

# Усадьба

РЕСТОРАН БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>МЯСНОЕ ПЛАТО</b> ростбиф, буженина, язык, рулет из фермерского шпикленка	320 г	980 ₺
<b>РЫБНОЕ ПЛАТО</b> лосось, сиг, палтус	210 г	1 280 ₺
<b>БУРАТТА НА ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКЕ С ЗЕЛЕНЬЮ</b>	330 г	890 ₺
<b>ЕВРОПЕЙСКИЕ СЫРЫ</b>	250 г	1 240 ₺
<b>КАВКАЗСКИЕ СЫРЫ</b>	250 г	790 ₺
<b>АССОРТИ БРУСКЕТТ</b> лосось, ростбиф, вяленые овощи	210 г	710 ₺
<b>АССОРТИ ОЛИВОК</b> калангата, лимон, таджика, пелопонесс	100 г	490 ₺
<b>КАРПАЧО ИЗ ТОМАТОВ С МУССОМ ИЗ АВОКАДО</b>	260 г	650 ₺
<b>БЛИЖНЕВОСТОЧНОЕ МЕЗЕ</b> хумус, бабагануш, нуухамара	300 г	640 ₺
<b>БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ</b>	200 г	560 ₺
<b>БАСТУРМА И СУДЖУК</b>	100 г	640 ₺
<b>ПАШТЕТ НА КОНЬЯКЕ</b> с малиновым муссом	100/20 г	370 ₺
<b>СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b>	100/100 г	480 ₺
<b>ФЕРМЕРСКИЕ СОЛЕНЬЯ</b>	300 г	490 ₺
<b>СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ</b>	320 г	480 ₺
<b>АССОРТИ КАВКАЗСКОЙ ЗЕЛЕНИ</b>	100 г	480 ₺

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ И БАКЛАЖАНАМИ</b>	250 г	880 ₺
<b>МИКС САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ, КЛУБНИКОЙ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ</b>	190 г	620 ₺
<b>ЦЕЗАРЬ С ПЕЧЕНОЙ НА ОГНЕ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ</b>	270 г	680 ₺
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b>	230 г	880 ₺
<b>ПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА</b>	270 г	640 ₺
<b>САЛАТ С ЯГНЕНКОМ И ОВОЩАМИ ПОД ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ</b>	220 г	560 ₺
<b>ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО НА ЗЕРНОВОЙ ЧИАБАТТЕ</b>	280 г	780 ₺
<b>САЛАТ С КРАБОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ</b>	200 г	1 290 ₺
<b>ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ НА ПОДУШКЕ ИЗ АВТОРСКОГО ХУМУСА</b>	250 г	680 ₺
<b>САЛАТ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО</b>	260 г	780 ₺
<b>ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ, ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ</b>	220 г	580 ₺
<b>ОВОЩНОЙ САЛАТ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ТРАВАМИ</b>	220 г	390 ₺

## МЕНЮ

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ</b>	280 г	690 ₺
<b>ДОЛМА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ШАКШУКА С ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ</b>	200/30 г	680 ₺
<b>ШАКШУКА С ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ</b>	300 г	470 ₺
<b>БАРАБУЛКА / КОРЮШКА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С СОУСОМ ТАР-ТАР</b>	160/50 г	640 ₺
<b>КАЛЬМАРЫ НА УГЛЯХ С САЦИВИ И МЯТНЫМ МАСЛОМ</b>	210 г	570 ₺
<b>УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ГРУШЕЙ В КОНЬЯКЕ</b>	220 г	540 ₺

### СУПЫ

<b>ГАСПАЧО ИЗ ПЕЧЕНЫХ ПЕРЦЕВ И ТОМАТОВ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b>	350 г	480 ₺
<b>ОКРОШКА С ТЕЛЯТИНОЙ</b> на квасе или мацуне	300 г	370 ₺
<b>КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ</b>	300 г	390 ₺
<b>БОРЩ СО СМЕТАНОЙ И БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ</b>	300 г	480 ₺
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ</b>	300 г	450 ₺
<b>ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ</b>	300 г	420 ₺

### ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ</b>	350 г	820 ₺
<b>СТЕЙК РИБАЙ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ</b>	250 г	1 960 ₺
<b>ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С АДЖИКОЙ И ГОРНЫМИ ТРАВАМИ</b>	600 г	640 ₺
<b>НОЖКА ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ</b> подается с овощным салатом и кукурузой	300/120/60 г	890 ₺
<b>БУРГЕР С ТЕЛЯТИНОЙ И СУЛУГУНИ</b> подается с картофелем по-деревенски и соусом чимичурри	240/100/50 г	690 ₺
<b>ФИЛЕ МИНЬОН С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ</b>	280 г	1 390 ₺
<b>КУРИЦА МАСАЛА С ПЕЧеныМ РАМИРО И ХУМУСОМ</b>	330 г	620 ₺
<b>ТЕЛЯЧЬЯ КОРЕЙКА С ТРЮФЕЛЬНО-КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b>	280 г	1 280 ₺
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ</b>	320 г	720 ₺
<b>ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ</b>	300 г	450 ₺

### ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

<b>ЛОСОСЬ НА РИЗОТТО ИЗ ПОЛБЫ</b>	220 г	1 150 ₺
<b>МИДИИ В СЛИВОЧНОМ ИЛИ ТОМАТНОМ СОУСЕ</b>	580 г	690 ₺
<b>СТЕРЛЯДЬ НА СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКНИ</b>	280 г	1 480 ₺
<b>СИБАС</b>		960 ₺
<b>ДОРАДО</b>		960 ₺
<b>ФИШ ЭНД ЧИПС</b>	210 г	580 ₺

## ПАСТА

<b>АРАБЬЯТА</b>	250 г	560 ₺
<b>СПАГЕТТИ КАРБОНАРА</b>	250 г	640 ₺
<b>ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b>	250 г	820 ₺

## ПИЦЦА

<b>ЧЕТЫРЕ СЫРА</b>	600 г	740 ₺
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ</b>	550 г	720 ₺
<b>МАРГАРИТА</b>	500 г	560 ₺
<b>ПЕПЕРОНИ</b>	500 г	680 ₺
<b>ФОКАЧЧА</b> с пармезаном или песто	250 г	290 ₺

## ХАЧАПУРИ

<b>ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ</b>	800 г	880 ₺
<b>ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ</b>	700 г	780 ₺
<b>ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ</b>	700 г	880 ₺
<b>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ</b>	250 г	480 ₺
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b> с ароматным маслом	240/40 г	240 ₺

## БЛЮДА НА ОГНЕ

<b>ФЕСТИВАЛЬ ШАШЛЫКА</b> корейка ягненка, свиная шейка, куриное филе, фирменный кебаб, кебаб из телятины, картофеля и шампиньоны, салат манго-сал и фирменный соус	1900 г	4 900 ₺
<b>КОРЕЙКА ТЕЛЕНКА</b>	200/50 г	860 ₺
<b>КОРЕЙКА ЯГНЕНКА</b>	200/50 г	980 ₺
<b>МЯКОТЬ ЯГНЕНКА</b>	200/50 г	760 ₺
<b>СВИНАЯ ШЕЙКА</b>	200/50 г	560 ₺
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ</b>	200/50 г	640 ₺
<b>ФИРМЕННЫЙ КЕБАБ</b>	200/50 г	640 ₺
<b>КЕБАБ ИЗ КРЕВЕТОК</b> с соусом манго-чили и терияки	130/60 г	1 290 ₺
<b>КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	200/50 г	560 ₺
<b>КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b>	200/50 г	780 ₺
<b>КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ</b>	200/50 г	440 ₺
<b>КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ</b>	200/50 г	440 ₺
<b>СТЕРЛЯДЬ</b>	200/50 г	1 180 ₺
<b>ФИЛЕ ЛОСОСЯ</b>	200/50 г	1 040 ₺
<b>ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК</b>		590 ₺
<b>СЕРДЕЧКИ ИНДЕЙКИ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ</b>		580 ₺
<b>ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ</b>	300 г	640 ₺
<b>ШАМПИНЬОНЫ</b>	170/50 г	380 ₺
<b>МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ</b>	200/50 г	310 ₺
<b>СОУС</b> на выбор: фирменный, тар-тар, аджика, наришароб, сацибели, тхемали	50 г	90 ₺

## ГАРНИРЫ

<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b>	250 г	460 ₺
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ</b>	200/30 г	280 ₺
<b>КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ</b>	150 г	390 ₺
<b>ШПИНАТ С ТРАВАМИ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ</b>	150 г	390 ₺
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ</b>	200 г	260 ₺

## ДЕСЕРТЫ

<b>ПИРОЖНОЕ "УСАДЬБА"</b>		450 ₺
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАПОЛЕОН</b>		390 ₺
<b>МЕДОВИК НА ГОРНОМ МЕДУ</b>		370 ₺
<b>ЖАСМИНОВАЯ ПАНА-КОТА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ</b>		320 ₺
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН</b>		470 ₺
<b>БАСКСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК</b>		450 ₺
<b>ДЕСЕРТ РОЗОВЫЙ КРОЛИК</b>		320 ₺
<b>БРАУНИ-ТРЮФЕЛЬ</b>		420 ₺
<b>ДЕСЕРТ МАНГО-МАРАКУЙЯ</b>		380 ₺
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> ваниль, шоколад, фисташка, клубника	70 г	120 ₺
<b>ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ</b> в ассортименте	70 г	180 ₺