


армунок



МЕНЮ

Холодные закуски

АНТИПАСТИ из артишоков, гигантских маслин, оливок и вяленых томатов	990
АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ с хрустящим картофелем и крымским маринованным луком <i>Подается с гренками из бородинского хлеба</i>	450
АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ АРОМАТНОГО САЛА с чесноком, паприкой и классической мясной прослойкой	350
КАРПАЧЧО ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ с ялтинским луком и базиликом	680
ХУМУС с печеным баклажаном	720
ПАШТЕТ ИЗ УТКИ с апельсиновым соусом и гренками	720
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ с «Рукколой», твердым сыром, розовым перцем, шампиньонами и заправкой по-французски	1 050
ТАР-ТАР из говядины с трюфельным соусом <i>Подается с гренками из бородинского хлеба</i>	960
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ: слайсы буженины, говяжьего языка, рулетики из ветчины и сыра, слайсы подкопченной куриной грудки, сырокопченая колбаса <i>Подаются с хреном и горчицей</i>	900

Салаты

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ, листьями салатов Лоло Россо, Фриллис и кунжутным маслом	750
САЛАТ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И РОСТБИФОМ, заправленный копченой сметаной и азиатским соусом	670
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, листьями салатов Фриллис, Лоло Россо, Ромейн, авокадо и соусом Маракуйя	970
САЛАТ ЦЕЗАРЬ с креветками	800
САЛАТ ЦЕЗАРЬ с филе цыпленка	700

Горячие закуски

БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ ПО-РУССКИ	990
БЛИНЧИКИ С ЛОСОСЕМ	790
ХРУСТЯЩИЙ РОЛЛ с лососем и овощами	800
СПРИНГ РОЛЛ с уткой	680
ЖЮЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ под сырной корочкой	560

Супы

БОРЩ ДОМАШНИЙ с салом и пампушкой		550
ЩИ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ с говядиной и белыми грибами		550
ГУСТАЯ, НАВАРИСТАЯ СОЛЯНКА из трех видов мяса, с солеными огурчиками, маслинами, каперсами, лимоном и томатной зажаркой		600
КУРИНЫЙ БУЛЬОН с лапшой, мясом цыпленка и куриным яйцом	320	450
СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКАМИ на кокосовом молоке		750
СУП ТОМ ЯМ на кокосовом молоке с морепродуктами и рисом «Жасмин»		750
УХА КЛАССИЧЕСКАЯ		600
УХА ПО КЛАССИЧЕСКОМУ СЕВЕРНОМУ РЕЦЕПТУ из судака и лосося на крепком рыбном бульоне со сливками		650

Стейки

СТРИПЛОЙН, 240 г <i>Рекомендуемая степень прожарки - medium</i>		2 580
МАЧЕТЕ, 190 г <i>Рекомендуемая степень прожарки - medium</i>		2 200
ФИЛЕ-МИНЬОН, 140 г <i>Рекомендуемая степень прожарки - medium</i>		1 550
<i>Стейки из говядины подаются с гарниром из жареного картофеля бэби, печеной свеклы и салата Ромейн и соусом на выбор: Соус «Нью-Йорк», Соус «Чимичурри», Соус «Перечный»</i>		
СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ		1 800

Горячие блюда

ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ с сотэ из кабачка с соусом терияки		1 250
БЕФСТРОГАНОВ с картофельным пюре		970
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ с яблочно-сельдереевым пюре и клюквенным соусом		1 250
КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ с картофельным пюре и ягодным соусом		800
КУРИНАЯ ГРУДКА гриль со сливочным булгуром и клюквенным соусом		720
СУДАК в кокосовом молоке с шафраном		800
КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ с картофельным пюре	550	780
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ ручной работы <i>Подаются со сметаной</i>	410	650
НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ		450

Пасты

ПАСТА АРРАБИАТА ручной работы		750
ПАСТА КАРБОНАРА	590	750
ПАСТА С ЛОСОСЕМ ручной работы		980
ТАГЛИАТЕЛЛИ С КРЕВЕТКАМИ в сливочном соусе		970

Бургеры

БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ с луковым мармеладом и перцем халапеньо		870
БУРГЕР С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ		770
<i>Подается с картофелем фри и соусом</i>		

Блюда на открытом огне

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА <i>Подается с армянским лавашом, свежими овощами, зеленью, маринованным красным луком и соусом «Томатная сальса»</i>		650
ШАШЛЫК ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ <i>Подается с армянским лавашом, свежими овощами, зеленью, маринованным красным луком и соусом «Томатная сальса»</i>	750	920
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ (шея) <i>Подается с армянским лавашом, свежими овощами, зеленью, маринованным красным луком и соусом «Томатная сальса»</i>		720
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ <i>Подается с армянским лавашом, свежими овощами, зеленью, маринованным красным луком и соусом «Ткемали»</i>		1 250
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ <i>Подается с армянским лавашом, свежими овощами, зеленью, маринованным красным луком и соусом «Томатная сальса»</i>		820
ШАШЛЫЧНЫЙ СЕТ: шашлык из свинины, шашлык из куриного бедра, шашлык из индейки, люля кебаб из индейки, люля кебаб из баранины, люля кебаб из говядины <i>Подается с армянским лавашом на садже со свежими овощами, зеленью, лимоном, маринованным красным луком и соусом «Томатная сальса»</i>		3 800

Гарниры

КАРТОФЕЛЬ ФРИ		250
КАРТОФЕЛЬ БЭБИ жареный		250
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ со сливочно-горчичным соусом		350
АССОРТИ ОВОЩЕЙ гриль		350
АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ		580

Соусы:	
ДОМАШНЯЯ САЛЬСА	120
БАРБЕКЮ	120
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	120
ТКЕМАЛИ	120
ТАР-ТАР	120
СЫРНЫЙ	120
ЯГОДНЫЙ	150

Пицца

ПИЦЦА КАРБОНАРА	800
ПИЦЦА МАРГАРИТА	750
ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ	850
ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА	900

Топпинги:	
ВЕТЧИНА	120
СЫР	120
ГРИБЫ	120
БЕКОН ЖАРЕННЫЙ	120
ХАЛАПЕНЬО	120

Выпечка

ФОКАЧЧА сдобная с соусом «Песто» и прованскими травами	250
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА с зеленым маслом	250

Десерты

АССОРТИ ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ СЫРА: сыр «Горгонзола», «Чеддер», «Сулугуни», «Фета», подается с виноградом, мармеладом и мёдом	650
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН с шариком ванильного мороженого	690
ПРОФИТРОЛИ с шоколадным кремом в глазури	690
ГРИБОЧКИ с ванильным мороженым	580
НАПОЛЕОН	500
АССОРТИ ЭКЛЕРОВ	450
ТОРТ МОРКОВНЫЙ	500
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ с марципаном	450
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА из сезонных фруктов	1 150
СОРБЕТ, 1 шарик <i>Лимон, клубника, малина, манго</i>	180
МОРОЖЕНОЕ, 1 шарик <i>Ванильное, шоколадное, клубничное</i>	150

* Цены в прейскуранте указаны в Рублях РФ и включают НДС 20%.

ООО «Оранж Реино» сохраняет за собой право изменять стоимость товаров без предварительного уведомления.
При заказе блюд в номер, боулинг или на компанию от 4 человек и более + 10% к стоимости блюд.

**Уважаемы гости! Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, заранее предупредите Вашего официанта.