



ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

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





ТЕПЛОХОД
ГЖЕЛЬ

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.





ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

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

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



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)
<i>(ананас, виноград белый, черный, мандарины, бананы, яблоки, груши, клубника и киви оформляется физалисом)</i>	
1800 руб.	
Фруктовое ассорти	(750)
<i>(ананас, виноград белый, черный, мандарины, бананы, яблоки, груши, клубника и киви оформляется физалисом)</i>	
900 руб.	
Блинчики	(100)
<i>(с медом, с джемом, с шоколадом,)</i>	
250 руб.	
Лимонное плато	(100)
<i>(лимон, лайм)</i>	
150 руб.	
Мороженое	
<i>*(с шоколадом, взбитыми сливками и орехами)</i>	(100)
	350 руб.
<i>*(с карамелью)</i>	(100)
	350 руб.
* «Ля-тропе»	(100)
<i>(сливочное мороженое с фруктовым коктейлем)</i>	
380 руб.	





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!!!

