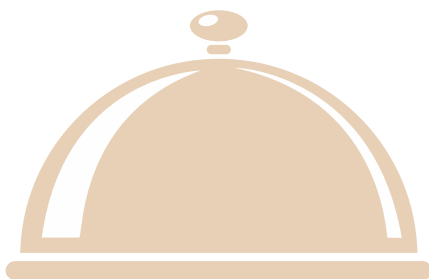




# Традициональ

---

гостинично-ресторанный  
комплекс



## МЕНЮ



## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

- Студень «Оригинальный»** ..... **3 210 тг**  
*Холодец из телятины и мяса птицы, подан будет с хреном и горчицей, по-домашнему рецепту сготовленными. 260/10/10 гр.*
- Букет из овощей свежих** ..... **3 460 тг**  
*По сезону собранный и ко столу доставленный, с сыром из овечьего молока да с огородной зеленью. 440 гр.*
- Соленья разные из погребка** ..... **3 910 тг**  
*Арбузы солёные, помидоры, огурчики хрустящие, патиссоны маринованные, грибы да капуста квашеная. 650 гр.*
- Сельдь «Боярская»** ..... **2 720 тг**  
*Подана будет с картофелем отваренным, сочного лука колечками, да маслом ароматным деревенским сдобрена. 100/100/70/30 гр.*
- Императорское рыбное ассорти** ..... **16 590 тг**  
*Заморская сёмга, нами душевно посоленная, форели балык да теша форели, угорь жареный, эсколар копчения холодного да креветки и икорка красная. 350/60/30 гр.*



**Нежная трилогия**

**6 110 тг**

*Паишет из кролика, паишет грибной, да мусс из сельди, с сухариками домашними поданный для наслаждения гостя дорогого. 100/120/130 гр.*



**Карпаччо из сёмги**

**5 820 тг**

*Слабосоленое филе сёмги апельсиновым соусом сдобрено, да подано с сыром "Пармезан", рукколой и каперсами для гостя милого. 170 гр.*



**Закуска из рыб разных**

**9 910 тг**

*Филе сёмги, теша форели да эсколар и скумбрия вместе поданные гостю дорогому. 350 гр.*



**Креп с сёмгой да сыром сливочным**

**5 560 тг**

*Рыба красная в сыре сливочном, искусно в блин нежный укутанная. 2/155 гр.*



Ассорти сырное  
в подаче пикантной

**7 230 тг**

Сыры ароматные «Пармезан», «Камамбер», сыр молодой овечий, «Фетаки», «Моцарелла» в рассоле, сыр голландский, да сыр благородный с плесенью голубой дружно поданные. 200 гр.



Закуска из свежих томатов  
с копченым угрем и авокадо

**5 680 тг**

Под соусом терияки, да рукколой будет подана для гостя милого. 240 гр.

Закуска «Тартар» ..... **6 540 тг**

Небывалого вкуса из семги с икрой красной да нежным сливочным сыром. 280 гр.

Баклажаны с чесночком ..... **3 760 тг**

Поданы будут с томатами свежими, майонезиком домашним да чесночком ароматным. 270 гр.

Закуска пикантная под водочку купцов 1-й гильдии ..... **4 520 тг**

Извольте: сало солёное, шпик, сало с прослойкой, смалец, грудинка варёно-копчёная. Ко столу подана будет с чесночком, маринованным огурчиком, хрена корнем да хлебом бородинским. 180/100/65 гр.

Закуска мясная «Императорская» ..... **12 610 тг**

Рулет из ягненка молочного, гусятина с черносливом, цыплёнок с ветчиной, говядина шпигованная, в русской печи сготовленная, язык телячий с домашним хреном, горчицей да маринадами. 450/70 гр.

Ассорти из деликатесов мясных ..... **8 620 тг**

Казы, жая, шужук знатно варёные, подадим с куртом да лучком зелёным. 200/20 гр.

Икра красная янтарная 30/15 гр. .... **6 850 тг**

## САЛАТЫ



Салат «Морской»

**7 640 тг**

Заморские креветки тигровые да кальмары с мидиями, маслом оливковым сдобренные, да с ананасами, оливками поданный. 240 гр.



Салат из говядины по-азиатски

**NEW**

**4 810 тг**

С овощами и авокадо будет сготовлен, да приправлен соевым соусом с добавлением кунжутного масла. 350 гр.





Салат из говядины  
с вялеными томатами

**NEW**

**7 650 тг**

Нежное филе говядины на листьях салата с вялеными томатами, муссом из пармезана, да соусом «Чимичурри» сдобренное. 260 гр.

Винегрет «Необыкновенный» ..... **2 660 тг**

Салат с мясом, сельдью да грибами опятами, постным маслом сдобренный, вкуса необычайного. 250/90 гр.

Салат «Русский особенный» ..... **2 910 тг**

С мясом сочным да овощами огородными, в родниковой воде отваренными, с солеными огурцами под соусом "Провансаль" мудрёными. 250 гр.

Любимое кушанье первого русского императора ..... **4 170 тг**

Салат из грибов солёных с языком, в пикантном бульоне томлёным, да филе птицы слегка подкопчённой. 220 гр.

Салат «Цезарь» ..... **3 890 тг**

Сочетание классическое, на выбор гостя милого поданный с креветками королевскими али филе птицы лакомой. 250 гр.

Салат с рукколой и утиной грудкой..... **4 370 тг**

200 гр.



Салат из говядины с микс салатом,  
маринованным картофелем  
и винной заправкой

**3 760 тг**

Филе говядины отворное с микс салатом да маринованным картофелем и помидорами черри, винной заправкой сдобренные. 230 гр.



Салат из говядины  
с жареными баклажанами

**3 390 тг**

Свежие томаты с отварной телятиной, жареными баклажанами, сдобренный сметаной с соевым соусом, да чесночком свежим. 250 гр.



Баклажаны  
в кисло-сладком соусе

**4 240 тг**

Баклажаны в кисло-сладком соусе окутанные, да свежей кинзой и кунжутном приправленные. 260 гр.



Куриный салат с фасолью

**3 280 тг**

Филе куриное со свежими огурчиками, помидорами, болгарским перцем, да фасолью красной и фасолью стручковой, майонезом приправлен и свежей рукколой приукрашен. 300 гр.



Салат из курицы  
с сыром

**3 220 тг**

*Запеченное куриное филе с сыром, сухариками, помидорами черри, да салатом айсберг, приправленные сметаной, чесночком, да горчицей для гостя дорогого. 300 гр.*



Салат из свежих овощей  
с баклажанами

**3 120 тг**

*Свежие овощи, да жареные баклажаны, бальзамическим соусом приправленные и зеленью свежей будет подан. 300 гр.*



Салат с креветками

**4 580 тг**

*Салат с креветками да с рукколой, с гранатами да с клубнично-базиликовым сорбе. 180 гр.*



Салат из баклажанов жареных

**4 590 тг**

*С зеленью свежей, овощами сочными да сыром «Фетаки». 220 гр.*



Салат с сыром «Буррата»

**8 750 тг**

*Подан будет с помидорами черри, авокадо, да заправкой из базилика с бальзамическим уксусом. 320 гр.*



Салат пикантный из индейки

**NEW**

**6 460 тг**

*Запеченное филе индейки с овощами, манго, авокадо, красным луком и рукколой, приправлен оливковым маслом с добавлением имбиря, да перчика чили. 360 гр.*





Салат из говядины с майонезом  
из чёрной смородины  
**5 890 тг**

*Нежнейшее филе говядины, обжаренное на гриле, с микс салатом, болгарским перцем и луком-фри, да будет подан с майонезом необыкновенным. 260 гр.*



Салат из семги  
с сырными шариками  
и апельсиновой заправкой  
**5 920 тг**

*210 гр.*

Салат «Капрезе» с сыром «Моцарелла Буффало» ..... **3 990 тг**  
*С помидорами упругими да под двойкой соусов дружных: бальзамик да песто. 200 гр.*

Салат «Греческий» ..... **2 880 тг**  
*Из овощей свежих, маслом оливковым заправленный да с сыром «Фетаки» благородно подан будет. 300 гр.*

Скумбрия под барской шубкой ..... **3 420 тг**  
*360 гр.*



Оливье с сёмгой  
собственного посола

**3 950 тг**

*Всеми любимый салат, вкусом особенным, с икоркой красной, да каперсами для гостя милого. 300 гр.*



Синенькие с огоньком

**3 830 тг**

*Баклажаны жаренные в устрично-имбирном соусе с зеленым лучком, да с перчиком чили. 210 гр.*



Мясной салат с печеной свеклой

**3 350 тг**

*Отварная говядина с дольками свеклы, да рукколой и красным луком на тюре из яблок будет подан. 300 гр.*



Его Сиятельство «Кабачок»

**3 960 тг**

*Кабачки с сыром «Моцарелла» и рукколой-фри в лимонно-пикантной заправке, да мятой сдобренные. 240 гр.*

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Бараньи семечки..... **5 720 тг**

*Бараньи ребрышки да с картошкой фри поданные. 340 гр.*

Крылышки хрустящие ..... **4 570 тг**

*Крылышки куриные, да на гриле сготовленные, под соусом алым. 300/70 гр.*



Креветки  
на печеных томатах

**3 910 тг**

*Обжаренные тигровые креветки на печенных томатах с сельдереем, да чесночком для гостя милого. 180 гр.*



## Рулетики из говядины

**6 980 тг**

*Нежнейшие рулетики из говядины  
с овощами на микс салате  
с картофелем пай, да соусом  
сливочным с терияки.  
150/50 гр.*



## Рулетики из баклажанов

**4 170 тг**

*Копченая конина в обжаренные  
баклажаны окутана, под сырным  
соусом с чесночком, да на рукколе  
свежей будет подан. 170 гр.*

## Говядина хрустящая

**6 010 тг**

*Поданная с картофелем фри,  
да с соусами «Карри»  
и «Киккоман» с имбирем.  
140/180/50/50 гр.*



Сервис 10%

## БЛЮДА НА ПЕРВОЕ



Суп из осетра

**5 650 тг**

*Осетр на бульоне приготовленный, да сельдереем, морковью и цуккини приправленный. 400 гр.*

Острый рыбный суп ..... **4 880 тг**

*На тройном бульоне, с креветками и лососем варёный. 400 гр.*

Шурпа с куртум и домашней лапшой ..... **3 950 тг**

*На добротном бульоне из конины, с деликатесами национальными мясными поданная. 500/100 гр.*

Наваристая ущица с расстегаями ..... **4 980 тг**

*На трёх видах рыбы варёная, гостю дорогому будет подана. 500 гр.*

Щи «Деревенские» ..... **2 960 тг**

*Добротные, наваристые, да кулебяка в придачу. 300/180 гр.*



Крем-суп грибной

**3 840 тг**

*Суп-юре из шампиньонов, да с гренками и сливками поданный. 350 гр.*



Борщ с чесночными пампушками

**3 510 тг**

*В трех вариациях гостю дорогому представленный: с телятиной али гусятиной али кониной. 450 гр.*

Суп щавелевый с яйцом ..... **2 660 тг**

*На знатном бульончике консоме отведать извольте. 350 гр.*

Суп гороховый ..... **2 660 тг**

*Душевно приготовленный на бараньих рёбрышках подкопчённых. 500 гр.*



Окрошка ..... **2 590 тг**

*Заведённая на квасе, каком душа гостя милого пожелает,  
будь то кислый или сладкий али кисло-сладкий. 500 гр.*

Суп лапша с курицей ..... **3 150 тг**

*Как положено, с лапшичкой домашней, морковью да луком приукрашенный. 500 гр.*

Солянка «Классическая» ..... **3 820 тг**

*Наваристая из копчёностей разных, с лимончиком, каперсами да со сметаной домашней. 350 гр.*

Чечевичный крем-суп ..... **2 950 тг**

*Необыкновенного вкуса с томатами свежими да мятой приправленный. 400 гр.*

## ПАСТА



Фетучини  
с семгой

**5 980 тг**

*Фетучини со сливочным соусом  
с добавлением свежего укропа,  
да с кусочками филе семги на гриле  
будут поданы.  
320/15 гр.*

Фетучини  
с креветками

**6 110 тг**

*Фетучини со сливочно-чесочным  
соусом, да креветками  
фламбированными водкой  
для гостя милого.  
340/15 гр.*



Фетучини  
с курицей и грибами

**4 810 тг**

*Фетучини с куриным филе  
и свежими шампиньонами  
в сливочном соусе с горчицей,  
да тимьяном свежим.  
430/15 гр.*



Сервис 10%

## БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ



Ти-бон из говядины

**NEW**

**12 960 тг**

*Со стручковой фасолью и соусом из болгарского перца, да горчицы зернистой. 370/100/70 гр.*



Жаркое по-деревенски

**6 780 тг**

*Филе говядины запеченное, да в чугушке, да с домашними соленьями гостю милому поданное. 460/120 гр.*



Филе «Миньон»

**8 590 тг**

*Сочные медальоны с микс салатом, да баклажаны в крахмальной корочке, имбирным соусом сдобренные. 240 гр.*



Медальоны из говядины под сыром

**8 780 тг**

*Филе говядины запеченное под сыром с томатами в специях, да поданы со стручковой фасолью и соусом «Песто». 400 гр.*



Говяжий стейк в нарезке

**9 890 тг**

*Нежное филе говядины, соусом из зелени с перчиком чили сдобренное, да с пастой будет подан. 230/120/50 гр.*



Стейк из говядины в пикантной панировке

**9 980 тг**

*Пикантное филе говядины с грибным соусом, да с картофелем в сыре сливочном для гостя милого. 200/200/50 гр.*



- Телятина на сковородочке ..... **6 970 тг**  
*В самом соку с лучком, морковью, перцем сладким да специями разными подана. 400 гр.*
- Котлеты домашние ..... **3 940 тг**  
*Нежной текстуры, с пылу с жару, да с соленьями разными в придачу. 200/100 гр.*
- Жарёха ..... **6 150 тг**  
*Картофель душевно обжаренный с мяском и грибами свежими. 300/50 гр.*



### Стейк рибай

**NEW**

**15 250 тг**

*С картофельными дольками,  
 да соусом из зелени, каперсов  
 и вяленых томатов для гостя милого.  
 340/120/70 гр.*



### Мясо по рецепту графа Строганова

**7 980 тг**

*Бефстроганов в народе именуемый,  
 с картофелем ароматным  
 под сырной корочкой запечённый.  
 500 гр.*



### Зразы «Дворянские»

**3 620 тг**

*Луком зелёным да яичком фаршированные,  
 на шипящей сковородочке гостю  
 милому поданы. 220/100 гр.*

## БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ



Ти-бон из баранины

**8 990 тг**

*Мясо баранины на T-образной костьке, на гриле сготовленное, с картофелем и лучком подан, да с кисло-сладким соусом сдобрен.  
500 гр.*

Каре ягненка  
с картофелем на гриле

**11 780 тг**

*Каре ягненка на гриле обжаренное да с золотистой картошечкой поданное. 350/150 гр.*



Рагу из баранины по-домашнему

**7 840 тг**

*Нежное мясо на кости, с овощами сготовленное, в собственном соку томленое, да с лучком маринованным на сковородочке с пылу с жару для гостяя дорогого. 600 гр.*



Рёбрышки бараньи

**7 990 тг**

*Сочные, да в кисло-сладком соусе с овощами тушёные. 450 гр.*



## ШАШЛЫКИ

Шашлык из утиного филе ..... **4 550 тг**  
*Филе утки с овощами да свежей зеленью для гостя почетного. 200/50 гр.*

Шашлык из свинины 200/80 гр. .... **4 720 тг**

Шашлык из курицы ..... **3 880 тг**  
*Нежнейшая мякоть курицы с овощами да соусом для гостя милого. 250/80 гр.*

Люля-кебаб из говядины ..... **4 810 тг**  
*Нежнейший шашлык из говяжьего фарша. 200/100 гр.*



Рулет из говяжьей печени

**4 110 тг**

*С жирком курдючным  
поданный. 250/100 гр.*

Шашлык из баранины  
**6 140 тг**

*Филей барашка молодого с  
овощами да зеленью огородной  
под соусом пикантным.  
200/80 гр.*



## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

- Гусятина, в печи томлённая ..... **14 720 тг**  
*Вкуса отменного, на капустке тушёной да с яблоками, в вине печёными, поданная. 320/70/70 гр.*
- Котлеты «Пожарские» ..... **3 310 тг**  
*По рецепту старорусскому из мяса птицы сготовленные. 200/70 гр.*
- Цыплёнка мясо белое ..... **3 250 тг**  
*Душевно пряженное, в хрустящей корочке да со сливочным соусом на блюде поданное. 200/70 гр.*
- Три перепёлки с чесночной подливой ..... **10 980 тг**  
*Милому гостю поданы будут в "гнезде" из хвороста картофельного да с яйцом перепелиным. 210/310 гр.*

### Котлеты «Новомихайловские»



**5 950 тг**

*По рецепту киевскому из мяса птицы белого да с маслом янтарным внутри. 230/70/70 гр.*



Медальоны из индейки

**NEW 7 540 тг**

*Филе индейки на гриле с брокколи будет подано, да сырным соусом. 220/160/50 гр.*



Рагу из кролика с фасолью

**6 970 тг**

*Кролик с овощами в печи томленный, белым вином сдобренный, да в горшочке поданный. 500 гр.*



Цыплёнок, целиком  
на гриле сготовленный

**6 950 тг**

*Гостя дорогого ароматом  
чесночным да пряным  
порадует. 550/70 гр.*



Филе индейки  
с овощами

**NEW**

**6 260 тг**

*С перчиком болгарским, лучком,  
сельдереем, да соусом терияки  
с фисташками для гостя дорогого.  
400 гр.*

Куриная голень  
с зелёным горошком

**3 890 тг**

*Сочная голень в хрустящей  
корочке, с пюре картофельным  
будет подана, да соусом из  
томатов спелых и горошком  
зелёным. 450 гр.*



Куриное филе  
в ореховой корочке  
с банановым крем соусом

**3 990 тг**

*Кусочки куриного филе, в ореховом  
кляре сготовленны, с нежным  
соусом из бананов, да на печеных  
яблоках поданы. 320/50 гр.*

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Судачки в масле пряженные .....	<b>5 910 тг</b>
<i>Поданы будут с лучком да зеленью огородной рубленой. 250 гр.</i>	
Караси с луковым взваром .....	<b>2 930 тг</b>
<i>По авторскому разумению шеф-повара лучшим способом изжаренные. 350/280 гр.</i>	
Лосось морской.....	<b>9 940 тг</b>
<i>Перво-наперво с овощами обжаренный, а затем в соусе белом до ума доведённый. 420 гр.</i>	
Филей осётра крупного .....	<b>13 520 тг</b>
<i>С овощами огородными да травами в фольге запечённый, да в печи знатно томлённый. 420 гр.</i>	
Филе сёмги в слоённом тесте .....	<b>8 840 тг</b>
<i>Кусочки сёмги со шпинатом в тесто окутаны, да с икрой лимонной поданы, для вкуса необыкновенного. 400 гр.</i>	
Сибас, приготовленный на гриле .....	<b>7 730 тг</b>
<i>С овощным мильфеем подан будет гостю дорогому. 200/80 гр.</i>	
Осетрина .....	<b>14 620 тг</b>
<i>На гриле да под соусом царским жареная. 180/80 гр.</i>	
Дорада на гриле .....	<b>7 350 тг</b>
<i>Гостя милого ароматом пряным порадует. 280/80 гр.</i>	



Стейк из сёмги  
**9 230 тг**

*Величины богатырской, вкуса небывалого. 300 гр.*



Сёмга с сальсой  
из картофеля с зеленью  
**8 810 тг**

*Филе сёмги на гриле сготовленное с сальсой из картофеля, зелени, семян горчицы, маслица оливкового, да сокам лимонным сдобрена. 380 гр.*



Судак хрустящий  
**4 980 тг**

*Кусочки судака в хрустящей корочке, да соусом из свежих овощей с соей, с добавлением перчика чили. 240/50 гр.*



Рыбные боллы  
**NEW 5 780 тг**

*С рисом будут сготовлены, да на овощах поданы со «Спайси» соусом. 300 гр.*



## БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И КРУП

Картофель, по-домашнему жареный 200 гр. ....	1 310 тг
Пюре картофельное 200 гр. ....	1 310 тг
Картофель фри 200 гр. ....	1 510 тг
Картофельные дольки 200 гр. ....	1 510 тг
Гречка разварная с лучком 200/20 гр. ....	1 310 тг
Картофель с грибами жареный да в соусе сметанном 150/100 гр. ...	2 990 тг
Капуста, в сливках тушёная 200 гр. ....	2 290 тг
Рагу из овощей свежих 200 гр. ....	2 490 тг
Брокколи соусом сырным мудрёная 170/30 гр. ....	3 490 тг
Рис припущенный 200 гр. ....	1 310 тг
Овощи гриль 280 гр. ....	2 590 тг

## СОУСЫ

Горчица русская ..... <i>Густая да острая, самая традиционная. 25 гр.</i>	590 тг
«Шашлычный» ..... <i>Из томатов, чеснока да кинзы душистой сготовленный. 100 гр.</i>	590 тг
«Хреновина» ..... <i>Помидоры сочные с острым перцем да чесноком сготовленные. 100 гр.</i>	590 тг
Сливочный ..... <i>Чесночок ароматный да с грибочками. 70 гр.</i>	790 тг
Хрен ..... <i>Ядрёный, душевно слезу вышибающий. 25 гр.</i>	590 тг
Соус «Провансаль» ..... <i>По рецепту секретному авторскому сготовленный. 100 гр.</i>	590 тг
Соус «Сальса» ..... <i>Из свежих овощей в собственном соку, да кинзой, чесноком и зеленью сдобренные. 100 гр.</i>	790 тг
Соус «Горчичный» ..... <i>На оливковом масле замешанный, да разными специями сдобренный. 100 гр.</i>	590 тг
Соус «Гурмэ» ..... <i>Овощи огородные да с зеленью изумрудной. 70 гр.</i>	690 тг
Соус «Демиглас» ..... <i>Классического французского рецепта, 3 дня и 3 ночи готовленный. 70 гр.</i>	690 тг
Соус на сметане с чесноком <i>На сметане сготовленный с зеленью, перцем чили с чесночком сдобренный. 100 гр.</i>	790 тг

## БЛЮДА ИЗ ТЕСТА



Пельмени «Сибирские»,  
отварные али жареные

**3 490 тг**

*Из сочного говяжьего али смешанного фаршу, причудливо в тесто завёрнутые. А поданы ко столу будут, с чем душа пожелает: со сметаной, маслом али бульоном наваристым.  
320/50 гр.*

Вареники со сметанкой али маслицем ..... **2 820 тг**

*Для гостя дорогого лепленные, с начинкой по хотению, будь то картофель или картофель с грибами, со шкварками али с капустой, с вишней, с творогом. 320/50 гр.*

Блинчики начинённые ..... **1 580 тг**

*Вкуса деликатного, по хотению гостя милого с мясом и рисом, с курицей и рисом, грибами, творогом, сыром, яблоками, черносливом али курагой поданные. 2/100/100 гр.*

Блинчики ..... **790 тг**

*С маслом сливочным, сметаной нежной, мёдом душистым, шоколадом, джемом, вареньем али молоком сгущённым сдобренные. 2/100/50 гр.*

Пирожки, пряженные в масле ..... **510 тг**

*С начинкою разного роду, будь то капуста, картофель да лук, ливер, лук да яйцо али картофель со шкварками. 1/60 гр.*

Оладьи пышные

**870 тг**

*На кислом молоке заведённые да сметаной, медком али земляничным вареньем сдобренные.  
150 гр.*



Чебуреки по-домашнему ..... **890 тг**

*На выбор гостя милого представленные: из баранины, говядины али смешанного фарша. 1/70 гр.*

Беяши по-домашнему ..... **890 тг**

*На выбор гостя милого представленные: из баранины, говядины али смешанного фарша. 1/90 гр.*



## ХЛЕБА РАЗНЫЕ

Хлебная корзина .....	760 тг
<i>Хлеб пшеничный да ржаной домашний, булочки в четырёх видах представленные: отрубная, сырная, с кориандром, чесночная. 150 гр.</i>	
Горячий чесночный хлеб .....	990/1 800 тг
<i>На гостя милого выбор: 4 кусочка али 8</i>	
Хворост .....	780 тг
<i>Домашний, пудрой сахарной посыпанный. 100 гр.</i>	
Баурсаки .....	790 тг
<i>Пышные да лакомые, по традициям местным сготовленные. 200 гр.</i>	

## ПИРОГИ СТАРОРУССКИЕ



---

С сёмгой и картофелем 0,7 кг./1,4 кг. ....	5 990/10 570 тг
С мясом и капустой 0,7 кг./1,4 кг. ....	5 670/8 070 тг
С птицей и грибами 0,7 кг./1,4 кг. ....	5 670/8 070 тг
С вишней 0,7 кг./1,4 кг. ....	5 870/8 680 тг
С яблоком и грушей 0,7 кг./1,4 кг. ....	5 670/8 070 тг

ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА



Безе с нежным сливочным кремом  
и соусом из манго

*NEW*

**4 250 тг**



Панна-котта  
с клубничным соусом

*NEW*

**2 750 тг**



Наполеон  
классический

**3 290 тг**



Руллет «Дакуаз»  
с фисташками

**3 980 тг**



Руллет клубничный

**3 040 тг**



Шоколадный Фондан

**3 120 тг**



Кольцо из заварного теста  
с творожным муссом

**2 770 тг**



Чизкейк  
в ягодной глазури

**3 150 тг**



Сервис 10%



Рулет абрикосовый

**2 710 тг**

---



Графские развалины

**2 930 тг**

---



Творожный мусс  
в полусфере  
из чёрного шоколада

**3 510 тг**

---



Творожный мусс  
в полусфере  
из белого шоколада

**3 510 тг**

---



## СЛАДОСТИ

Пряженцы творожные .....	<b>2 360 тг</b>
<i>Они же сырники, со сметанкой, с маслицем да с медком и вареньем будут поданы. 320/50 гр.</i>	
Восточные сладости 200 гр. ....	<b>3 340 тг</b>
Мороженое 150 гр. ....	<b>1 790 тг</b>
Домашнее варенье на выбор гостя милого 100 гр. ....	<b>790 тг</b>
Мёд алтайский 70 гр. ....	<b>790 тг</b>

## Набор фруктов и ягод



**26 550 тг**

1800 гр.

Сервис 10%

## ЗАКАЗНЫЕ БЛЮДА



Гусь запечённый

**59 970 тг**

На 4-6 персон, фаршированный капустой квашеной, свежей или яблоками сладкими. 2,0/0,8 кг.



Микс гриль

**49 760 тг**

На 5 персон, медальоны из говядины, куриные крылышки, филе индейки, баранья корейка, люля кебаб из говядины, кабачки и перец болгарский на гриле, помидоры «Провансаль», картофельно-сырные шарики, соус томатный с BBQ. 1,8/0,2 кг.



Сёмга целиком сборная  
с картофелем и болгарским перцем

**72 890 тг**

На 10 персон. 4,8 кг.



Куырдак

**37 680 тг**

На 10 персон, из говядины с добавлением печени, сердца, легкого и картофеля, в собственном соку томленое. 4,0 кг.



Бесбармак из конины

**59 820 тг**

На 6-8 персон. 1,8/1,2 кг.



Осетр запеченный

**127 510 тг**

На 10 персон, целиком запеченный осетр, с картофелем, лимоном и цветочной композицией из свежих овощей. 5,0 кг.



Fish mix

**59 630 тг**

Ассорти из даров морских на 5-6 персон, из филе сёмги, осётра, судака хрустящего, рулетиков из филе дорадо со стручковой фасолью и филе сига с маслинами, а так же креветками, рисом, брокколи, да перчиком болгарским, в дополнении соуса сливочного с икоркой красной. 1,2/0,8/0,2 кг.



## ПОСТНЫЕ БЛЮДА

Капуста по-купечески 270 гр. ....	1 890 тг
Салат, в деревнях любимый 250 гр. ....	1 790 тг
Свекла с черносливом да орехами 220/10 гр. ....	2 090 тг
Салат из свежих овощей 220/14/30 гр. ....	2 090 тг
Грибы маринованные с лучком 215/13 гр.....	3 120 тг
Квашеная капуста с репчатым луком да опятами 285/14 гр. ....	2 990 тг
Рассольник постный 500 гр. ....	2 190 тг
Борщ постный из свежей капустки 500 гр. ....	2 190 тг
Суп гороховый постный 350 гр. ....	1 890 тг
Суп грибной постный 350 гр. ....	2 190 тг
Суп чечевичный 350 гр. ....	2 470 тг
Щи из квашеной капусты 500 гр. ....	2 190 тг
Свекольник холодный 350/70 гр. ....	2 190 тг
Грибочки жареные 200/175 гр. ....	3 590 тг
Рагу овощное 200/165 гр. ....	2 490 тг
Голубцы овощные да с рисом 250/165/140 гр. ....	2 990 тг
Томаты запечённые да грибным рагу фаршированные 270/165 гр. ...	3 590 тг
Картофель жареный по рецепту домашнему 200 гр. ....	1 310 тг
Шашлык овощной 300/11 гр. ....	3 590 тг
Каша гречневая с грибочками 270/165 гр. ....	2 990 тг
Котлеты морковные с соусом томатным 160/165/100 гр. ....	1 790 тг
Капуста тушёная с овощами 200/11 гр. ....	1 790 тг
Драники картофельные с соусом томатным 200/165/100 гр. ....	2 190 тг
Картофель отваренный да сжаренный, ..... с груздями подан будет 350/190 гр.	3 390 тг
Пирожки постные (с капустою али с картофелем) 60 гр. ....	510 тг
Винегрет из овощей 240 гр. ....	1 890 тг



# Традициональ

гостинично-ресторанный  
комплекс

