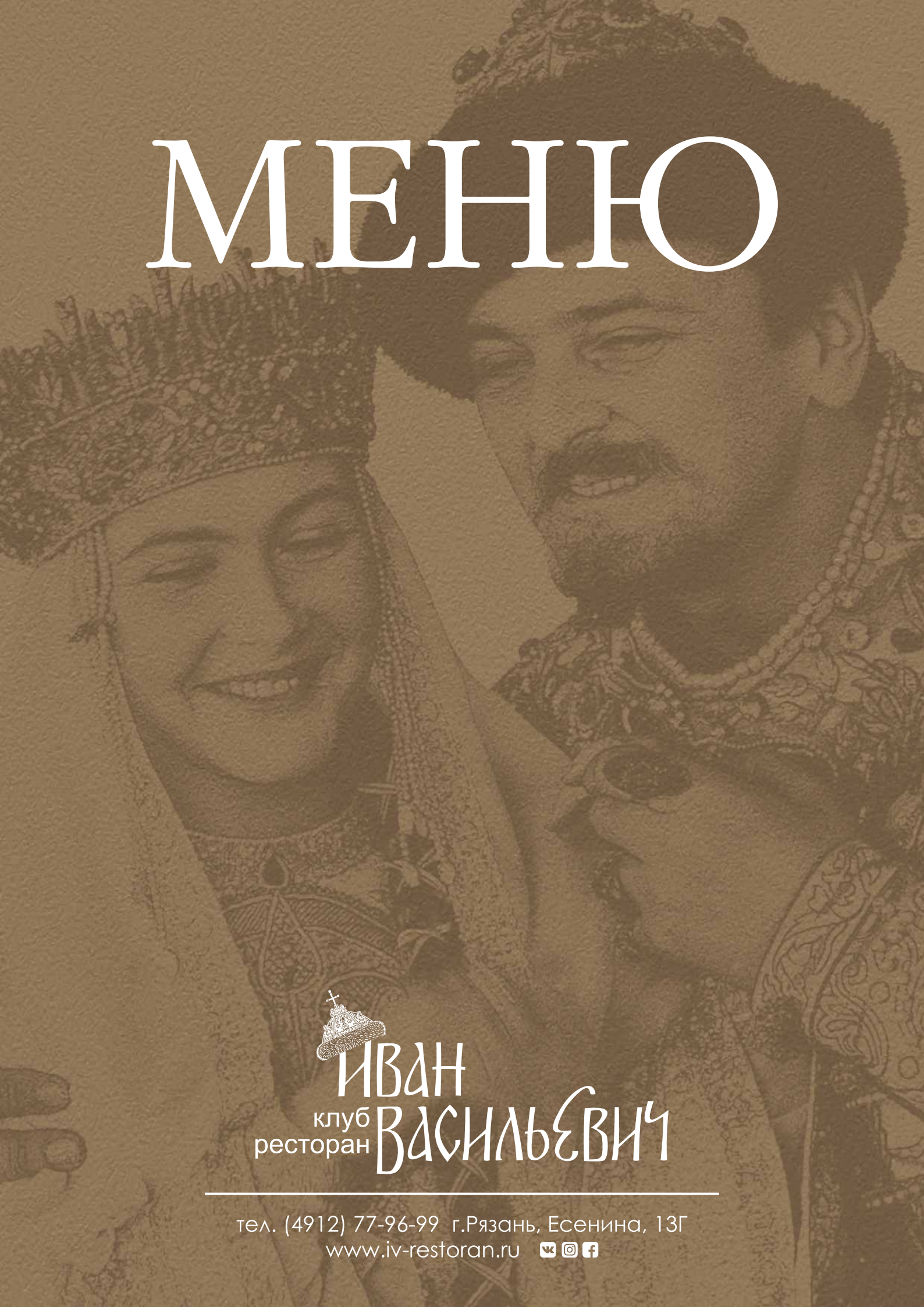
МЕНЮ



клуб ресторан ИВАН ВАСИЛЬЕВИЧ

тел. (4912) 77-96-99 г.Рязань, Есенина, 13Г
www.iv-restoran.ru

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра заморская баклажанная
..... 100 г 160 р.

Рыбное ассорти
Семга малосольная, филе малосольной сельди, масляная рыба холодного копчения
.....150 г 594 р.

Семга слабой соли
.....100 г 495 р.

Сельдь с горячим картофелем
.....100/90 г 285 р.

Тар-тар из говядины
Свежая рубленная говядина в маринаде из Куантро, дижонской горчицы с перепелиным желтком, анчоусами и каперсами.
.....120/40 г 395 р.

Мясное ассорти
буженина собственного приготовления, куриный рулет, отварной говяжий язык
.....150г 499 р.

Сало «Купеческое»
Три вида сала собственного приготовления: копченое, запеченное, малосольное. Подается с зеленым луком, чесноком и миксом свежих салатов
.....135/140/60 г 399 р.

Казылык
Нарезка сырокопченой колбасы из конины
..... 50 г 269 р.

Телячьи языки с хренком
..... 80/20 г 329 р.

Ветчинные рулетики
Фаршированные брынзой, сыром, зеленью и сметаной
.....150 г 320 р.

Ассорти из сыра к вину
Ассорти из сыров Маасдам, Чеддер, Гауда с грецкими орехами и виноградом
.....150/70 г 385 р.

Большая сырная тарелка
Сыр Моцарелла, Чеддер, Камамбер, Гауда, Маасдам, Адыгейский. Подается с фруктовым соусом, орехами и виноградом
..... 270/140 г 695 р.

Овощное ассорти
Нарезка из свежих овощей: болгарского перца, помидора, огурцов, редиса, стебля сельдерея с зеленым луком и зеленью.
.....190 г 280 р.

Русский разносол
Бочковые огурцы, соленые помидоры, острый перец, шампиньоны, черемша соленая, чеснок маринованный, квашеная капуста с луком и клюквой
..... 250 г 260 р.

САЛАТЫ

Салат с осьминогом и морским коктейлем

Мидии, маринованный морской коктейль, микс свежих салатов, томат, свежие огурцы, перец болгарский, красный лук, соус сальса

.....160 г 399 р.

Салат с лососем и сыром Филадельфия

Слабосоленое филе лосося, красная икра, яйцо, сыр Филадельфия, отварные овощи, майонез

.....230 г 355 р.

Салат «Сельдь под шубой»

Классический рецепт с добавлением яблока и грецкого ореха

.....300 г 295 р.

Салат «Яръ»

Приготовлен по рецепту легендарного московского ресторана «Яръ», упоминающегося в произведениях великих русских классиков

..... 210 г 355 р.
легкая порция ..... 130 г 210 р.

Салат с прошутто и грушей

Красочный салат с насыщенным вкусом прошутто, ароматом пармезана и хрустящей свежестью груши и пряной рукколой. Салат заправляется традиционной заправкой из бальзамика и оливкового масла.

.....120 г 399 р.

Салат «Боярский»

Буженина собственного приготовления, копченое куриное филе, жареные шампиньоны, карбонат в/к, огурцы свежие и соленые, болгарский перец, лук красный, помидоры Черри, лук, фирменная заправка

.....150 г 355 р.

Салат «Царская морда»

Старинный рецепт мясного салата в современном исполнении

..... 240 г 355 р.
легкая порция ..... 140 г 230 р.

Салат «Оливье»

Старинный русский салат, дополненный холодной телятиной.

..... 230 г 299 р.

САЛАТЫ

Салат «Здрав буде»

Обжаренные баклажаны и шампиньоны с чесноком и грецким орехом, сыр Чеддер, брынза, салат из свежих помидоров и огурцов, маслины, оливки

.....180 г 299 р.

— Здрав будь, боярин!
— Будьте здоровы!

Салат с печеной свеклой и сыром Камамбер

микс свежих салатов, свекла, сыр Камамбер, помидоры Черри, виноград, тыквенные семечки, соус Наршараб, заправка

..... 145 г 299 р.

Салат «Марфа Васильевна»

Куриное филе с пекинским салатом, помидором, сыром, яйцом, свининой в/к, луком и майонезом

.....150 г 295 р.

Салат «Греческий»

Легкий салат из томатов, огурцов, сладкого болгарского перца, свежих листьев салата и зеленью, луком с добавлением сыра брынза и маслин

..... 270 г 320 р.
легкая порция ..... 140 г 195 р.

Салат «Цезарь» с курицей

Обжаренное филе куриной грудки, салат Романо, сыр Пармезан, помидоры Черри, яйцо перепелиное, соус, гренки

..... 290 г 399 р.
легкая порция ..... 145 г 230 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Почки заячьи верченые
Тушеные с луком в сметане.
Подаются с кабачковым оладушками
.....125 г 299 р.

— Человек! Официант!
Почки один раз царице!

Жульен из курицы с грибами
.....95 г 180 р.

Картофельные драники .....160/50 г 175 р.

Сырные шарики
Подаются с пикантным соусом.
.....250/120 г 399 р.

Чесночные гренки с сырным соусом
.....120/70 г 199 р.

Чесночные тосты
.....10 г 115 р.

БЛЮДА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

из собственной коптильни на дыму из натуральных опилок ольхи, бука и плодовых

Дюжина копченых тигровых креветок
Подается с соусом Чили с чесноком
.....180 г 552 р.

Скумбрия горячего копчения
..... 220 г 299 р.

Куриные крылья
горячего копчения, подаются с соусом Барбекю
.....180 г 215 р.

СУПЫ

Русская уха

Традиционный суп на основе рыбного бульона, семги, судака, с добавлением пшена и свежих помидоров

.....300 г 345 р.

Борщ «Милославский» с пампушкой

Классический борщ, приготовленный на крепком мясном бульоне с буженины, языком и шкварками бекона, зеленым яблоком, черносливом и чесноком. Подается с чесночной пампушкой и сметаной.

.....300/40 г 289 р.

Щи «Царские» в горшочке

Секрет приготовления получен послом Швеции в качестве взятки от государя Иоанна Васильевича, дабы не претендовать на Кемскую волость. Традиционный суп из квашеной капусты на мясном бульоне с буженины, языком, шкварками бекона и чесноком. Готовится в керамическом горшочке с крышкой из слоеного теста. Подается со сметаной.

.....300 г 295 р.

Селянка мясная

Сытный суп на мясном бульоне с буженины, языком и шкварками бекона, маслинами, оливками, каперсами, маринованными огурцами и луком. Подается со сметаной

.....300 г 289 р.

Суп-лапша домашняя куриная

Домашний суп из лапши собственного приготовления, куриного филе, шампиньонов и зелени

.....300 г 269 р.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Муксун северный

Северный рыбный деликатес.
Нежное филе муксуна, обжаренное на сковороде до золотистой корочки, подается с Романо гриль и фирменным соусом.

.....100/30г 759 р.

Филе семги с тигровой креветкой

Подается со сливочным соусом с легкой остринкой,картофельным пюре и миксом салатов

.....130/100/50 г 859 р.

Стейк из семги с овощами гриль

.....170/120 г 789 р.

Это блюдо можно приготовить на пару

Семга жареная с соусом «Тар-тар»

Секрет приготовления добыт дьяком Феофаном путём пыток при первом походе на Казань в 1580 году.

.....145/75 г 695 р.

Семга «Дальневосточный сюрприз»

Семга, креветки, красная икра в сливочном соусе

.....120/85 г 699 р.

Жареный судак с пряными травами

Обжаренное филе судака подается с овощами гриль

.....120/210 г 595 р.

Это блюдо можно приготовить на пару

Щучьи котлеты

Подаются с томленым луком, сметанным соусом и картофельным пюре и красной икрой.

.....130/100/50 г 439 р.

Жареный сом с соусом Бер Блан

Филе сома подается с печеными томатами Черри.

.....130/70 г 650 р.

Креветки тигровые в чесночном масле

Нежные маринованные креветки, обжаренные до золотистого цвета, припущенные в берназийском соусе

.....300 г 995 р.

ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль
Сладкая кукуруза, обжареная на гриле
.....245г 195 р.

Овощи гриль
Болгарский перец, капуста брокколи, помидоры Черри, цукини
.....145г 230 р.

Капуста брокколи жареная / на пару
.....100г 65 р.

Рис «Отварной»
.....110г 55 р.

Картофель, жаренный с луком и грибами
Традиционное яство жителей Колымы, полюбившееся Жоржу Милославскому во время первой отсидки в период с 1966 по 1969 гг
.....125г 85 р.

Картофель жареный
.....125г 65 р.

Картофель фри
..... 100г 95 р.

Картофель отварной с укропом
.....115г 55 р.

Картофель «Пушкин»
.....140г 55 р.

Картофельное пюре
.....150г 55 р.

.

СОУСЫ

Соус «Помидор Мутти» базиликовый
Рецептура взята в качестве бартера зубным врачом А.С. Шпаком за лечение шеф-повара ресторана «Прага» Яниса У.Т. 30 мая 1970г.
..... 50 г 55 р.

Тартар ..... 50 г 55 р.

Горчица ..... 50 г 55 р.

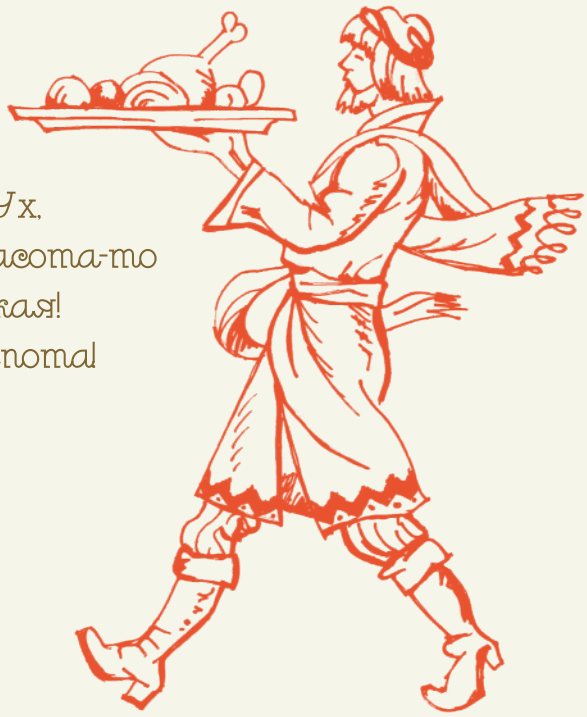
Хрен ..... 50 г 55 р.

Аджика ..... 50 г 55 р.

Лионез ..... 50 г 55 р.

Барбекю ..... 50 г 55 р.

Чили-терияки ..... 50 г 55 р.



СТЕЙКИ

из мраморной говядины

Рибай 300г **2290 р.**

Мраморный стейк из реберной части отличает большое количество тонких жировых вкраплений, которые в процессе приготовления тают.
Мясо получается необычайно сочным и мягким, приобретая неповторимый, утонченный вкус.

Клаб 400г **2290 р.**

Ароматный мраморный стейк из спинной части на участке толстого края длиннейшей мышцы спины. Небольшая реберная кость придает мясу удивительный аромат с тонкими ореховыми нотками.

ТиБон 400г **2290 р.**

Королевских размеров мраморный стейк Ти-Бон получил свое название благодаря небольшой косточке, которая разделяет два вида мяса: знаменитый стриплойн и нежная вырезка.

* Вес мяса указан при прожарке Medium. Вес блюда на Вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки. За подробной информацией обращайтесь к Вашему официанту.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ягненок, запеченный в картофельных драниках
Мелкорубленая вырезка ягненка, запеченная в драниках, приготовленных по традиционному рецепту
..... 210 г 499 р.

Розовая телятина с кукурузой
Телятина на косточке, с обжареной на гриле сладкой кукурузой и гороховым пюре. Подается с соусом Peper.
.....260/160/50г 889 р.

Стейк из говядины под соусом барбекю
Подается с кукурузой гриль, гороховым пюре, душистым чесноком и Мясным соусом на основе Демигласс, корнюшонов, томатов, красного лука и перца чили
..... 200/120/70 г 640 р.

Буженина, запеченная в пряных травах
Запеченная свинина в специях, нашпигованная чесноком. Подается под соусом на крепком мясном бульоне с добавлением специй и картофельным пюре
..... 250/140 г 485 р.

Свинина трапезная
Свинина, припущенная в сливках с грибами, запеченная с отварным картофелем под сыром
..... 380 г 499 р.

Большой стейк из свинины
Сочный стейк из свиной шеи, замаринованный и обжаренный на гриле. Подается с соусом «Копченый помидор»
..... 250/45/50 г 599 р.

Стейк из свинины под соусом барбекю
Подается с кукурузой гриль, гороховым пюре, душистым чесноком и Мясным соусом на основе Демигласс, корнюшонов, томатов, красного лука и перца чили
..... 200/120/70 г 499 р.

Сочная свинина под соусом «Ягерь»
Маринованная свиная шея обжаривается и подается с соусом на крепком мясном бульоне с грибами и копченостями
..... 200/90 г 499 р.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Свинина «Кордон Блю»

Свиной карбонат, фаршированный сыром и ветчиной.

..... 200 г 355 р.

Шашлык свиной с овощами

Свиная шея, замаринованная в фирменном маринаде. Подается со свежими овощами и маринованным луком и обжаренным картофелем «Пушкин»

.....100/310 г 489 р.

Пельмени мясные

Говяжья вырезка, свинина, сметана. Подаются в горшочке с крышкой из запеченного слоеного теста и шкварками бекона

.....285 г 345 р.

Курица, фаршированная фермерским сыром и черносливом

Подается с соусом малиновый Бальзамик.

.....160/25 г 395 р.

Шницель по-венски

Свиная отбивная, обжаренная в панировочных сухарях. Подается с тушеной капустой.

.....110 /100 г 299 р.

ДЕСЕРТЫ

Торт «Прага»
Лучший рецепт любимого советского торта: шоколадный крем и нежный шоколадный бисквит для истинных ценителей кулинарных шедевров.
.....120г 235 р.

Штрудель с яблоками, изюмом
Подается с шариком мороженого
.....120г 275 р.

Пироженое «Персик»
Персиковое суфле с кусочками натурального персика покрытое шоколадным велюром на песочном печенье
.....100г 295 р.

Облепиховый чизкейк
Бисквит брауни с облепиховым суфле
.....140г 275 р.

Чизкейк «Нью-Йорк»
.....120г 275 р.

Мороженое в ассортименте
На выбор : с фруктами, с орехами или с шоколадной крошкой
.....200г 199 р.

Фруктовое ассорти
.....550г 395 р.

ХЛЕБ

Хлебец ржаной
.....40 г 25 р.

Булочка с кунжутом
.....40 г 25 р.

Булочка мультизлаковая
с отрубями, семенами льна и подсолнечника
.....40 г 25 р.

—Я требую продолжения банкета!

Раздаточно-ознакомительный материал.
Меню расположено на информационном стенде потребителя.