



@OLGA BERLOGA

МЕНЮ



ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

Ассорти овощное Огурцы, томаты, перец болгарский, зелень, маслины, цуккини, соус «Песто».	120/120/110/50/50 г / 76 кКал	399,00 р.
Ассорти рыбное Муксун м/с, семга м/с, креветка тигровая, угорь копченый, лимон, зелень.	130/150/50/150/50 г / 78 кКал	1385,00 р.
Ассорти мясное (собственного приготовления) Буженина, рудет куриный, язык говяжий отварной, ростбиф.	140/140/120/100/40 г / 300 кКал	1115,00 р.
Ассорти сыров Маасдам, Пармезан, Дорблю, Камамбер с грецкими орехами и медом.	75/50/50/125/60/100 г / 208 кКал	999,00 р.
Ассорти Брускетт С ростбифом, семгой, Моцареллой и томатами.	160/175/174 г / 949 кКал	599,00 р.
Погребок домашних соленьев Соленые огурцы, томаты черри, грузди с луком, маринованная капуста.	80/80/80/150/10 г / 116 кКал	427,00 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Семга малосоленая Семга, лимон, оливки, салат, масло, зелень.	150/10/15/5 г / 205 кКал	599,00 р.
Сельдь по-деревенски Сельдь, картофель, лук, сметана.	200/50/100/150/10 г / 144 кКал	299,00 р.
Капуста маринованная с ягодами	200 г / 43 кКал	399,00 р.
Грибы белые со сметаной Грибы белые маринованные, лук, сметана.	150/30/20 г / 70 кКал	499,00 р.
Соленые грузди со сметаной Грузди соленые, лук, сметана.	150/50/20 г / 67 кКал	259,00 р.
Дуэт домашнего сала Сало соленое и сало горячего копчения собственного производства, подается с зеленым луком, бородинскими гренками и горчицей.	100/100/30/60 г / 1645 кКал	290,00 р.
Маринованный ростбиф Нежная говядина с маринованным луком и обжаренными на гриле гренками.	80/50/30 г / 1320 кКал	449,00 р.
Брускетта Закуска из обжаренных ломтиков хлеба на выбор: С ростбифом, вялеными томатами и базиликом	80/50/20/10 г / 415 кКал	220,00 р.
С семгой подкопченной и мягким сыром	80/20/15/40/10 г / 335 кКал	220,00 р.
С Моцареллой и томатами	80/60/34/6 г / 199 кКал	220,00 р.
Строганина из Тайменя	100/30/30/25 г / 88 кКал	649,00 р.
Строганина из Нельмы	100/30/30/25 г / 115 кКал	649,00 р.
Строганина из Муксуна	100/30/30/25 г / 113 кКал	649,00 р.
Строганина из Стерляди	100/30/30/25 г / 172 кКал	649,00 р.
Хариус собственного горячего копчения	100/50/50/30/10 г / 88 кКал	215,00 р.
Муксун собственного горячего копчения	100/50/50/30/10 г / 88 кКал	325,00 р.
Скумбрия собственного горячего копчения	100/50/50/30/10 г / 221 кКал	185,00 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячие креветки с чипсами Ароматные тигровые креветки в чесночном масле с гренками и прованскими травами.	150/50/30/30 г / 276 кКал	799,00 р.
Драники со сметаной Картофель, лук, сметана, яйцо.	200/50 г / 536 кКал	299,00 р.
Жульен классический Классический жульен из куриного филе с шампиньонами, запеченный в слоеном тесте с сыром.	200 г / 524 кКал	339,00 р.
Куриные крылышки Маринованные в медово-горчичном соусе с чесноком.	300/95/30/25 г / 729 кКал	395,00 р.
Пивная тарелка Сырные палочки, гренки чесночные, палочки «Боу де Кежо», острый соус.	100/100/100/30 г / 1056 кКал	499,00 р.

САЛАТЫ

Фирменный салат «Ольга» Говяжий язык, свежий огурец, сыр Дорблю, виноград, заправленный соусом «Коктейль».	230 г / 305 кКал	375,00 р.
Салат «Греческий» Свежие огурцы, томаты, сыр Фета, лук репчатый, перец болгарский, соус.	250 г / 130 кКал	297,00 р.
Салат «Цезарь» с курицей Микс салата, свежие овощи, гренки, сыр Пармезан, куриное филе.	270 г / 291 кКал	357,00 р.
Салат «Цезарь» с креветками Микс салата, свежие овощи, гренки, сыр Пармезан, креветки, соус.	280 г / 412 кКал	490,00 р.
Салат со слабосоленым лососем и грейпфрутом Оригинальный салат из овощей с лососем и грейпфрутом, заправленный оливковым маслом.	280 г / 277 кКал	399,00 р.
Салат с ростбифом Маринованный ростбиф с добавлением ароматных трав и специй на зеленом салате с фирменным соусом.	280 г / 290 кК	399,00 р.

СУПЫ

Уха из хариуса с расстегаем Уха из свежего хариуса. Подается с расстегаем.	220/150/30 г / 185 кКал	399,00 р.
Солянка мясная с кулебякой грибной Солянка мясная с копченостями, маринованными огурцами, каперсами и маслинами. Подается со сметаной.	320/50 г / 327 кКал	317,00 р.
Борщ с пампушкой Традиционный борщ с пампушкой и острым салом.	300/150/30 г / 479 кКал	317,00 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Блюдо гостя* Подробности у официанта.		1000,00 р.
Бефстроганов с картофельным пюре Классическое сочетание нежного филе говядины и сливочного соуса с картофельным пюре.	170/150/95 г / 460 кКал	500,00 р.
Телятина с лесными грибами Нежное филе говядины в сливочном соусе с белыми грибами и кедровыми орешками.	270 г / 330 кКал	600,00 р.
Оладушки из курицы Сочные оладушки из рубленного мяса цыпленка со специями, подаются с ароматными овощами гриль и сметаной.	170/150/30 г / 356 кКал	349,00 р.
Филе муксуна на подушке из овощей гриль и фирменным соусом Нежное филе запеченное с ломтиками лимона, гарнировано овощами Al Dente.	180/170/50 г / 410 кКал	690,00 р.
Каре ягненка Подается с соусом и отварными овощами.	150/100/30 г / 355 кКал	900,00 р.
Пельмени домашние Пельмени ручной лепки из трех видов мяса, подаются со сметаной.	200/30 г / 415 кКал	395,00 р.
Котлеты из щуки с картофельным пюре и сливочным соусом Котлеты из щуки под сливочным соусом, подаются с картофельным пюре.	150/100/70/50 г / 328 кКал	449,00 р.

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Шашлык из свинины Сочная свиная шея с добавлением оригинальных специй, соус, зелень.	150/100/50/30/20 г / 344 кКал	438,00 р.
Шиш-кебаб Шашлык из баранины в нежном молочном маринаде. Готовится на шампуре с овощами.	170/100/50/30 г / 303 кКал	629,00 р.
Стейк из семги Филе семги, обжаренное на углях. Подается с лимоном и соусом тар-тар.	175/100/30/10 г / 698 кКал	699,00 р.
Говяжий язык с кедровым орехом Отварной язык, обжаренный на гриле. Подается с соусом и кедровыми орешками.	180/100/30 г / 278 кКал	529,00 р.
Биштекс из марала Натуральный рубленый биштекс, с соусом и ароматным маслом.	180/100/80/30 г / 332 кКал	699,00 р.

ГАРНИРЫ

Картофель отварной с зеленью	150/10 г / 123 кКал	159,00 р.
Картофель жареный с грибами и луком	240 г / 293 кКал	299,00 р.
Папоротник жареный с кедровыми орешками Папоротник, лук, кедровые орешки, свежие томаты.	150 г / 118 кКал	220,00 р.
Овощи-гриль Свежие овощи, приготовленные на гриле со специями.	180 г / 75 кКал	249,00 р.

ПАСТА

Спагетти «Болоньезе» Классические спагетти с соусом из рубленой говядины и томатов с сыром.	280 г / 534 кКал	319,00 р.
Спагетти «Карбонара» Спагетти по классическому рецепту с беконом в сливочно-яичном соусе с сыром.	300 г / 867 кКал	369,00 р.
Феттуччине с лососем Паста феттуччине в сливочном соусе с лососем и сыром.	240 г / 340 кКал	399,00 р.
Феттуччине с цыпленком и грибами Паста в сливочном соусе с Песто, с цыпленком и грибами.	290 г / 685 кКал	359,00 р.

ПИЦЦА

«Аффетато мисто» Пицца с нежными кусочками маринованной телятины, салями и ветчиной.	400 г / 1085 кКал	499,00 р.
«Венеция» Филе курицы-гриль, ветчина, ананасы.	400 г / 1105 кКал	469,00 р.
«Кватро Формаджи» Сочетание четырех сыров: Дорблю, Маасдама, Моцареллы, Чеддер с соусом «Бешамель» и кедровыми орешками.	360 г / 1056 кКал	429,00 р.
«Магнолия» Болгарский перец, ветчина, бекон, шампиньоны, маслины.	420 г / 1018 кКал	499,00 р.
«Маргарита» Традиционный рецепт в сочетании двух видов сыра Моцареллы с томатным соусом и томатами черри.	320 г / 849 кКал	399,00 р.
«Фрутти ди Маре» Мидии, креветки, семга, в необычном оформлении.	450 г / 844 кКал	599,00 р.

ДЕСЕРТЫ

Двойной ягодный десерт Блинчик со сливочным сыром и ягодным вареньем.	120/80/60/10 г / 575 кКал	305,00 р.
Чизкейк (в ассортименте)	100/10/15 г / 321 кКал	285,00 р.
Штрудель яблочный с мороженым Десерт из яблок, изюма и кедровых орехов в слоеном тесте. Подается с мороженым.	180/60 г / 513 кКал	349,00 р.
Ягодный торт Ароматные ягоды в сочетании со сливочным кремом на песочном тесте.	135/10/10 г / 293 кКал	330,00 р.
Дары Тайги Таежные ягоды с орехами, медом или сгущенным молоком на выбор.		
С брусничкой	100/50/10 г / 256 кКал	225,00 р.
С черничкой	100/50/10 г / 257 кКал	225,00 р.
Со смородиной	100/50/10 г / 256 кКал	225,00 р.
Мороженное (в ассортименте)	100 г / 227 кКал	150,00 р.

КРУГЛОСУТОЧНО

Заказать в номер на сайте

www.OGZ-NK.ru

