



# БРИГАНТИНА

БАЗА ОТДЫХА

## *Ресторан* **МЕНЮ**



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Сельдь с маринованным луком, картофелем бэби и горчичным соусом**

100/150/60 г

**450 ₺**



**Рыбное плато**  
сёмга с/с, масляная х/к,  
горбуша х/к, лимон

200/300 г

**1200 ₺**



**Мясное плато**  
карбонат в/к, балык с/к,  
буженина, колбаса с/к

250 г

**950 ₺**



**Сырное плато**  
пармезан, маасдам, бри, дор блю,  
мёд, орех грецкий, крекер

200/70 г

**1100 ₺**



**Копчёное и солёное сало с черемшой, чёрными гренками и горчицей**

150/130 г

**510 ₺**



**Ассорти солений**  
помидор солёный, огурец солёный,  
капуста квашеная, чеснок  
маринованный

350 г

**370 ₺**



**Ассорти овощное**  
перец болгарский, огурец,  
редис, томат, зелень

410 г

**450 ₺**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Ассорти фруктовое**

груша, виноград, киви, яблоко, апельсин, сахарная пудра

600 г

550 ₽



**Баклажаны фаршированные с гранатом**

220 г

370 ₽



**Маслины, оливки**

100 г

320 ₽



**Лимон**

100 г

70 ₽



**БЛЮДО ОТ ШЕФА**



**Тар-тар из говядины**

270 г

750 ₽



**БЛЮДО ОТ ШЕФА**



**Тар-тар из лосося с грушей**

300 г

850 ₽



**БЛЮДО ОТ ШЕФА**



**Тар-тар из свеклы с творожным сыром «Виктория»**

200 г

380 ₽

# САЛАТЫ



**Салат из морепродуктов с соусом Кальмар**

морской коктейль, томаты черри, лимон, микс салата

235 г

790 ₽



**Салат Оливье с лососем**

лосось с/с, яйцо куриное, картофель отварной, морковь, огурец сол., майонез, горошек зел.

270 г

670 ₽



**Салат с семгой в медово-горчичной заправке**

сёмга с/с, свежий огурец, томаты черри, творожный сыр, микс салата

190 г

680 ₽



**Салат Оливье с креветкой**

креветка тигровая, яйцо куриное, картофель отварной, морковь, огурец сол., майонез, горошек зел.

290 г

690 ₽



*Существует своего рода легенда, что Оливье придумал свой салат от злости. Изначально в его*

*планах было порадовать гостей ресторана «Майонезом из дичи»: ассорти из мяса, языка, птицы, раковых шеек Люсьен заправил соусом, а для украшения в центре соорудил горку из картофеля, огурцов и пары яиц. Кулинар очень удивился, когда посетители разрушали эстетичное блюдо, смешивая все ингредиенты и причмокивая от удовольствия. На следующий день он уже сам заранее измельчил продукты и смешал их, превратив ассорти в полноценный салат.*



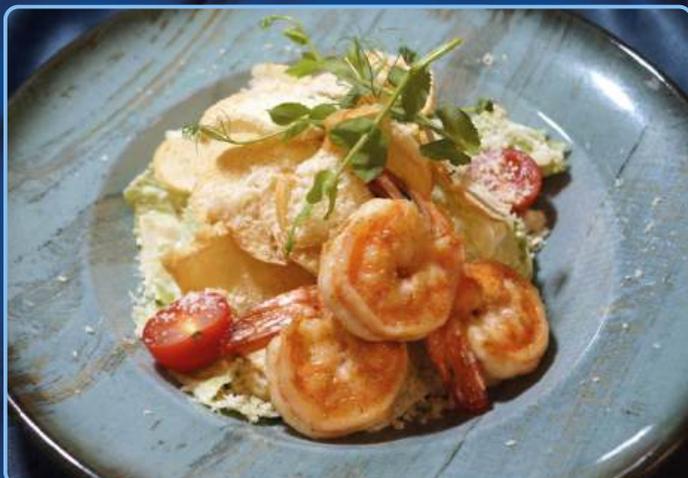
**Салат Оливье с томлёной грудинкой**

говядина, яйцо куриное, картофель отварной, морковь, огурец солёный, майонез, горошек зелёный

250 г

540 ₽

# САЛАТЫ



**Цезарь с тигровыми креветками**

айсберг, романо, креветки тигровые, томаты черри, пшеничные крутоны, сыр пармезан, соус цезарь

200 г

630 ₽



**Салат с хрустящим баклажаном**

баклажан жареный, помидор свежий, соус

210 г

410 ₽



**Цезарь с курицей**

айсберг, филе цыпленка жареное, пшеничные крутоны, томаты черри, сырт пармезан, соус цезарь

200 г

480 ₽



**Салат Греческий**

перец болгарский, помидор, огурец, микс салата, маслины, греческий сыр, масло оливковое

200 г

450 ₽



*Считается, что ножом и вилкой принято есть этот салат из-за случая с принцессой. Однажды жена принца Эдуарда VIII -*

*Уоллис Симпсон - обедала в Caesars Palace. Цезаре добавлял в салат изначально листья салата целиком, так как блюдо предполагалось есть руками. Но монаршим особам так поступать не подобает, потому по просьбе принцессы все ингредиенты салата нарезали, и она ела «Цезарь» с помощью вилки и ножа.*



*В греческий салат кладут именно фету, потому что этот сыр придаёт блюду неповторимый вкусовой оттенок. Он имеет*

*пикантный вкус: терпкий, слегка солоноватый, с лёгкой ноткой кислинки. Фета — традиционный греческий сыр. По консистенции он напоминает твёрдый творог, а во вкусе имеет приятную ненавязчивую кислинку.*

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Креветки отварные  
с соусом Лемонграсс

230/50 г

710 ₽



Креветки тигровые  
в соусе Дор-блю

315 г

850 ₽



Креветки тигровые  
в сливочно-чесночном  
соусе со свит чили

200/30 г

790 ₽



Свинные ребрышки  
в имбирном соусе

350/100 г

760 ₽

микс салата, гренки чесночные,  
лук красный



*Креветки были популярным блюдом уже в античные времена – простые жители Древней Греции и Римской империи предпочитали запекать и жарить их, а не варить. Популярность креветок объясняется простотой их ловли, ведь ракообразные водятся на мелководье, и их можно было раздобыть, даже зачерпнув воду ведром.*

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Мидии в соусе Песто

370/70 г

800 ₽



Мидии в сливочно-чесночном соусе

300/70 г

800 ₽



Мидии в остро-томатном соусе

310/70 г

750 ₽



Гренки чесночные с сырным соусом

150/50 г

260 ₽



*Ешьте мидии прямо из раковин. Если вы находитесь в неформальной обстановке, то вполне допустимо взять раковину с мидией, заполнить ее небольшим количеством соуса, а затем высосать мидию вместе с соусом прямо из этой раковины. При желании можете сначала отделить мидию от раковины с помощью вилки.*

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Крем-суп из грибов  
с тостом из белого  
хлеба

300 г

390 ₽



Крем-суп из тыквы  
с креветками и тыквен-  
ными семечками

300 г

410 ₽



Борщ с говядиной, салом,  
луком и чесночными  
гренками

300/90 г

450 ₽



Солянка мясная  
со сметаной

300/30 г

450 ₽



Суп Том-ям

350 г

490 ₽



Лапша домашняя  
с курицей

300/20 г

370 ₽

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Стейк из говяжьей  
вырезки с овощами  
гриль

300/50 г

1450 ₽



Шашлык из свинины  
(весовой)

100 г

300 ₽



Стейк из свиной шеи  
с соусом BBQ

170/50 г

710 ₽



Шашлык из мяса птицы  
(весовой)

100 г

300 ₽



Томленые телячьи щёчки  
в соусе деми глянс  
с картофельным пюре

350/150 г

850 ₽

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Лосось терияки  
с салатом из огурца

130/100 г

1050 ₺



Куриное филе на гриле  
с птитим

350 г

610 ₺



Лосось в цитрусовом  
соусе

160/50 г

1150 ₺



Кальмар Командор  
на гриле с морским  
салатом

290 г

780 ₺



*Кальмар символизирует двойственность и сложность. Он может олицетворять как красоту, разум и тайну, так и страх, опасность и непредсказуемость. В некоторых культурах кальмары считаются защитниками моря и посредниками между человеком и духами. Считается, что они обладают сверхъестественными способностями, которые могут помочь принести удачу, процветание и силу тем, кто их чтит.*

# ГАРНИРЫ



**Овощи гриль**

шампиньоны, перец болгарский, баклажан, кабачки

250 г

**300 ₺**



**Брокколи с пармезаном и грецким орехом**

200 г

**310 ₺**



**Картофельные дольки**

150 г

**220 ₺**



**Картофель фри с фирменным соусом**

150/50 г

**240 ₺**



**Картофель бэби с грибами**

220 г

**260 ₺**



**Картофельное пюре с пармезаном**

150/20 г

**250 ₺**

# ПАСТА



## Паста Четыре сыра

паста, дор-блю, маасдам, пармезан, моцарелла, сливки, черри

300 г

530 ₽



## Тальятелле с сёмгой и вялеными томатами

300 г

690 ₽



## Паста Карбонара

паста, желток, пармезан, бекон, сливки

300 г

560 ₽



## Паста с морепродуктами

паста, креветки тигровые, мидии, осьминог, пармезан, сливки

300 г

710 ₽



## Пене Арабьята

300 г

510 ₽



*Состояние пасты, при котором она уже готова, но всё ещё немного твёрдая, называется **al dente**.*

*Буквально это значит «на зубок». Итальянцы готовят пасту таким образом, чтобы сохранить ее полезные свойства.*



*Существует несколько теорий о происхождении осьминогов. Гипотеза о внеземной панспермии*

*предполагает, что осьминоги, уже обладающие высокими когнитивными способностями и развитыми органами чувств, могли попасть на Землю вместе с космическим мусором. Прибыв на планету, они смогли успешно адаптироваться к новой среде благодаря своей высокой приспособляемости и интеллекту.*

# ПИЦЦА



## Бригантина

груша, моцарелла, дор-блю, сливочный соус, грецкий орех, мёд

450 г

630 ₽



*Пицца с грушей — блюдо, в котором груша используется в качестве начинки. Она придаёт пицце особый вкус и аромат, а также интересную текстуру. Пицца «Груша и голубой сыр»: на готовую основу выкладывают моцареллу, кусочки сочной груши, голубой сыр и грецкие орехи; запекают 8–10 минут, пока сыр не расплавится.*



## Пепперони

пепперони, моцарелла, соус томатный

430 г

630 ₽



## Четыре сыра

моцарелла, дор-блю, чеддер, маасдам, соус томатный

400 г

690 ₽

# ПИЦЦА



## Дьябола

моцарелла, буженина, соус томатный, перец халапеньо, лук

450 г

710 ₽



## Куриная

соус тар-тар, моцарелла, маслины, помидор, филе куриное, лук

450 г

630 ₽



## Охотничья

колбаса с/к, колбаски охотничьи, шампиньоны, моцарелла, соус томатный, солёные огурчики, лук

450 г

630 ₽



## Карбонара

сыр моцарелла, пармезан, бекон, черри, соус сливочный

450 г

630 ₽

# ДЕСЕРТЫ



Чизкейк классический

140 г

330 ₹



Чизкейк фисташковый

125 г

420 ₹



Пирожное Брауни

120 г

390 ₹



Шоколадный фондан  
с ванильным мороженым  
и клубничным соусом

190 г

490 ₹



Мороженое

150 г

на выбор: ванильное,  
клубничное, шоколадное

310 ₹

ДОПОЛНЕНИЕ  
К МОРОЖЕНОМУ

30 г

80 ₹

- Фрукты
- Грецкий орех
- Ягодный соус
- Топпинг в ассортименте



Сырники со сметаной

150/30 г

340 ₹

## СОУСЫ

50 г

70 ₹

- Барбекю
- Сырный
- Шашлычный
- Свит-чили
- Тар-тар
- Цезарь
- Ореховый

## ХЛЕБ

60 г

20 ₹

- 
- 
- 
- 

- 
- 
- 
- 

