

МЕНЮ



РЕСТОРАН
«ВОЛЧЬИ ВОРОТА»



Ресторан «Волчьи ворота»

Уважаемые дамы и господа!

В ресторане «Волчьи ворота» все блюда готовятся на чистой родниковой воде.

В меню нашего ресторана собраны интернациональные блюда.

Это хиты русской, кавказской, европейской, паназиатской и японской кухонь в авторской обработке.

У нас каждый найдет блюдо на свой вкус.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Семга м/с (подаётся со сливочным маслом).....	70/100	620.00
Ассорти рыбное (семга м/с, рыба масляная копч.,креветки тигр.).....	120/170	870.00
Сельдь с луком.....	100/165	360.00
Карпаччо из сельди с Песто и винегретом.....	1/300	520.00
Икра лососевая на блинчиках.....	15/90	410.00
Икра лососевая порционная.....	15/40	380.00
Бастурма.....	1/60	290.00
Суджук.....	1/60	265.00
Ассорти мясное (грудка индейки копч., буженина, язык гов., рулет курин., бекон копч.).....	170/180	510.00
Язык отварной с хреном.....	75/135	450.00
Слабосолёная сёмга с авокадо и креветками в огуречных лентах.....	1/270	660.00

ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ



◀ Карпаччо из сельди с Песто и винегретом

Овощи натуральные.....	1/200	220.00
Рулетики из баклажанов с сыром, зеленью и орехом.....	1/200	290.00
Рулетики из баклажанов с пикантной ореховой начинкой.....	1/170	300.00
Рулетики из баклажанов в тонком лаваше.....	1/220	290.00
Хрустящие баклажаны с соусом сладкий чили.....	1/180	420.00
Лимон.....	1/70	100.00
Лайм.....	1/70	180.00
Маслины.....	1/100	190.00

Слабосолёная сёмга с авокадо и креветками в огуречных лентах



Хрустящие баклажаны с соусом сладкий чили ▶



СОЛЕНЬЯ, МАРИНАДЫ И ГРИБЫ

Соленья домашние

(огурчики м/с, чеснок, капуста по-грузински, перец стручковый соленый, помидорчики).....1/300

340.00

Грибное лукошко

(маринованные шампиньоны, вешенки, опята).....1/150

320.00

Маринованный виноград

1/100

130.00

Маринованный арбуз

1/100

130.00

Маринованная слива

1/100

130.00



◀ Соленья домашние

СЫРЫ

Ассорти из рассольных сортов сыра

(сыр брынза, рулет из сулугуни с зеленью, сырные узелки).....150/170

395.00

«Сырное плато»

(ассорти из изысканных сыров: Пармезан, Камамбер, Дорблю, Чеддер).....120/170

790.00

ХЛЕБ

Лепешка с кунжутом

1/220

60.00

Булочка ржаная

1/30

25.00

Булочка с луком фри

1/30

25.00

Булочка свекольная с чесноком

1/35

25.00

Лаваш тонкий

1/125

70.00

Хлебная корзинка

(лепешка с кунжутом, булочка ржаная, булочка с луком фри, булочка свекольная с чесноком).....1/210

100.00

Хачапури по-мегрельски

1/450

590.00

Хачапури по-аджарски

1/450

590.00

ПИЦЦА

Пицца «Маргарита».....	1/450	550.00
Пицца «Пепперони».....	1/500	700.00
Пицца с куриной грудкой и белым соусом.....	1/550	610.00
Пицца «Четыре сыра».....	1/500	640.00



◀ Хрустящие баклажаны с томатами и угрем

САЛАТЫ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Салат теплый из даров моря

(морепродукты, обжаренные с белым вином и морской солью на листьях салата с вялеными помидорами).....

1/250 | 950.00

Салат «Морской цезарь с тигровыми креветками»

на листьях салата с чесноч. гренками и сыром Пармезан.....

1/230 | 685.00

Салат «Морской цезарь с семгой»

(сыр Пармезан, черри, чесноч. гренки, заправка «Цезарь»)

1/250 | 720.00

Салат «Деликатес со дна морей»

(кальмары, мидии, креветки, авокадо, яйцо,

укра красная в рожке из хрустящего теста «Фило»).....

1/240 | 810.00

Хрустящие баклажаны с томатами и угрем

в пикантном азиатском соусе.....

1/240 | 880.00

Салат теплый с тигровыми креветками под тайским соусом

(цукини гриль, болгарский перец маринованный, микс салатный, кинза, кунжут)

1/250 | 680.00



▲ Салат «Деликатес со дна морей»

Салат теплый из даров моря ▶



◀ Салат теплый с креветками под тайским соусом

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

Салат из свежих овощей (заправка на выбор)

масло растительное, сметана, майонез.....1/200 | 240.00

Салат «Греческий»

(свежие овощи, маслины, сыр Фета, под олив. маслом).....1/250 | 390.00

Салат «Аджасандал»

из запеченных овощей.....1/180 | 290.00

Салат из баклажанов с сыром Фета

(салатный микс, черри, кедровый орех).....1/200 | 520.00

Салат теплый из печени индейки
под малиновой
заправкой ▶

САЛАТЫ С МЯСОМ, МЯСОПРОДУКТАМИ, ПТИЦЕЙ

Салат «Цезарь»

(куриная грудка на листьях салата
с чесноч. гренками и сыром,
под соусом «Цезарь»)

.....1/240 | 495.00



Салат теплый из телятины с овощами гриль

под соусом «Винегрет».....1/200 | 595.00

Салат из телятины терияки с вялеными томатами.....1/200 | 620.00

Салат из утиной грудки с хрустящими баклажанами

под кисло-сладким соусом с кунжутным маслом.....1/270 | 740.00

Салат «Венеция»

(язык, огурцы свежие, шампиньоны маринованные,
майонез, грецкий орех, гранат).....1/220 | 580.00

Салат теплый из печени индейки

с обжаренными грибами и вялеными томатами

под малиновой заправкой.....1/250 | 650.00

Салат с жареной моцареллой и утиной грудкой.....1/230 | 695.00



СУПЫ

Уха по-сенгелеевски

наваристая уха из семги, палтуса, форели и судака со сливками1/400 | 620.00

Тыквенный крем-суп

с тигровыми креветками.....370/400 | 500.00

Суп-лапша грибной.....1/400 | 320.00

Солянка мясная сборная.....1/400 | 440.00

Шулюм из баранины.....1/400 | 450.00

Суп-пюре грибной.....1/350 | 400.00

Суп «Том-Ям»

классический тайский суп с морепродуктами на кокосовом молоке.....1/600 | 680.00

Окрошка с куриной грудкой (по сезону)

на кефире.....1/380 | 350.00

Окрошка с тигровыми креветками (по сезону)

на кефире.....1/350 | 420.00



Суп «Том-Ям»
с морепродуктами
на кокосовом молоке

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

С МЯСОМ, МЯСОПРОДУКТАМИ, ОВОЦАМИ, ГРИБАМИ

Жюльен из филе индейки

с шампиньонами в булочке из цельнозерновой муки.....1/200 | 440.00

Жюльен из грибов.....1/150 | 320.00

Баклажаны по-средиземноморски

башенки из баклажанов, запеченные с томатами,
соусом Песто и сыром Моцарелла.....1/160 | 325.00

Конвертики с мясом птицы

из слоеного теста.....1/140 | 280.00

Блинчики по-французски

под сливочно-сырным соусом
с куриным филе, грибами и сыром....1/240 | 350.00



Жюльен
из филе индейки
с шампиньонами
в булочке из
цельнозерновой
муки



Баклажаны
по-средиземноморски



◀ Мидии-киви, запеченные с базиликовым соусом под сыром Моцарелла

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

«Лакомство волчицы»

горячая закуска из семги и креветок в корзиночке

из вытяжного теста.....1/200 | 950.00

Мидии-киви запеченные

с вялеными томатами и сыром.....1/230 | 860.00

Мидии-киви запеченные

с базиликовым соусом под сыром Моцарелла.....1/230 | 890.00

Мидии-киви под спайси-соусом.....1/230

840.00

Соме из морепродуктов на ваш выбор:

с чесночно-сливочным соусом.....1/320 | 680.00

с соусом из перетертых томатов.....1/320 | 680.00

Шипящая сковорода с тигровыми креветками

(болгарский перец, цукини, лук репчатый).....1/280 | 850.00



◀ Горячая закуска «Лакомство волчицы»

Соме из морепродуктов ▶



◀ Шипящая сковорода с тигровыми креветками



▲
Зеленое ризотто с лососем терияки и кунжутом

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Судак с креветками и грибами в сливочно-базиликовом соусе
▼



Судак с креветками и грибами в сливочно-базиликовом соусе	1/320		940.00
Зеленое ризотто с лососем терияки и кунжутом	1/350		880.00
Семга с овощами запеченная под сливочно-сырным соусом.....	170/340		1090.00
Палтус на подушке из картофельного пюре под устрично-сливочным соусом	1/300		960.00
Филе судака запеченное под шапкой из сыра	1/220		740.00
Паста фетучини с лососем и кальмарами	1/310		870.00
Спагетти из цукини с морепродуктами под соусом Песто	1/320		760.00
Жареные креветки с рисом в соусе «ТОМ-ЯМ»	1/360		890.00
Филе горато с кус-кусом и овощами.....	1/300		840.00



Жареные креветки с рисом в соусе «том-ям»
▼



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Индейка с овощами ▾
в кисло-сладком соусе



Телячьи щечки в соусе из красного вина
с гарниром на выбор: ...1/100 | 540.00

рис ароматный
с овощами.....1/150 | 170.00

картофельное пюре.....1/150 | 155.00

Телятина с каштанами и черносливом
томленая в пряно-фруктовом соусе на горке из риса.....1/400 | 950.00

Индейка с овощами
в кисло-сладком соусе1/290 | 490.00

Сочная утиная грудка
под клюквенным соусом с жареным шпинатом1/100 | 690.00

Слоеный стейк из куриного филе с овощами1/290 | 590.00

Утиная ножка под вишневым соусом
с булгуром и томлеными яблоками.....1/100 | 630.00

Свинина по-крестьянски
жаркое из свинины с овощами и картофельными клецками.....1/400 | 630.00

Свиная вырезка запеченная
под соусом из шампиньонов (гарнир на выбор).....1/320 | 680.00

Баранья корейка в специях запеченная
под сыром Моцарелла и соусом Песто с гарниром
из ароматного риса, жаренного с овощами.....1/350 | 1065.00

Язычки ягненка с вешенками
и картофельным пюре.....1/330 | 750.00

Каре ягненка с мезе
из вяленых томатов и пюре из баклажанов1/350 | 1090.00



◀ Телячьи щечки в соусе
из красного вина



Каре ягненка с мезе ▶
из вяленых томатов
и пюре из баклажанов



▲ Баранья корейка,
запеченная под сыром
Моцарелла и соусом
Песто

МЯСНЫЕ БЛЮДА НА УГЛЯХ

Шашлык

из бараньих язычков:

в свиной ж/с1/100 | 460.00

в бараньей ж/с1/100 | 480.00

Люля куриные...140/170 | 290.00

Печень говяжья:

в свиной ж/с100/130 | 385.00

в бараньей ж/с 100/130 | 395.00



Печень говяжья по-хански

рубленая мелким кубиком с жареным репчатым луком

в свиной ж/с100/190 | 330.00

в бараньей ж/с100/190 | 350.00

Шашлык свиной из антрекота1/100 | 320.00

Шашлык свиной из шейки1/100 | 330.00

Шашлык из бараньей корейки по-кавказски1/100 | 490.00

Шашлык из бараньей вырезки1/100 | 510.00

Говяжий язык, запеченный на углях1/100 | 500.00

Куриные крылья на гриле1/100 | 240.00

Стейк из каре розовой телятины на мангале1/100 | 420.00

подается с гарниром: овощи-гриль1/150 | 250.00

Хачапури на мангале1/150 | 360.00

Хачапури ►
на мангале



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА УГЛЯХ

Шашлык из филе сома.....1/100	595.00
Филе семги на мангале.....1/100	760.00
Форель речная с овощами запеченная на углях.....1/100	380.00
Тигровые креветки на мангале подаются с икорным соусом.....120/200	770.00
Лангустины на мангале с соусом Песто.....1/350	1200.00
Сазан целиком на мангале с соусом из томатов и болгарского перца.....1/100	280.00
Стейк из палтуса на гриле подаётся с нежным соусом из зелени.....1/100	660.00
Стейк из сазана на мангале.....1/100	340.00
Дорадо целиком на гриле.....1/100	450.00

СОУСЫ 1/100

Цахтон (сметанный с чесноком и зеленью).....	140.00
Аджика (помидоры, болг. перец, чеснок, горький перец, кинза).....	120.00
Хрен.....	145.00
Кетчуп.....	90.00
Ткемали (кисло-сладкий на основе алычи и специй).....	165.00
Наршараб (гранатовый).....	145.00
Ежевичный (ежевика, «Кагор», специи).....	180.00
Зеленый (оливковое масло, зелень, чеснок, лим. соус).....	120.00
Цацики (йогурт, огурцы свеж., базилик, чеснок).....	140.00
Песто (базилик, олив. масло, кедровый орех, сыр Пармезан).....	420.00

◀ Овощи
жареные



ГАРНИРЫ 1/150

Булгур с овощами.....	150.00
Картофель отварной со слив. маслом.....	165.00
Картофель фри.....	170.00
Картофель, запеченный по-деревенски.....	140.00
Картофель пюре.....	155.00
Картофель по-домашнему, жаренный с луком.....	165.00
Картофель в жировой сетке:	
в свиной.....	170.00
в бараньей.....	175.00
Шпинат, жаренный в сливках.....	260.00
Овощи жареные (цветная капуста, брокколи, болг. перец).....	260.00
Цветная капуста и брокколи, запеченная под сыром.....	260.00
Рис ароматный с овощами.....	170.00
Овощи гриль (баклажан, болг. перец, черри, цукини, шампиньоны).....	250.00
Шампиньоны на мангале.....	1/100 270.00
Овощи, запеченные на костре:	
помидор.....	1/100 95.00
баклажан.....	1/100 110.00
перец болгарский.....	1/100 130.00

ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ 1/200

Лимонный.....	380.00
Грейпфрутовый.....	320.00
Апельсиновый.....	280.00
Морковный.....	210.00
Яблочный.....	240.00
Яблочно-морковный.....	220.00

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА 1/300

Морс (клюква)	150.00
Морс (клюква+брусника).....	150.00
Морс (черная смородина).....	150.00
Морс (облепиха).....	150.00

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Горячий шоколад	1/60	200.00
Кофе натуральный.....	1/50	130.00
Кофе натуральный двойной.....	1/200	260.00
Кофе американо.....	1/200	160.00
Кофе эспрессо.....	1/50	150.00
Кофе капучино.....	1/250	200.00

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ

На чайник 1/600.....	350.00
На чайник 1/400.....	250.00
На чашку 1/200.....	120.00

ВАРЕНЬЕ К ЧАЮ

В ассортименте (белая черешня, инжир, грецкий орех, вишня, абрикос).....	1/100	190.00
Мед натуральный.....	1/100	160.00

Чайная коллекция «Weiserhouse» – это чай, собранный на лучших плантациях всего мира и приготовленный с помощью высокотехнологичного оборудования.



ДЕСЕРТЫ



▲ «Ягодка-малинка»

Чизкейк классический
под малиновым соусом1/160 | 320.00

«Малиновый трайфл»
великолепный английский десерт (сочетание
бисквита, пропитанного ликером Куантро,
свежей малины
и восхитительного крема).....1/270 | 345.00

«Клубничный трайфл»
(сочетание бисквита, пропитанного ликером Куантро,
свежей клубники и восхитительного крема)1/270 | 345.00

Эклер с заварным кремом.....1/100 | 160.00

«Шоколадный вулкан»
гурманы оценят (25 мин)1/150 | 300.00

«Ягодка-малинка»
восхитительное сочетание нежной меренги,
легкого крема и ароматной малины.....120/150 | 330.00

Штрудель яблочный
с ванильным соусом (30 мин)150/200 | 310.00

Штрудель вишневый
с шариком
ванильного мороженого (30 мин.)..150/200 | 320.00



Чизкейк классический ►
под малиновым соусом



▲ «Малиновый трайфл»

ДЕСЕРТЫ

Капучино из клубники
со штрейзелем.....1/230 | 310.00

Канелоне
(хрустящие трубочки с кунжутом,
нежным кремом, с бeze
и грецким орехом (30 мин)1/200 | 350.00

Наполеон.....1/100 | 180.00

Меренговый фисташковый рулет
с ягодным конфи1/100 | 230.00



◀ Капучино из клубники
со штрейзелем



▼ Канелоне



▲ Меренговый
фисташковый рулет

Мороженое ванильное.....1/150 | 200.00

Мороженое с наполнителями
(фрукты, орех, шоколад, сироп).....150/160 | 220.00

Мороженое ванильное
в корзиночке.....150/180 | 280.00

Мороженое в корзиночке
с наполнителями150/190 | 300.00

Сорбет ягодный
собственного производства

малина.....1/100 | 260.00

клубника.....1/100 | 250.00



ДЕСЕРТЫ

Пирожное «Рафаэлло»

Оригинальное сочетание кокосовой начинки с изысканным кремом - это истинное наслаждение1/290 | 380.00

Пирожное «Молочная девочка»

Нежные молочные коржи в сочетании с кремом «Пломбир» со вкусом таящего мороженого и прослойкой из свежей малины1/150 | 300.00

Десерт «Шоколадное искушение» под карамельным соусом

Сочный бисквит в сочетании с ванильным мороженым под шоколадным куполом и карамельным соусом это настоящий рай для любителей шоколада1/330 | 560.00

Десерт «Сладкое будущее» с предсказанием

Изысканное сочетание хрустящего теста, нежного крема с миндальной ноткой и свежей ягоды это плод фантазии1/250 | 395.00



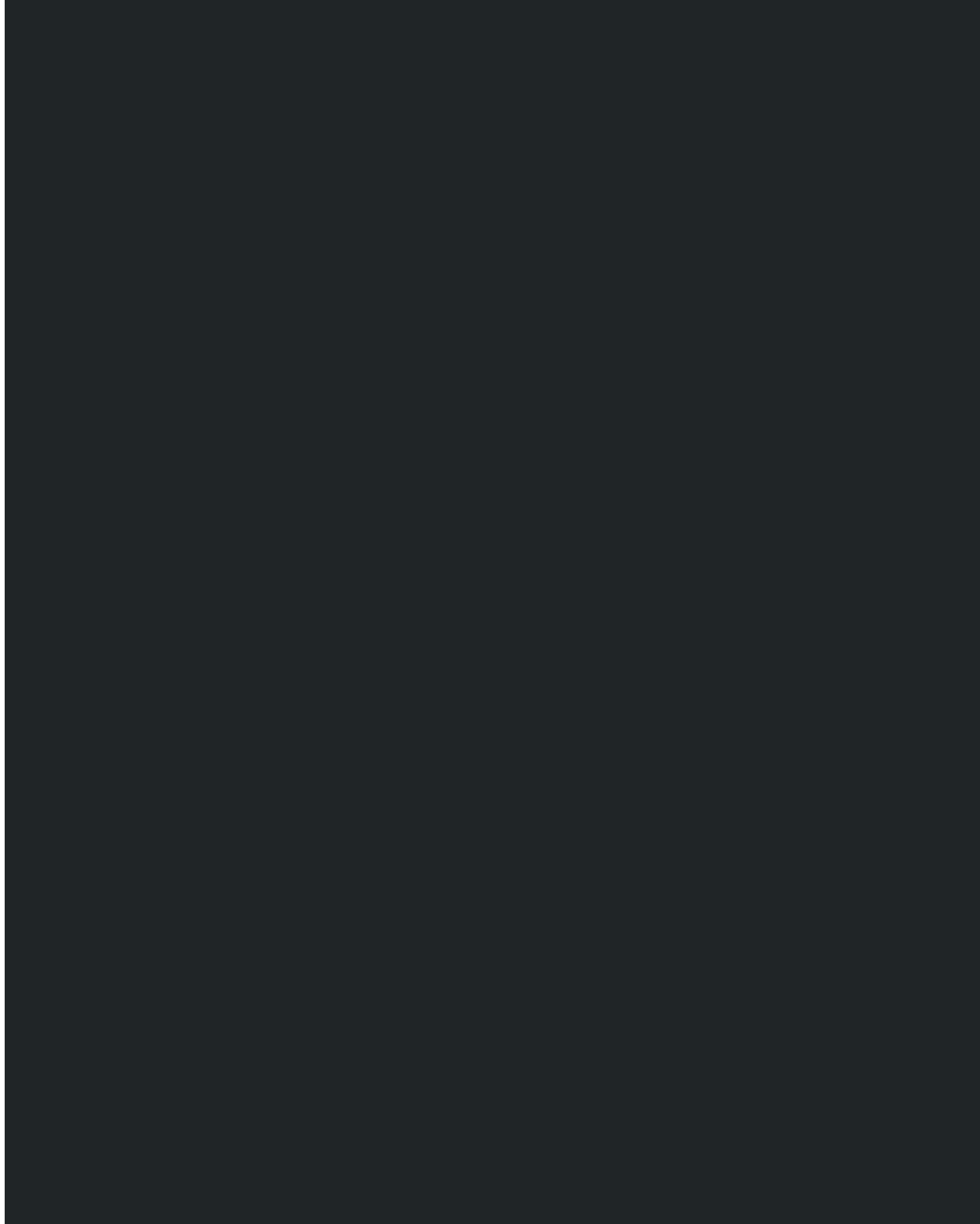
Пирожное «Рафаэлло»



Пирожное
«Молочная девочка»



«Шоколадное искушение»
под карамельным соусом



Сет 1 - 1590 рублей



Сет 2 - 1290 рублей

