

МЕТЛА

A golden broomstick graphic positioned below the word 'МЕТЛА'. The broomstick has a long, curved handle and a head made of several golden bristles. The entire graphic is rendered in a metallic gold color with a slight 3D effect.

## **ЭФФЕКТНЫЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА**

Сом африканский, фаршированный нежным паштетом из филе с грибами. Подается с овощами и зеленью. 1000г	<b>1 500</b>
Щука фаршированная паштетом из щучьего филе с овощами. Подается с овощами и зеленью. 1000г	<b>1 200</b>
Карп фермерский, фаршированный паштетом с сыром и грибами. Подается с овощами и зеленью. 1000г	<b>900</b>
Поросенок молочный, запеченный целиком, начиненный гречневой кашей с грибами и жареным луком. 1000г	<b>3 500</b>
Гусь с яблоками, черносливом и курагой, сдобренный коньяком, запеченный целиком. 1000г	<b>1 500</b>
Утка, выдержанная в медовой наливке, запеченная целиком, подается с картофельными дольками и печеными яблоками. 1000г	<b>1 500</b>
Баранья нога, маринованная в аджике и запеченная с розмарином. Подается со свежими овощами и зеленью с томатным соусом. 1000г	<b>3 200</b>
ФЛАМБЕ-ШОУ Свиной окорок, сдобренный клюквенной настойкой и запеченный с пряностями. Подается с клюквенным соусом. 1000г	<b>2 200</b>
Большая мясная доска: шашлык из свинины, домашние купаты свиные, ребрышки свиные гриль, куриные локиточки с большой порцией картофеля фри, свежими овощами, зеленью и острым соусом. 1700г	<b>2 490</b>
Большая рыбная доска: стейки семги и фермерского карпа, сом мраморный запеченный, шашлычки из королевских креветок и семги, мидии под сырным соусом, подаются со сливочно-апельсиновым соусом, чуккой и лимоном. 1700г	<b>3 290</b>

Шашлык из свиной шейки в хрустящем каравае. Подается с маринованным луком и фирменным томатным соусом. 1680г	<b>2 490</b>
Кролик фермерский, тушеный в сливочном соусе с овощами. За 1000г	<b>1 500</b>
Тарелка купат из свинины собственного приготовления. Подается с квашеной капустой и картофельными дольками, с фирменным томатным соусом. 1300г.	<b>1 700</b>
Свиная рулька, томленая в пиве, запеченная в медовом соусе. Подается с квашеной капустой и фирменным томатным соусом. 1200г	<b>1 300</b>
Блюдо на шампурах. Альянс люля-кебабов из говядины, телячьей печени в беконе и хачапури на шампурах. Подается с маринованным луком и фирменным томатным соусом. 1150г	<b>1 890</b>
Сковорода с обжаренными свининой и овощами. 1900г	<b>2 100</b>
Сковорода с обжаренными семгой и овощами. 1900г	<b>2 850</b>
Сковорода с обжаренными грибами и овощами. 1750г	<b>1 850</b>
Горшочек с пельменями мясными. Подается со сметаной. 1000г	<b>1 100</b>
Горшочек с варениками с картофелем и жареным луком. Подается со сметаной. 1000г	<b>900</b>

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Мясные деликатесы собственного приготовления: буженина, ростбиф, куриные рулеты, купаты. Подаются с хреном. 360г	<b>690</b>
Рыбное ассорти из слабосоленой и подкопченной семги, копченого мраморного сома. Подается с лимоном и маслом. 270г	<b>690</b>

Ассорти из свежих овощей с зеленью. 220г	<b>190</b>
Запеченные на гриле баклажаны и перец под фирменным зеленым соусом. 400г	<b>540</b>
Домашние соленья собственного приготовления (соленые томаты, огурцы, капуста, чеснок). 460г	<b>290</b>
Маринованные грибы с луком под ароматным маслом. 340г	<b>290</b>
Ассорти фермерских сыров. Подается с грецкими орехами, виноградом и медом. 180г	<b>450</b>
Нарезной телячий язык. Подается с хреном. 160г	<b>520</b>
Филе слабосоленой сельди с маринованным луком и отварным картофелем под ароматным маслом	<b>240</b>
Ассорти фермерского сала подается с горчицей и чесноком. 245г	<b>340</b>
Блин-роллы, начиненные икрой лососевой и семгой слабого посола. 350г	<b>980</b>
Блин-роллы, начиненные мясным паштетом и сливочно-грибной начинкой. 350г	<b>470</b>
Блин-роллы, начиненные форшмаком и икрой капелана. 350г	<b>470</b>
Тарталетки с икрой лососевой. 8/160г	<b>680</b>
Студень домашний из нескольких видов мяса на прозрачном бульоне, подается с зеленью и горчицей. 1200г	<b>1 200</b>
Заливное из семги слабого посола с оливками, лимоном и зеленью, подается с хреном. 1200г	<b>1 140</b>
Заливное из белых сортов рыб с оливками, лимоном и зеленью, подается с хреном. 1200г	<b>960</b>

Лимон. 50г	<b>50</b>
Зелень на столе. 50г	<b>70</b>
Оливки или маслины. 75г	<b>150</b>

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

Картофельные драники с сметаной. 230г	<b>250</b>
Картофельные драники с семгой слабого посола. 290г	<b>370</b>
Мидии на створке под сырно-сливочным соусом. 250г	<b>670</b>
Обжаренное куриное филе, маринованное в апельсиновом маринаде. Подается с виноградом и сладким сливочным соусом. 170 г	<b>350</b>
Жульен с обжаренными шампиньонами. 135г	<b>190</b>
Жульен с куриным филе и шампиньонами. 135г	<b>190</b>
Жульен с телячьим языком и шампиньонами. 135 г	<b>250</b>
Шашлычок с тигровых креветок. 170г	<b>640</b>
Шашлычок из филе семги. 230г	<b>490</b>
Мини-голубцы, томленные в томатном соусе. Подаются со сметаной. 230г	<b>270</b>

## **САЛАТЫ**

### **МЯСО и СУБПРОДУКТЫ**

Фирменный салат "Метла" из мясных деликатесов собственного приготовления со сладким перцем и маринованным огурцом под фирменным соусом. 260г	<b>540</b>
Теплый салат с телятиной на подушке из зелени с помидорами черри и сыром пармезан под фирменной заправкой. 240г	<b>640</b>

Салат по-азиатски с говядиной, рисовой лапшой, сладким перцем под имбирной заправкой с пряностями и зеленью. 150г	<b>390</b>
Салат по-азиатски со свининой, рисовой лапшой, сладким перцем под имбирной заправкой с пряностями и зеленью. 150г	<b>310</b>
Салат "Гнездо перепелки" Нежное куриное филе с маринованным и свежим огурцом, картофелем пай и перепелиным яйцом под фирменной заправкой. 240г	<b>290</b>
Салат с куриной печенью в сочетании с виноградом, листом салата под соусом бальзамик. 250г	<b>290</b>
Сытный салат с обжаренными ингредиентами: курицей, шампиньонами, морковью и луком под соусом майонез с яичными блинчиками и хрустящим картофелем пай. 240г	<b>290</b>
Салат "Столичный" с запеченным куриным филе под картофелем пай с домашним соусом майонез. 230г	<b>290</b>
Салат "А ля Рус" с запеченным куриным филе, помидорами черри, перепелиным яйцом на подушке из зелени под сыром пармезан и фирменной заправкой. 240г	<b>340</b>

## **РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ**

Салат "Уолдорф" с копченым африканским сомом в квартете с сельдереем, яблоком и орехами под сливками. 250г	<b>420</b>
Красный салат с семгой слабого посола с нежной фасолью и свежими помидорами на подушке из зелени под оливковой заправкой. 160г	<b>370</b>
Винегрет из сочных овощей с филе слабосоленой сельди под пряным маслом. 210г	<b>290</b>

Салат по-азиатски с креветками, рисовой лапшой, сладким перцем под имбирной заправкой с пряностями и зеленью. 150г	470
Нежный салат с кальмаром в сочетании со свежим и маринованным огурцом, яичным белком и листом салата под кунжутом и домашним майонезом. 230г	370
Салат "А ля Рус" с семгой слабого посола, помидорами черри, перепелиным яйцом на подушке из зелени под сыром пармезан и фирменной заправкой. 210г	470
Салат "А ля Рус" с королевскими креветками, помидорами черри, перепелиным яйцом на подушке из зелени под сыром пармезан и фирменной заправкой. 240г	540
Сельдь под шубой. Классический салат с филе слабосоленой сельди с отварными овощами под домашним соусом майонез. 150г	320

## **ОВОЩНЫЕ**

Салат Греческий из свежих овощей с сыром фета и маслинами под пряным маслом. 220г	290
Винегрет из сочных овощей под пряным маслом. 210г	170

## **ПЕРВЫЕ БЛЮДА**

Борщ украинский с мини-пампушками и салом. 420г	250
Уха с семгой, лимоном и маслинами. 300г	350
Солянка мясная сборная. 250г	250
Бульон куриный с домашней лапшой. 250г	150
Окрошка на кефире с курицей. 250г	170
Окрошка на кефире с говядиной. 250г	220
Окрошка на кефире с бужениной. 250г	190

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### МЯСО и СУБПРОДУКТЫ

Фирменное блюдо "Свинина на сене". Обжаренная свиная вырезка подается на ароматном сене из разнотравья с запеченным картофелем под сырным соусом. 320г	<b>600</b>
Мясо по-московски - отбивная из свинины, запеченная с овощами и грибами, яйцом-глазунья под сырной шапкой. 340г	<b>390</b>
Башня из свиных отбивных с картофельными чипсами под сливочно-грибным соусом. 300г	<b>390</b>
Медальоны из сочной свиной вырезки под сливочно-грибным соусом. 220г	<b>480</b>
Бефстроганов из нежной телятины в сливочном соусе с картофельным пюре и соленым огурцом. 380г	<b>480</b>
Медальоны из нежной телячьей вырезки под сливочно-грибным соусом. 220г	<b>680</b>
Куриные потрошки, тушеные в сливочном соусе. Подаются на картофельных драниках. 250г	<b>320</b>
Свиная вырезка, фаршированная шпинатом. 220г	<b>390</b>
Крученик из нежного куриного филе с тающей сырной начинкой, обернутого беконом, подается под сливочным соусом. 255г	<b>420</b>
Котлета по-киевски. Подается с картофелем фри. 330г	<b>390</b>
Котлета куриная с картофельным пюре и огурцом. Детское предложение. 280г	<b>270</b>
Тефтели из телятины в томатном соусе с отварным рисом. Детское предложение. 260г	<b>250</b>

## **РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ**

Форель речная запеченная на овощной подушке. 400г	<b>790</b>
Башня из филе африканского сома с картофельными чипсами. 300г.	<b>490</b>
Филе семги в кунжуте на апельсиновом соусе подается с капустой в сухарях. 380г	<b>1 170</b>
Жареное филе карпа с луковым паем и картофельным пюре. 400г	<b>390</b>

## **ГАРНИРЫ**

Капуста цветная жареная в сухарях. 150г	<b>180</b>
Овощи-гриль. 200г	<b>190</b>
Картофельные дольки с травами. 150г	<b>100</b>
Картофель жареный с грибами и луком. 200г	<b>160</b>
Картофель отварной с маслом и зеленью. 150г	<b>100</b>
Картофельное пюре по-домашнему. 150г	<b>120</b>
Шампиньоны жаренные на гриле с чесноком. 150г	<b>270</b>
Рис отварной рассыпчатый. 150г	<b>70</b>
Легкий салат - свежие овощи. 100г	<b>150</b>
Картофель фри. 150г	<b>100</b>

## **КАЗАН и МАНГАЛ**

Плов рассыпчатый с бараниной или говядиной. 300г (30-60 порц.)	<b>370</b>
Дымляма с овощами и бараниной или говядиной. 300г. (30-60 порц.)	<b>420</b>

Шурпа с бараниной или говядиной и овощами. 300г. (30-60 порц.)	<b>350</b>
Уха наваристая из нескольких сортов рыб. 300г. (30-60 порц.)	<b>320</b>
Шашлык из свиной шейки. Подается с маринованным луком и томатным соусом. 320г	<b>530</b>
Корейка на кости с острым томатным соусом. 220г.	<b>390</b>
Ребра свиные подаются с острым соусом. 330г	<b>390</b>
Куриные крылья с фирменным томатным соусом. 330г	<b>250</b>
Люля-кебаб из говядины. Подается с томатным соусом. 140г	<b>340</b>
Стейк из семги. Подается со сливочным соусом. 200г	<b>890</b>
Форель речная гриль. 300г	<b>690</b>

## **НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА**

Хлебная корзина собственного приготовления. 180г	<b>70</b>
Каравай свадебный. 2200г.	<b>800</b>
Мясной пирог из дрожжевого теста и мясного паштета. За 1000г. (заказ от 2,5кг)	<b>650</b>
Мясной пирог из дрожжевого теста и мясного паштета с тушенной капустой. За 1000г. (заказ от 2,5кг)	<b>600</b>
Куриный пирог с жареными грибами. За 1000г. (заказ от 2,5 кг)	<b>700</b>
Рыбный пирог с семгой. За 1000г. (заказ от 2,5кг)	<b>850</b>
Ваза из фруктов малая. 1200г	<b>1 000</b>
Ваза из фруктов. 2500г	<b>2 000</b>