кукурузой, подается на листе салата, заправляется соусом Блан-де-Блан, оформляется маслинами)*

**650 руб.**

**Салат ГЖЕЛЬ**

**(150)**

*(осетрина, раковые шейки, лосось, картофель, яблоки с зеленым горошком и кусочками ананаса, под пикантной йогуртовой заправкой)*



**980 руб.**

**СУПЫ**

**Солянка (300/20)**

**\*мясная**

*(крепкий мясной бульон с ломтиками копченостей и колбас с острыми каперсами, солеными огурцами и отборными маслинами, подается с лимоном, сметаной и зеленью)*

**500 руб.**

**\* рыбная с лимоном (300/20)**

*(суп из нежной семги с солеными огурцами, репчатым луком и греческими маслинами, подается с лимоном и зеленью)*

**500 руб.**

**Суп лапша домашняя (300/50)**

**\*с грибами**

*(легкий грибной бульон с домашней лапшой, зеленью и шампиньонами, обжаренными с луком)*

**\*с курицей (300/50)**

*(домашняя лапша с куриным филе и пережаренным луком с морковью)*

**400 руб.**

**Суп-крем грибной с гренками (300/50)**

*(обжаренные грибы взбитые со сливками)*

**400 руб.**

**Суп-крем из брокколи с гренками (300/50)**

*(легкий кремовый суп из брокколи с добавлением сливочного масла и сливок)*

**400 руб.**





**Суп из шпината**

**(300/50)**

*(суп из шпината со сливками, картофелем и яйцом с репчатым луком и морковью, подается со сметаной)*

**500 руб.**

**ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА РЫБНЫЕ**

**Лосось «По-Средиземноморски»**

**(120)**

*(обжаренное филе лосося, подается с тix-салатом, со сливочно-икорным соусом)*

**850 руб.**

**Стейк из семги «Коралл»**

**(120)**

*(обжаренное до золотистой корочки филе семги, оформляется лимоном и зеленью)*

**850 руб.**

**«Золотая» рыбка, запеченная  
под грибной шубой**

**(120)**

*(филе морского окуня, замаринованного со специями, запеченного под грибной шубой со сливочным соусом и сыром, оформляется лимоном и зеленью)*

**750 руб.**

**Рыбацкий улов с т/х «ГЖЕЛЬ»**

**(150)**

*(филе семги запеченное с морепродуктами под фирменным соусом и сыром, подается в лодочке из фольги)*

**980 руб.**

**Судак – фри с соусом Тар-тар**

**(120)**

*(филе судака, обжаренное в кляре подается с соусом Тар-тар)*

**750 руб.**





**Форель «Радужная»**

**(1 шт.)**

*(форель радужная, запеченная с луком, оформляется лимоном и маслинами)*

**950 руб.**

**Сибасс «Навигатор»**

**(1 шт.)**

*(Сибасс запеченный, с прованскими травами)*

**980 руб.**

**Дорадо с апельсиновым соусом**

**(1 шт.)**

*(запеченная Дорадо, маринованная в апельсиновой цедре с солью и перцем, подается с апельсиновым соусом и лаймом)*

**980 руб.**



**ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА МЯСНЫЕ**

**Свинина «Цезарь»**

**(160)**

*(свинина отбивная, запеченная с томатами и грибами, под сырной шапочкой с соусом «Блючиз»)*

**750 руб.**

**Стейк «Мореход»**

**(170)**

*(свиной карбонат маринованный в оливковом масле со сладким луком, приготовленный на гриле)*

**700 руб.**

**Свиная корейка на косточке**

**(150)**

*(маринованная свиная корейка, обжаренная на гриле, подается с соусом из корнишонов и бекона)*

**680 руб.**

**Стейк «Гламур» из свиной шейки**

**(150)**

*(обжаренный стейк из свиной шейки, маринованный в цедре мандарина со специями, подается с фирменным мандариновым соусом)*

**750 руб.**

**Свинные ребрышки**

**(200)**

*(обжаренные свиные ребрышки, подаются с молодой кукурузой Гриль)*

**650 руб.**

**Стейк «Дор-Блю»**

**(150)**

*(обжаренный стейк из говяжьей вырезки, подается под сырным соусом «Дор-Блю», оформляется помидорами Черри)*

**1000 руб.**



**Говядина «Пике» (150/20)**

*(говяжья вырезка фаршированная жареным луком, болгарским перцем и черносливом, запеченная в фольге)*

**800 руб.**

**Баранья корейка на кости (180/30/15)**

*(запеченная баранья корейка с чесноком и прованскими травами, подается с початками маринованной мини-кукурузы)*

**750 руб.**

**Каре ягненка в абрикосовом конфитюре (150/40)**

*(каре ягненка маринованное в белом вине, бальзамическом уксусе, глазированное в абрикосовом конфитюре)*

**900 руб.**

**«Люля-кебаб» (170/30/10)**

*(фирменные Люля-кебаб из баранины, подаются с гранатом и маринованным луком)*

**750 руб.**

**Баранина в овощном сое (200)**

*(баранина, тушенная с баклажанами, помидорами и сладким перцем в восточных специях)*

**780 руб.**

**Охотничьи колбаски (200/50/15)**

*(обжаренные охотничьи колбаски, подаются со свежими овощами и зеленью)*

**550 руб.**

**«Купаты» (200/50/15)**

*(украинские колбасы из говядины со свиной, подаются со свежими овощами и зеленью)*

**600 руб.**



## ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

**«Грудка» запеченная под сыром (150)**  
*(куриное филе, запеченное с сыром под сливочным соусом, подается на листьях салата с зеленью)*

**500 руб.**

**«Цыпленок табака» (300)**  
*(маринованный цыпленок, обжаренный на гриле, подается с соусом Ткемали)*

**900 руб.**

**Крылья куриные с кунжутом (200)**  
*(острые куриные крылышки, маринованные в меде, обжаренные во фритюре, посыпаются ароматным кунжутом)*

**550 руб.**

**Индейка «От шефа» (180)**  
*(запеченное филе индейки, подается под сливочным соусом со шпинатом)*

**780 руб.**



**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ**

<b>Шашлыки</b>	<b>(200)</b>
- из свинины	650 руб.
- из свиных ребрышек	550 руб.
- из баранины	900 руб.
- из куриного филе	550 руб.
<b>Шашлыки рыбные</b>	<b>(150)</b>
- из семги	960 руб.
<b>Плов «Узбекский»</b>	<b>(250)</b>
<i>(традиционный узбекский плов, приготовленный в казане на углях)</i>	
<b>680 руб. (заказ от 10 порций)</b>	
<b>Овощи на углях</b>	<b>(200)</b>
<i>(перец болгарский, лук репчатый, помидоры, цукини, баклажаны)</i>	
<b>520 руб.</b>	



**ГАРНИРЫ**

**«Дикий» рис (150)**  
*(сочетание дикого риса и ароматного риса Басмати)*  
**400 руб.**

**«Ризотто» с овощами (100)**  
*(отварной пропаренный рис с припущенным болгарским перцем, кукурузой и маслинами)*  
**300 руб.**

**«Ризотто» с Белыми грибами (100)**  
*(припущенный в белом вине рис со стручковой фасолью, Белыми грибами и сладким луком, подается под сыром Грано Подано)*  
**500 руб.**

**Грибы, жаренные в сметане (100)**  
*(свежие шампиньоны, обжаренные в сметанном соусе)*  
**500 руб.**

**Картофель жаренный с грибами (100)**  
*(обжаренный до золотистой корочки молодой картофель с грибами, подается с зеленью)*  
**300 руб.**

**Картофель с розмарином (150)**  
*(запеченные слайсы картофеля со сливочно-чесночным маслом и розмарином)*  
**300 руб.**

**Картофель отварной с маслом и зеленью (150)**  
*(картофель отваривается, подается с маслом и зеленью)*  
**270 руб.**



**Картофель по-деревенски (150)**

*(обжаренные картофельные дольки со специями)*

**300 руб.**

**Картофель «Фри» (150)**

*(фигурные брусочки картофеля, обжаренные во фритюре, подается с зеленью)*

**250 руб.**

**«Овощной микс» (150)**

*(капуста цветная, брюссельская, фасоль и брокколи, подается с маслом)*

**360 руб.**

**Соте из овощей (150)**

*(баклажаны, морковь, лук, перец сладкий, помидоры свежие, чеснок, обжаривается и тушится в томатном пряном соусе, подается с зеленью)*

**400 руб.**



## СОУСЫ

- Соус «Тар-тар»** (50)  
*(фирменный соус из маринованных огурцов с чесноком, белым вином, майонезом и сливками)*  
**100 руб.**
- Соус «Сальса»** (50)  
*(томатный соус с овощами)*  
**100 руб.**
- Соус «Наршараб»** (50)  
*(гранатовый соус)*  
**180 руб.**
- Соус соевый** (50)  
*(натуральный соевый соус)*  
**90 руб.**
- Соус «Сырный»** (50)  
*(нежный соус из сыра Чеддер)*  
**100 руб.**
- Чесночный соус «Айоли»** (50)  
*(сливочный соус с чесноком и зеленью)*  
**140 руб.**
- Соус «Песто»** (50)  
*(оригинальный соус из оливкового и бальзамического уксуса с базиликом, кинзой и соком лимона)*  
**160 руб.**





**Соус «Барбекю»** (50)  
*(томатный соус с перцем и Карри)*

**100 руб.**

**Соус «Томатно-острый»** (50)  
*(классический томатный соус)*

**100 руб.**

**Домашний хрен** (50)

**100 руб.**

**Горчица русская** (50)

**100 руб.**



**ДЕСЕРТЫ**

**Фруктовая ваза** (1500)  
*(ананас, виноград белый, черный, мандарины, бананы, яблоки, груши, клубника и киви оформляется физалисом)*  
**1800 руб.**

**Фруктовое ассорти** (750)  
*(ананас, виноград белый, черный, мандарины, бананы, яблоки, груши, клубника и киви оформляется физалисом)*  
**900 руб.**

**Блинчики** (100)  
*(с медом, с джемом, с шоколадом,)*  
**250 руб.**

**Лимонное плато** (100)  
*(лимон, лайм)*  
**150 руб.**

**Мороженое**  
\*(с шоколадом, взбитыми сливками и орехами) (100)  
**350 руб.**

\*(с карамелью) (100)  
**350 руб.**

\* «**Ля-тропе**» (100)  
*(сливочное мороженое с фруктовым коктейлем)*  
**380 руб.**





ТЕПЛОХОД

# ГЖЕЛЬ

**Пирожное «Эклер»**

*(ванильный, карамельный, фисташковый, облепиховый, смородина с клюквой, малиновый)*

**(60)**

*шоколадный,*

**3400 руб.**

**Пирожное «Медовик»**

**250 руб.**

**(80)**

**Пирожное «Наполеон»**

**340 руб.**

**(80)**

**Пирожное «Чиз-кейк»**

**400 руб.**

**(80)**





ТЕПЛОХОД

**ГЖЕЛЬ**

**ХЛЕБ**

**Хлебная корзинка** (150 гр.)

*(французский багет, злаковый хлеб и черный бородинский)*

**100 руб.**

**Хлебная корзинка с булочками** (200 гр.)

*(булочки в ассортименте)*

**300 руб.**

**Лаваш** (300 гр.)

*(лаваш в ассортименте)*

**300 руб.**





ТЕПЛОХОД

# ГЖЕЛЬ

## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

**Барашек на вертеле (5-6 кг.)**

*(молодой барашек в ароматных специях приготовленный на вертеле, подается с зеленым сочным салатом и свежими овощами)*

**15 000 руб**

**Баранина Иль-де-Франс-фламбе (2 кг.)**

*(запеченная баранья нога в прованских травах, подается со свежими овощами, фламбируется черным ромом)*

**6 000 руб.**

**Гусь запеченный с яблоками (2 кг)**

*(гусь запеченный с яблоками и медом)*

**5 900 руб.**

**Индейка «По-царски» (3,5 кг.)**

*(индейка фаршированная яблоками, черносливом, изюмом и курагой)*

**7 900 руб.**

**Пальма из фруктов (7 кг.)**

**8 000 руб.**

**Корзина из арбуза (500 гр.)**

**3 500 руб.**

**Фрегат из дыни (500 гр.)**

**3 700 руб.**

***Добро пожаловать и приятного аппетита!!!***

