



ООО «Теплоход СПб»

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

Стоимость меню на 1 персону 2500 рублей

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Янтарный лосось, маринованный с коньяком и соком лимона, панированный в свежем укропе, с маслинами
1/30/10
Селедка с обжаренным картофелем и красным луком 1/35/35

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Говяжий язык, отварной, подается с овощным букетом и соусом хрен. 1/35/15
Окорок шпигованный, в рубашке из пяти перцев с горчицей и томатами черри. 1/35/15
Филе индейки, маринованное в винно-медовом маринаде, обжаренное с пряными травами, подается с медовыми дольками яблок 1/35/15
Рулетик из балыка со сливочным сыром и орешками. 1/35

ОВОЩИ И СЫРЫ

Баклажаны «по-сицилийски» со свежими томатами и ореховым соусом, выложены веером с болгарским перцем и пряным базиликом 1/50
Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зелени на листьях зеленого салата 1/75

САЛАТЫ

Салат "Мясной коктейль" с карбонатом, бужениной, яйцом сливочным соусом и зеленым горошком 1/100
Салат «Цезарь» из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», черри, заправки и золотистыми гренками. 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Аппетитный жульен из курицы в домашнем блинчике 1/75
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)
Стейк из судака, запеченный с кунжутом и крошкой, подается на картофельном гратене с сырным соусом 1/130/120/20
Свинина фаршированная муссом из поросенка, подается со сливочно-горчичным соусом на запеченном картофеле 1/130/120/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом 1/50

ФРУКТЫ

Корзина сезонных фруктов (виноград, груши) 1/100

НАПИТКИ

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

ВЕС МЕНЮ БЕЗ НАПИТКОВ 1385гр