ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

hot and cold starters

Паштет из печени цыпленка с бриошью и тыквенным конфитюром 510
Chicken liver pâté with a brioche and pumpkin confiture

Риет из форели с хрустящей чиабаттой 650
Trout rillette with crispy ciabatta

Карпаччо из цветной капусты с муссом из козьего сыра и трюфельным маслом 550
Cauliflower carpaccio with goat's cheese mousse and truffle oil

Тар тар из говядины с муссом из козьего сыра на эстонском хлебе 750
Beef tartare with goat's cheese mousse on Estonian bread

Карпаччо из говядины 990
Beef carpaccio

Вителло тоннато с соусом из тунца 590
Vitello tonnato with tuna sauce

Соленые грузди с картофелем «Пушкин» и сметаной 890
Salted milk mushrooms with "Pushkin" potatoes and sour cream

Оладьи из цукини с тыквой, яйцом пашот, авокадо и страчателлой 850
Zucchini fritters with pumpkin, poached egg, avocado and stracciatella

Тосканские оливки 450
Tuscan olives

Красная икра с блинчиками 1200
Red caviar with crepes

Картофельные драники с форелью гравлакс и сыром страчателла 750
Potato fritters with trout gravlax and stracciatella

Грибной жюльен под сырной корочкой 450
Mushroom julienne under a cheese crust

Жареный халуми с печеным перцем, апельсиновым конфитюром и лесным орехом 680
Fried halloumi with roasted peppers, orange confiture and hazelnuts

Долма по-турецки с томатной сальсой 560
Turkish dolma with tomato salsa

Гренки к пиву из эстонского хлеба с пармезаном и трюфельным соусом 450
Croutons for beer made from Estonian bread with parmesan and truffle sauce

Арахис соленый / фисташки 150/250
Salted peanuts / pistachios

САЛАТЫ
salads

Салат с овощами и греческой брынзой *Vegetable salad with Greek feta cheese*	**590**
Русский салат с томленой говядиной и вялеными томатами *Russian salad with stewed beef and sun-dried tomatoes*	**620**
Салат с ростбифом, малосольными огурцами и сыром горгонзола *Roast beef salad with lightly salted cucumbers and gorgonzola cheese*	**640**
Салат «Мимоза» наоборот «АЗОМИМ» *Salad «Mimosa»*	**750**
Салат Цезарь с курицей / с креветками *Caesar salad with chicken / with shrimps*	**730/820**
Салат с печенью цыпленка, огурцами, устричным соусом и грушей *Chicken liver salad with cucumbers, oyster sauce and pear*	**480**
Теплый салат с баклажанами, томатами и кремом из тофу *Warm salad with eggplant, tomatoes, and tofu cream*	**580**

СУПЫ
soups

Куриный бульон с авокадо и яйцом — **480**
Chicken broth with avocado and eggs

Уха с копчеными овощами и расстегаем — **850**
Fish soup with smoked vegetables and a Russian fish pie

Борщ с пампушками и смальцем — **560**
Borsch with buns and lard

Крем-суп из шпината с козьим сыром — **520**
Spinach cream-soup with goat's cheese

Солянка мясная — **690**
Meat solyanka

*** Шеф-повар рекомендует к супу пирожки** / *chef recommends patties with soup*

ПИРОЖКИ
pasties

Ассорти из домашних пирожков (с капустой, с мясом, с рыбой, с луком и яйцом) — **380**
Assorted homemade pasties (with cabbage, with meat, with fish, with onion and eggs)

Пирожок с капустой — **70**
Pasty with cabbage

Пирожок с луком и яйцом — **70**
Pasty with egg and onion

Пирожок с рыбой — **120**
Pasty with fish

Пирожок с мясом — **120**
Pasty with meat

ХЛЕБ
bread

Хлебная корзина 250
Bread basket

Чиабатта 210
Ciabatta

Ржаной хлеб с черносливом и кориандром 450
Rye bread with prunes and cilantro

Французский багет 190
French baguette

СЭНДВИЧИ
sandwiches

Сэндвич с куриной грудкой и соусом из печеного перца 480
Sandwich with chicken breast and roasted pepper sauce

Сэндвич с ростбифом 740
Sandwich with roast beef

Сэндвич с форелью, овощами и сливочным соусом 740
Sandwich with trout, vegetables, and cream sauce

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ И ПАСТА

homemade pasta and dumplings

Классические пельмени с мясом, сливочным маслом и сметаной *Classic meat dumplings with butter and sour cream*	**690**
Пельмени с олениной, грибами и грибным кремом *Venison dumplings with mushrooms and mushroom cream*	**790**
Спагетти Карбонара со шпинатом *Spaghetti Carbonara with spinach*	**650**
Спагетти с креветками, цукини и томатами черри *Spaghetti with shrimps, zucchini, and cherry tomatoes*	**850**
Вареники с картошкой, белыми грибами и соусом из топленого молока *Varenyky with potatoes, porcini mushrooms and baked milk sauce*	**450**
Равиоли с цыпленком и соусом из белых грибов *Chicken ravioli with porcini mushroom sauce*	**650**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

entrees

Жареная картошка с грибами и жареным луком — **490**
Fried potatoes with onions and mushrooms

Котлеты из щуки с картофельным пюре и крабовым соусом — **850**
Pike patty with mashed potatoes and crab sauce

Котлета по-киевски с картофельным пюре и кремом из шпината — **650**
Chicken Kiev with mashed potatoes and spinach cream

Пожарская котлета с соусом из сморчков — **850**
Pozharsky patty with morel sauce

Фирменный бургер с котлетой из мраморной говядины и сыром чеддер — **850**
Signature burger with marbled beef patty and cheddar cheese

Филе трески в кляре, картофельно- трюфельным пюре и соусом из сморчков — **1100**
Cod fillet in batter, potato and truffle puree and morel mushroom sauce

Окунь морской с печеным сельдерем — **790**
Sea bass with roasted celery

Лосось в семенах льна с жареным цукини — **1400**
Salmon with flax seeds and fried zucchini

Бефстроганов с грибами и картофельным пюре — **1200**
Beef Stroganoff with mushrooms and mashed potatoes

Медальоны из говядины с печеными овощами и соусом из горгонзолы — **1660**
Beef medallions with gorgonzola sauce and roasted vegetables

Язычки ягненка с тыквенным ризотто — **1200**
Lamb tongues with pumpkin risotto

Филе утки с ризотто из киноа — **1200**
Duck fillet with quinoa risotto

ГРИЛЬ МЕНЮ
grill menu

Стейк из палтуса *Halibut steak*	**1100**
Стейк из свинины на косточке *Bone-in pork steak*	**850**
Куриная грудка *Chicken breast*	**690**
Стейк Стриплойн *Striploin steak*	**2900**

ГАРНИРЫ
side dishes

Брокколи с кунжутом *Broccoli with sesame seeds*	**320**
Цветная капуста с пряным маслом и чесноком *Cauliflower with spicy butter and garlic*	**320**
Кукурузный початок на гриле *Grilled corn*	**320**
Картофель фри *French fries*	**350**
Картофельное пюре *Mashed potatoes*	**320**
Овощи гриль *Grilled vegetables*	**550**
Свежие овощи *Fresh vegetables*	**320**

ДЕСЕРТЫ
desserts

Наполеон Бонапарт / *Napoleon cake*	**450**
Шоколадный тарт / *Chocolate tart*	**550**
Чизкейк Топленое молоко / *Baked milk cheesecake*	**550**
Французский «Пари Брест» / *French Paris-Brest*	**450**
Штрудель / *Strudel*	**420**
Пирожное «Картошка» от шеф-кондитера / *Kartoshka cake*	**490**
Мороженое в ассортименте / *A choice of ice cream*	**150**
Домашние сырники с ванильным кремом и вишневым соусом *Cottage cheese fritters with vanilla cream and cherry sauce*	**450**

ВЫПЕЧКА И КОНФЕТЫ
pastries and sweets

Печенье «Орешки» с вареной сгущенкой (3 шт.) *Biscuits with dulce de leche (3 pc.)*	**170**
Овсяное печенье (2 шт.) *Oatmeal cookies (2 pc.)*	**120**
Круассан с джемом *Croissant with jam*	**420**
Ванильный или вишневый зефир *Vanilla or cherry zephyr*	**110**
Ассорти из конфет ручной работы *Assorted home-made confectionery*	**390**
Конфета ручной работы (изюм и ром, курага и чернослив, шоколад и малина, трюфель с Cointreau) (1шт.) *Home-made confectionery (raisins and rum, dried apricots and prunes, chocolate and raspberry, cointreau truffle) (1pc.)*	**95**

ЗАСТОЛЬЕ
sharing plates

Паштет из печени цыпленка с бриошью и тыквенным конфитюром **510**
Chicken liver pâté with a brioche and pumpkin confiture

Рыбное ассорти (форель шеф-посола, масляная рыба, малосольные овощи) **900**
Fish platter (lightly cured salmon, butter fish, pickled vegetables)

Вителло тоннато с соусом из тунца **590**
Vitello tonnato with tuna sauce

Сырная тарелка (Маасдам, Дор блю, Пармезан, Качотта, Чеддер, мед, гриссини) **1150**
Cheese platter (Maasdam, Dor Blu, Parmesan, Caciotta, Cheddar, honey, grissini)

Ассорти из свежих овощей с пряным маслом **550**
Assorted fresh vegetables with spiced butter

Сало с гренками и малосольными огурчиками **510**
Lard with croutons and pickles

Соленые грузди с картофелем «Пушкин» и сметаной **890**
Salted milk mushrooms with «Pushkin» potatoes and sour cream

Тосканские оливки **450**
Tuscan olives

Фруктовая тарелка (ананас, клубника, сезонные фрукты) **900/1800**
500 гр./1000 гр.
Fruit platter (pineapple, strawberries, seasonal fruits)

Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.

Please let your waiter know if you have any allergies or intolerances.

– **вегетарианское** / *vegetarian*

– **острое** / *spicy*

– **без лактозы** / *lactose-free*

– **без глютена** / *gluten-free*

Пожалуйста, отсканируйте это QR-код, чтобы ознакомиться с фото блюд.

Please scan this QR-code to see the photos of disnes.

Спб, ул.Инженерная, 9А, 1й этаж отеля «Garden Street»

+7 (812) 670 01 53
+7 (921) 762 01 53
www.gsrest.ru
info@gsrest.ru