

robinson
CLUB

Merito



Салаты

Объем, гр

Цена, руб

Итальянский салат с ростбифом, рукколой, томатами черри и бальзамическим дрессингом.....	250.....	27.00
Салат по-сицилийски с тигровыми креветками и дольками спелого апельсина.....	275.....	35.00
Салат из куриной грудки на гриле с зеленым яблоком, сельдереем и Пармезаном.....	255/30.....	18.00
Салат с дольками вяленой свеклы, яблоком Гренни, апельсином и мягким козьим сыром.....	245/5.....	15.00
Салат с рукколой, авокадо, свежим огурцом и лимонно-медовым соусом.....	130.....	12.00
Салат с дольками батата, яблоком гренни, ананасом, рукколой, льняными чипсами и соусом карри.....	205.....	15.00
Верин из тигровых креветок, авокадо, апельсина с льняными фляксами.....	190/10.....	19.00
Салат с мидиями в пряных травах, сельдереем, томатами, рукколой и лимонно-горчичным дрессингом.....	255.....	14.50
Микс салатов с томатами черри, сладким перцем, маслинами и сыром Чильеджини.....	300/30.....	19.00
возможны дополнения: куриная грудка гриль.....	170.....	9.50
жареное мясо индейки.....	100.....	9.00
жареные ломтики лосося.....	70.....	14.00
хвосты королевских креветок.....	50.....	10.50



Холодные закуски

Итальянская тарелка..... (Парма, Пармезан, Дор Блю, вяленые томаты и Бискотти, маслины)	150/95.....	30.00
Винный сет. Брускетта с Пармой, козьим сыром и маслинами.....	95/30.....	19.00
Брускетты с малосоленным лососем и сырным кремом.....	60/75/40/20.....	19.00
Карпаччо из лосося с эстрагоном, каперсами и лимонным дрессингом.....	110/70.....	24.00
Карпаччо из тунца с дижонской горчицей и гранатовым соусом.....	75/45/30.....	24.00
Карпаччо из говядины с рукколой, Пармезаном и каперсами.....	100/110.....	24.00
Тартар из говядины с чёрным трюфелем..... Подается с ржаными тостами и сливочным маслом	225/75.....	28.50
Тартар из семги с каперсами и красной икрой.....	125/40/40.....	25.00
Тартар из тунца с авокадо.....	165/35/25.....	25.00
Дуэт тартаров из семги и тунца с каперсами и луком Шалот.....	110/40/55.....	30.00
Пармская ветчина с дыней.....	200/75.....	20.00
Ломтики угря в нежной глазури из соевого соуса.....	100/60.....	36.00
Молодая голландская сельдь с ржаными гренками, черри и соусом Ремуланд.....	100/100/55/50.....	19.00
Закуска «Белорусская». Брускетты с сельдью и тартаром из соленой грудинки..... Подается с маринованными опятами и корнишонами	50/60/80.....	10.00
Мясное ассорти по-белорусски.....	460/210.....	49.00
Холодная рыбная закуска с креветками..... (Филе лосося, угорь, хвосты королевских креветок)	300/100/100.....	95.00
New Икра чёрная.....	20/70.....	90.00



Горячие закуски

Тосканский теплый салат с баклажанами, цукини, болгарским перцем и сыром Фета.....	300/50.....	19.00
Террин из семги с тигровыми креветками на шпинатной подушке.....	105/125/18.....	19.50
Запеченный сыр Бри с медом и тимьяном..... Подается с соусом Камберленд и хрустящими крутонами	95/40/40.....	25.00
Ломтики тунца в кунжуте с рукколой и томатами черри.....	135/180.....	39.00
Ростбиф из говядины с соусом из чёрного трюфеля.....	100/35/70.....	32.00
Спаржа зелёная с соусом терияки и кунжутом.....	240.....	19.00
Картофельные оладьи с грибами..... Подаются с корнишонами, салатом из сельдерея и томатов черри	170/100/60.....	12.00
Драники со сметаной.....	250/100.....	15.00
Драники с малосоленной семгой.....	250/100.....	26.00
Драники с красной икрой.....	250/50.....	28.00
Драники по-домашнему с белыми грибами.....	250/100/20.....	15.00
Драники со сливочно-грибным соусом.....	250/100.....	15.50

Супы

	Объём, гр	Цена, руб
Крем-суп из белых грибов с тостами из черного хлеба	250/25	14.50
Суп-гуляш с фасолью, болгарским перцем и чесночными гренками	250/35	19.00
Борщ домашний со сметаной	300/50/50/50	14.00
Подается с пате из солёной грудинки и зеленью		
Лёгкий бульон с куриными клнеями	220/75	8.00
Том Ям с морепродуктами. Подается с рисом и лаймом	250/80/25	19.00

Паста

Спагетти с белыми грибами и сыром Дор Блю	250	26.00
Тальятелле с индейкой, опятами и трюфельным соусом	400	26.00
Тальятелле с креветками, вялеными томатами, рукколой и сыром Филадельфия	350/60	29.50
Ризотто с морепродуктами и лососем	200/120	31.00
Ризотто с белыми грибами и трюфелем	260/10	35.00

Горячие блюда из рыбы

Филе сибаса с теплым салатом из спаржи, вяленых томатов, шампиньонов и маслин	120/180/65	45.00
Филе лосося на шпинатной подушке со сливочным соусом и красной икрой	145/250	39.50
Филе палтуса с корочкой из вяленых томатов, маслин, пряных трав с миксом из салатов и соусом карри	160/120/30/20	45.00
Филе трески в пармезановой корочке, гарнированное спаржей, сельдереем и морковью	165/175	30.00

Блюда из мяса и птицы

Говядина по-бургундски в красном вине с картофельным пюре	150/100/150/35	37.00
Медальоны из говядины с Испанским соусом и овощами гриль	140/150/75/20	35.00
Бедро утки, фаршированное черносливом с брусничным соусом и пряной грушей	1 шт/75/75	35.00
Картофельные «Колдуны» с мясом. Подаются со сметаной	255/100/30	27.00
Свинина с соусом из белых грибов, гарнированная жареным картофелем	250/150/20	27.00
Бифштекс «Аля Гамбургский»	230/190	25.00
Цыпленок корнишон, запечённый с пряными травами. Подается с соусом Сальса и хрустящими гренками	1 шт/50/55	29.00
Свинные ребрышки BBQ с карамелизованным луком шалот, соусом Сальса и хрустящими чесночными гренками	500/50/110	33.00

Стейки

Стейк из говядины с миксом из свежего сельдерея, томатов черри и болгарского перца	250/50/100	45.00
Стейк из куриного филе с миксом из свежего сельдерея, томатов и болгарского перца	170/50/100	19.00
Стейк из лосося в глазури «Терияки»	135/45	32.00
Стейк из тунца с медово-горчичным соусом	135/80	35.00
Стейк «Рибай»	цена за 100 гр	50.00
Рекомендуемые соусы к стейкам: Демиглас, Испанский соус, брусничный	100	5.50

Гарниры

Овощи гриль	150	9.00
Картофель жареный с прованскими травами/картофельные нузеты/картофель фри/рис отварной/брокколи	150	5.00
Микс из овощей на пару	170	5.00

Блюда на компанию | 4-5 персон

« BBQ » микс. Филе говядины, куриная грудка, свиные рёбрышки, Балканские колбаски	1260/650/150	120.00
Подается с картофелем, запеченным с пряными травами и соусом Сальса		
« СТЕЙК ШАТОБРИАН » с соусом из чёрного трюфеля	500/65/780	150.00
Подается с жареным цукини, шампиньонами и томатами черри		
« АССОРТИ ИЗ ДАРОВ МОРЯ » Палтус, лосось на гриле в глазури терияки, филе сибаса, хвосты королевских креветок в Прованских травах. Подается с миксом из цукини, болгарского перца	710/350/45	175.00
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ ЗАПЕЧЕННОЕ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ	660/400/100	75.00
Подается с кисло-сладким соусом и овощным миксом		