

ШАЛАШ
РЕСТОРАН



www.shalash.org

Мясные холодные закуски

Ассорти из мясной гастрономии (язык, буженина, колбаса с/к, роллы из ветчины с сыром)	75/10	250 р.
Домашняя буженина	100/30	250 р.
Язык телячий отварной с ореховым соусом	100/30	250 р.
Студень	150/20	250 р.
Куриный рулет с гранатовым соусом (грецкий орех, чернослив)	75/20	150 р.
Филе утки с зеленым салатом и ягодным соусом	60/10/10	200 р.
Пармская ветчина с дыней и бальзамической заправкой (веточки розмарина)	120/10	300 р.

Рыбные холодные закуски

Ассорти рыбное (лосось с/с, лосось х/к, палтус х/к)	45/10/10	300 р.
Лосось шеф-посола	100/20	400 р.
Миноги маринованные с горчицей заправкой	50/30	150 р.
Селедочка с картошечкой и маринованным луком	50/50/30	125 р.
Классический салат «Сельдь под шубой»	120/5	250 р.
Судак под маринадом из овощей	100	230 р.

Сырные закуски

Сырная тарелка (камамбер, дор-блю, козий, пармезан. Подается с виноградом, медом и крекером)	75/20/15	250 р.
Канapé капрезе в шоте (черри, моцарелла, песто)	20/20/10	85 р.

Овощные холодные закуски

Свежие овощи (черри, огурец свежий, сладкий перец)	85/30/5	125 р.
Ассорти роллов из печеного баклажана с сыром и морковью по-корейски	80/5	125 р.
Зеленая грядка (свежая зелень, фета, редис)	20/25/10	100 р.
Маринованные овощи (черри, капуста квашеная, огурец маринованный, перец запеченный)	90/10	125 р.
Рулетики из кабачков с сыром фета и запеченным перцем	80/5	125 р.

Салаты

«Пролетарский» (картофель, говядина отварная, огурец маринованный, майонез)	85 гр.	150 р.
«Перепелиное гнездо» (жареное филе цыпленка, грибы, острая морковь, томаты)	100 гр.	150 р.
«Парадиз» (салат из крабового мяса, кальмаров, креветок, красной икры на листе салата под соусом провансаль)	100 гр.	300 р.
«Цезарь» с обжаренной куриной грудкой	85 гр.	175 р.
«Искушение» (нежное крабовое мясо, авокадо, ананас, креветки)	100 гр.	250 р.
«Питерский» (пикантный салат из мясных деликатесов с паприкой и грибами)	90 гр.	175 р.
«Наслаждение» (лосось, авокадо, салат «айсберг», горчицей-лаймовая заправка)	100 гр.	250 р.
Салат с маринованной говяжьей вырезкой (говяжья вырезка с баклажанами, морковью по-корейски, огурцами и томатами)	100 гр.	175 р.

Горячие закуски

Жульен из шампиньонов 150/2 250 р.

Груша «Гурмэ» (кусочки куриного мяса в пикантном соусе, запеченные под сырной корочкой в сочной груше) 180/10/5 175 р.

Блинчики «Петровские» с ветчиной и грибами 250/50/5 250 р.

Самса (слоеный пирожок с мясом) 1 шт 80 р.

Чебурек 1 шт 80 р.

Мини-шашлычок из индейки в беконе 120 225 р.

Основные блюда

La Paris (лосось, запеченный с креветками) 300/5 650 р.

Филе-миньон из телятины 300/5 650 р.

Шашлык из курицы 130/15 400 р.

Шашлык из свинины 135/15 450 р.

Жареное филе судака с креветкой и спаржей 180/30 650 р.

Мини-стейки из говядины в соусе «деми гляс» 300/5 650 р.

Свинина по-барски с картофелем «Айдахо» (запеченная свиная шейка с грибами под сырной корочкой) 180/100 550 р.

Хлебная корзина

50/10 25 р.

Домашняя лепешка 1 шт 70 р.

Ассорти из французских булочек 4 шт 120 р.

Пирожок с капустой 1 шт 45 р.

Пирожок с яблоком 1 шт 45 р.

Банкетные блюда

Судак фаршированный 1 шт 5000 р.

Осетр целый, приготовленный на пару 1 шт 3000 р.

Запеченная баранья нога в травах 1 шт 4000 р.

Сезонные фрукты 1,5 кг 700 р.





Торты собственного приготовления

«Наполеон»

(Классический торт, знакомый с детства)

«Тирамису»

(Воздушный крем и приятный кофейно-миндальный привкус в совокупности образуют нежнейшее лакомство)

«Чизкейк»

(Легкий сырный торт с янтарным желе из апельсинового сока)

«Медовик»

(Медовый бисквит, прослоенный сметано-сливочным кремом)

Сахарные трубочки с кремом

Пирожное «Картошка»

Стоимость десерта 150 гр. – 250 р.





Безалкогольные напитки

Морс клюквенный	0,2 л.	80 р.
Минеральная вода Vittel	0,33 л.	150 р.
Минеральная вода Perrier	0,33 л.	150 р.
Минеральная вода Татни	0,5 л.	150 р.
Кока-кола/ Спрайт/ Фанта	0,25 л.	150 р.
Сок в ассортименте	0,2 л.	60 р.

Алкогoльные напитки (на выбор)

Вино	150 мл.	250 р.
Водка	50 мл.	120 р.
Шампанское	150 мл.	150 р.

Горячие напитки (на выбор)

Кофе	1 чашка	140 р.
Чай	1 чашка	120 р.

Дополнительные услуги

+10% обслуживание

Музыкальный ансамбль ресторана (саксофон, караоке) – 18 000 рублей

Аренда сцены (звук, свет, аппаратура) – 15 000 рублей. Розетка – 5 000 рублей

Порча ресторанного имущества за ваш счёт (бой посуды – 300 рублей за единицу)

Трансфер от Черной речки до ресторана и обратно (20 человек) – цена договорная.

Контакты:

Дорога к Шалашу Ленина, д.1.

Телефон: 437-60-55

Email: restoran.shalash@gmail.com

Будем рады Вас видеть!

