



ООО «Теплоход СПб»

Адрес: 191123 г. Санкт-Петербург, улица Рылеева дом 18 оф. 30 +7(812) 649 94 50

<b>БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА</b>	
Стерлядь фаршированная кусочками лосося ,украшенная красной икрой и овощами	1/75/25
Форель фаршированная муссом из форели и палтуса,подкопченная на ольховых веточках,украшенная овощами и фруктами.	1/75/25
Щука озерная, фаршированная кусочками семги, атлантическими креветками и маслинами, сервируется дольками лимона и лайма, подается с имбирным соусом	1/75/25
Окорок "Нестеровский" ,шпигованный кореньями ,подаётся с запеченным с ароматными травами картофелем и красным соусом	1/50/50/15
<b>РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Янтарный лосось, маринованный с коньяком и соком лимона, панированный в свежем укропе,с маслинами	1/30/10
Лосось слабой соли с дольками лимона и укропом	1/30/10
Сёмга "Шеф посола" с дольками лайма и зеленью	1/30/10
Жемчужная спинка слабосоленой семги собственного посола ,подается с лимоном и оливками	1/30/10
Палтус холодного копчения с зеленью оливками и лаймом	1/30/10
Тартар из маринованного тунца на подушке из салата чука приправленного кунжутным маслом	1/30/10
Рулетик из филе форели с сливочным муссом и креветкой	1/35
Рулетик из форели в блинчике со сливочным сыром и зеленью, декорируется лаймом, маслинами	1/30/10
Эсколар холодного копчения с цитрусовыми и оливками	1/30/10
Террин из палтуса и креветок в листьях нури, приготовленный на пару и гарнированный салатом из морских водорослей	1/40
Мусс из слабосоленого лосося с ржаными гренками, сладким розовым луком и беби картофелем	1/30/25/40
Закуска из авокадо и печени трески под соусом «Кариот» на ржанных тостах	1/30/10
Рольмопс из сельди слабой соли с маринованными овощами, красным сладким луком, оливковым маслом в окружении картошечки "шато"	1/50/50
Селедка с обжаренным картофелем и красным луком	1/35/35
Мусс из сельди на запеченном картофеле с маринованным луком.	1/35/35
<b>МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Говяжий язык , отварной, подается с овощным букетом и соусом хрен.	1/35/15
Телячий окорок , запеченный на низких температурах, подается с овощным букетом и клюквенным соусом	1/35/15
Окорок шпигованный,в рубашке из пяти перцев с горчицей и томатами черри.	1/35/15
Окорок "Россини" , запеченный с тимьяном и диженской горчицей, подается в озерелье из свежих овощей	1/35/15



ООО «Теплоход СПб»

Адрес: 191123 г. Санкт-Петербург, улица Рылеева дом 18 оф. 30 +7(812) 649 94 50

Буженина, приготовленная в русской печи, шпигованная морковью и чесноком, подается в ожерелье из свежих овощей с горчицей.	1/35/15
Буженина с можжевельной ягодой, приготовленная по старинному русскому рецепту, сервируется на мольберте из хрустящих огурцов	1/35/15
Утка по-фряжски (утиное филе, томленое с яблоками и вишней, подается с соусом из ежевики)	1/30/15/5
Филе индейки, маринованное в винно-медовом маринаде, обжаренное с пряными травами, подается с медовыми дольками яблок	1/35/15
Рулет из индейки с муссом из курицы и шампиньонов, подается с клюквенным соусом	1/35/15
«Пряная цесарка», фаршированный муссом цыпленка и цветной паприкой, подается с клюквенным соусом и свежей зеленью	1/35/15
Рулет из фермерского цыпленка с цветным перцем и зеленью.	1/35/15
Куриная грудка с пьяной грушей, апельсиново-клюквенным соусом и зеленью.	1/35/15
Баварская колбаса и грудинка вишневого копчения с горчице-медовым соусом	1/40/10
Рулетики из балыка со сливочным сыром и орешками.	1/35
Роллы из ветчины с муссом из сыра и пряных трав.	1/35
Рулетики из ветчины с муссом из овощей и сыра	1/35
<b>ОВОЩИ И СЫРЫ</b>	
Ассорти сыров : Пармезано и Гюйс с медом виноградом и орехами 1/15/15/10/15/5	1/70
Ассорти сыров (Гюйс, Олдер, ) с виноградом грецким орехом и домашним вареньем 1/15/15/10/15/5	1/70
«Капрезе» (помидоры, сыр моцарелла с соусом «Песто»)	1/50
Баклажаны «по-сицилийски» со свежими томатами и ореховым соусом, выложены веером с болгарским перцем и пряным базиликом	1/50
Баклажаны «Винатто» запеченные с томатами и ореховым соусом и пряным базиликом	1/50
Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зелени на листьях зеленого салата	1/75
Соленья и маринады (квашеная капуста, хрустящий соленый огурчик, помидорчики, черемша и острый перчик)	1/50
Малосольные огурцы собственного приготовления.	1/50
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат «Морской бриз» (креветки, маринованный лосось, огурцы, томаты, салатный микс, красный лук, лимонная заправка)	1/100
Салат из говядины, маринованной в имбире, с салатным миксом и кусочками ананаса	1/100
Салат из острой говядины, жаренных грибов, печеных овощей и тыквенными семечками	1/100



ООО «Теплоход СПб»

Адрес: 191123 г. Санкт-Петербург, улица Рылеева дом 18 оф. 30 +7(812) 649 94 50

Салат "Мясной коктейль" из телятины, куриного филе, маринованного огурца, перепелиного яйца	1/100
Салат "Мясной коктейль" с карбонатом, бужениной, яйцом сливочным соусом и зеленым горошком	1/100
Салат из окорока, жаренных грибов, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза	1/100
Салат из пряного окорока, соленого огурчика, отварного картофеля и сливочного майонеза	1/100
Салат «Цезарь» из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», черри, заправки и золотистыми гренками.	1/100
Салат из обжаренного куриного филе в сладком соусе, салат айсберг, апельсин, грецкий орех, виноград и пудра пармезана.	1/100
Салат "Гавайский" из курицы, ананаса с соусом "Карри"	1/100
Салат "Флоренция" из ветчины, яблок, орехов, пекинской капусты маринованного лука с майонезной заправкой	1/100
Салат «Шопский» (болгарский перец, томаты, огурцы, сыр «Фета», перец чили, зеленый лук, маслины)	1/100
Салат из запеченной курицы, микса салата айсберг пекинской капусты и помидоров, под пикантной майонезной заправкой	1/100
Салат "Оливье" с ветчиной, классический	1/100
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Аппетитный жульен из курицы в домашнем блинчике	1/75
Жульен из лесных грибов в домашнем блинчике	1/75
Судак "Орли" (маринованная в соке лайма и перце Розе, запеченная в нежном тесте с имбирным соусом)	1/65/10
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Лосось "Су-вид", с зеленой фасолью, подается с соусом бешамель	1/100/130/40
Лосось, припущенный в шампанском для пушкого куражу, с картофелем гратен и соусом сливочно-икорным.	1/100/130/40
Филе Судака замаринованное в белом вине, розмарине и перце розе, подается с соусом «блан манж», и брызгами икры на подушке из печенных овощей.	1/130/120/20
Стейк из судака, запеченный с кунжутом и крошкой, подается на картофельном гратене с сырным соусом	1/130/120/20
Турнедо "Россини" из говяжьей вырезки с соусом "Порто" и картофелем Дофин	1/100/130/40
Рулет по-Восточному (рулет из свинины, фаршированный перцем и сыром, подается с картофельным пюре, запеченным)	1/130/120/20
Мраморная свинина с пряными травами, подается с вишневым соусом и мини картофелем.	1/130/120/20
Свинина фаршированная муссом из поросенка, подается со сливочно-горчичным соусом на запеченном картофеле	1/130/120/20



ООО «Теплоход СПб»

Адрес: 191123 г. Санкт-Петербург, улица Рылеева дом 18 оф. 30 +7(812) 649 94 50

Свинные медальоны с пармской ветчиной, томатным соусом с сальсой из оливок, маслин и шалота с картофелем Дюшес	1/130/120/20
Свиная шейка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, сервируется картофелем "БЭБИ" и запеченными томатами черри, подаётся с красным острым соусом.	1/130/120/20
Ролл из куриного филе, фаршированный грибным жульеном подается под пряно-сырным соусом на подушке из печенных овощей	1/130/120/20
Куриное филе по-французски (куриное филе, обернутое в бекон, подается с горчично-сливочным соусом и картофельными дольками)	1/130/120/20
Куриная грудка, фаршированная печенью и грецкими орехами с соусом из чернослива с диким рисом	1/130/120/20
Рулет из фермерского цыпленка с сыром ,по соусом Бешамель.Подаётся с картофелем Дюшес.	1/130/120/20
Котлета по-киевски, подаётся с ризотто и соусом "Розовый"	1/130/120/20
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Чиабата,зерновой хлеб,булочки с кунжутом, и солодом	1/50
Ржаной,фитнес,мини-багеты ,зерновой	1/80
Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом	1/50
<b>ФРУКТЫ</b>	
Корзина сезонных фруктов(виноград,груши)	1/150
Корзина сезонных фруктов ананас ,виноград ,клубника	1/150
Корзина сезонных фруктов(виноград,груши)	1/100
<b>НАПИТКИ</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл