

## Меню Трапезной «Гжель»

### **Уважаемые гости!**

**Добро пожаловать в Трапезную «Гжель».**

**Это одно из самых уютных и вкусных мест для отдыха на озере Сиг – жемчужине Селигерского края!**

### Наши фирменные блюда:

1. «Домашний погребок» – 290 руб.  
(помидоры маринованные, огурцы консервированные, капуста) – 200 гр.
2. Горячий салат «Княжеский» – 380 руб.  
(филе куриное в пикантном соусе, листья салата, помидоры черри) – 200 гр.
3. Салат «Царский» – 450 руб.  
(дичь копченая, картофель, морковь, яйцо, зеленый горошек, лук репчатый, соус, зелень) - 310 гр.
4. Грибы, запечённые в сливках – 165 гр. – 430 руб.
5. Уха «Селигерская» – 580 руб.  
(судак, копченый угорь, картофель, морковь, зелень) – 300 гр.
6. Судак «Волжский» - 150 гр. – 430 руб.
7. Картофель по-деревенски - 200 гр. – 180 руб.
8. Пирожное «Гжель» – 370 руб.  
(тесто слоеное, мороженое, черника, сливки) – 220 гр.
9. Морс клюквенный – 200 гр. – 170 руб.

## Холодные закуски.

1. Ассорти из свежих овощей «Огородик» – 300 руб.  
(огурцы, помидоры, перец болгарский, зелень) – 200 гр.
2. Закуска «Охотника» – 750 руб.  
(буженина, язык отварной, дичь, горчица, хрен, зелень) – 240/20 гр.
3. «Селедочка под водочку» – 290 руб.  
(филе сельди, лук, зелень, картофель, масло) – 200 гр.
4. Хлебная корзина 40/40 – 80 руб.
5. Гренки чесночные 40 гр. – 50 руб.

## Салаты.

1. «Княжна» – 310 руб.  
(огурцы, помидоры, перец болгарский, оливки, маслины, брынза, масло оливковое, соус соевый, зелень) – 200 гр.
2. «Тверской» – 380 руб.  
(язык отварной, говядина, перец болгарский, помидоры, лук репчатый, масло оливковое, соус соевый) – 200 гр.
3. «Садко» – 480 руб.  
(лист салата, семга с/с, перец болгарский, кунжут, помидоры черри, масло оливковое, соус соевый) – 200 гр.

## Горячие закуски.

1. Пельмени самолепные – 500 руб.  
из дичи «Удача охотника» с маслом, зеленью и сметаной – 300/40 гр.
2. Пельмени рыбные «Селигерский изыск» – 410 руб.  
с маслом, зеленью и сметаной – 300/40 гр.
3. Жульен «Купец» – 270 руб.  
(куриное филе, запечённое в сливках) 165 гр.

## Первые блюда.

1. Солянка мясная «Боярская трапеза» – 400 руб.  
(копчености мясные, сметана, лимон, оливки, зелень) – 300/30 гр.
2. Борщ с чесночными гренками – 340 руб.  
(говядина, сметана, зелень) – 300/60/30 гр.
3. Зеленый борщ «Русское чудо» – 300 руб.  
(щавель, лук репчатый, морковь, мясо куриное, сметана, яйцо, зелень) – 300/40/30
4. Уха «Карельская» – 580 руб.  
(2 вида рыбы, сливки, картофель морковь, зелень) - 300 гр.
5. Суп грибной «Услада» – 320 руб.  
(грибы, картофель, лук, морковь, зелень.) - 300 гр.

## Горячие блюда.

1. «Кудесница» – 320 руб.  
(филе куриное под сливочно – грибным соусом) – 200 гр.
2. «Барыня» – 300 руб.  
(филе куриное, запеченное в сыре) – 200 гр.
3. Жаркое по-славянски – 430 руб.  
(свинина, картофель, лук, грибы, запеченные в сметане под сыром) – 400 гр.
4. «Рыбацкая сковорода» – 530 руб.  
(картофель, запеченный с рыбой, луком, помидорами, под соусом и сыром) – 400 гр.
5. Котлета рыбная «Емелино счастье» - 150 гр. – 390 руб.

## Гарниры.

1. Картофель отварной – 150 гр. – 180 руб.
2. Гречка томленая с грибами  
руб.  
(подается в горшочке со слоеной лепешкой) – 200 гр. – 290
3. Овощи гриль – 200 гр. – 320 руб.

## Соус.

1. Соус «Тартар» – 130 руб.  
(огурец маринованный, зелень, чеснок) – 50 гр.
2. Соус «Тверской» – 130 руб.  
(соус на основе помидор, зелени, домашней аджики и сметаны) – 50 гр.
3. Соус «Деревенский» – 130 руб.  
(сметана, зелень, специи) – 50 гр.
4. Соус «Фаворит» – 130 руб.  
(кефир, чеснок, базилик) – 50 гр.
5. «Аджика домашняя» - 50 гр. – 130 руб.
6. Сметана – 50 гр. – 75 руб.
7. Майонез – 50 гр. – 75 руб.

## Детское меню.

1. Салат «Марья – Искусница» - 340 руб.  
(ветчина, курица, огурец свежий, яйцо куриное, соус) - 200 гр.
2. Домашняя куриная похлебка – 290 руб.  
(курица, лапша домашняя, морковь, лук, зелень) – (200 гр.)
3. Котлета куриная «Курочка Ряба» - 150 гр. – 270 руб.
4. Сосиски «Оловянный солдатик» - 2 шт. – 130 руб.
5. Картофельное пюре – 150 гр. – 180 руб.
6. Спагетти – 150 гр. – 190 руб.
7. Блинчики домашние – 3 шт. – 150 гр. – 160 руб.
8. Узвар – 100 руб.  
(напиток из ягод, трав и яблок, собранных в собственном саду) - 200 гр.
9. Мороженое – (200 гр.) – 210 руб.  
Наполнители к мороженому: - 55 руб.  
шоколад, сливки, орехи, фрукты, сиропы
10. Коктейль молочный «Буренка» с наполнителями – 270 руб.  
(напиток может быть приготовлен на основе растительного молока или фруктового сока) – 300/20 гр.

## Блинное меню

### Блины Сытные (300гр.)

1. Куриное мясо, лук репчатый, сливки – 230 руб.
2. Свинина, овощной соус – 230 руб.
3. Грибы, сыр, соус, зелень – 370 руб.
4. Красная рыба, мягкий сыр, зелень – 370 руб.
5. Творог, зелень, сметана, специи – 180 руб.

### Блины сладкие (200 гр.)

1. Творог, изюм, сметана – 220 руб.
2. Шоколадный крем – 160 руб.
3. Ореховая паста – 160 руб.
4. Яблочко – ореховые – 160 руб.
5. Черника в сливках – 220 руб.

Блины можно заказать из муки – гречневой, овсяной, ржаной и на молоке растительного происхождения.

## Фреш

1. Сок апельсиновый – (200 мл.) – 370 руб.
2. Сок яблочный – (200 мл.) – 370 руб.
3. Сок морковный – (200 мл.) – 370 руб.

## Чай.

1. Чай черный пакетированный – (200 мл.) –  
50руб.
2. Чай зеленый пакетированный – (200 мл.) –  
50руб.
3. Чай черный, зеленый пакетированный с лимоном – 60  
руб.  
(200/10)
4. Чай чайник – (600 мл.) – 170 руб.

Из полезных трав, свежих фруктов, меда, с ароматными специями и другими натуральными ингредиентами.

- Чай черный или зеленый с чабрецом и ромашкой
  - Чай черный или зеленый с мятой и ромашкой
5. Чай чайник - (600 мл.) - 180 руб.
    - Чай «Ягодный» (чай черный, ягодный микс, мед)
    - Чай «Пряный» (чай черный, яблоко, мед, корица)
    - Чай «Клюквенный» (чай черный, клюква, мед)
    - Чай «Имбирный» (чай черный, имбирь, лимон. мед)
    - Чай «Цыганский» (иван-чай, яблоко, лимон, корица, мед)
    - Чай «Облепиховый» (облепиха, цитрусовые, корица, мята, мед)

## Кофейная карта!

**Кофе – это не просто напиток, кофе – это длинный и уютный разговор! Кофе – это приятные встречи и милые свидания! Это бодрое утро и мягкий теплый вечер! Кофе – это настроение! Настроение жить...!**

- |                              |            |
|------------------------------|------------|
| 1. Эспрессо – 60 мл.         | – 160 руб. |
| 2. Доппио – 120мл.           | – 270 руб. |
| 3. Американо – 200 мл.       | – 220 руб. |
| 4. Капучино – 220 мл.        | – 270 руб. |
| 5. Латте – 300 мл.           | – 320 руб. |
| 6. Гляссе – 220 гр.          | – 270 руб. |
| 7. Раф – кофе – 300 мл.      | – 320 руб. |
| 8. Горячий шоколад – 200 мл. | – 220 руб. |
| 9. Какао – 200 мл.           | – 170 руб. |

### **Создай свой неповторимый вкус! Добавь в кофе:**

- |                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 1. Маршмеллоу – 20 гр.     | – 70 руб. |
| 2. Сливки – 40 мл.         | – 70 руб. |
| 3. Взбитые сливки – 20 мл. | – 70 руб. |
| 4. Сиропы – 20 мл.         | – 70 руб. |

**Каждый напиток может быть приготовлен на основе растительного молока**



## Сезонное меню.

1. Салат «Тверская красавица» – (150 гр.) – 290 руб.  
(микс салатов, тыква запечённая, сыр Фета)
2. Салат «Пчелка» - 200 гр. – 270 руб.  
(тыква, яблоки, сельдерей, мед, масло оливковое, орех грецкий,)
3. Салат из дичи и запеченной тыквы – 200 гр. – 400 руб.  
(микс салатов, тыква, дичь, помидоры черри, соус)
4. Салат из свеклы, тыквы и авокадо – 200 гр. – 300 руб.  
(свекла, авокадо, тыква, зелень, оливковое масло)
5. Тыквенный суп-пюре – 200 гр. – 350 руб.  
(тыква, куриное филе, сливки)
6. Куриное филе с тыквой и черносливом – 300 гр. – 300 руб.  
(тыква, филе куриное, чернослив, чеснок, мед, сок лимона)
7. Тыква, запеченная с базиликом - 200 гр. – 280 руб.
8. Блины из тыквы с медом и орехами – 160 гр. – 300 руб.
9. Молочно-тыквенный коктейль – 200 гр. – 200 руб.  
(тыква, молоко, ваниль, песочное печенье)
10. Тыквенный смузи – 200 гр. – 270 руб.  
(тыква, банан, апельсин, специи)

## Фито чай

Эти напитки не содержат кофеина, а значит, обладают мягким тонизирующим эффектом, без привыкания. Их полезные свойства способны излечить от многих болезней, а добавив в чашку, с ароматным напитком, ягоды и травы, можно не только получить великолепный чайный коктейль, с разнообразной гаммой вкусов, но и усилить оздоравливающий эффект.

- Чай «Мультитравы» - 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Чай «Иван-чай» - 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай с мятой- 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай с шиповником - 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай с облепихой- 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай с душицей- 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай с тимьяном- 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай со снытью - 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай с липой- 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай с боярышником- 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай мелиссой - 200/600 - 100 руб./180 руб.
- Иван чай с листом черной смородины - 200/600 - 100/180 руб.

К чаю Вы можете заказать:

6. Мед – (50 гр.) – 110 руб.
7. Варенье – (50 гр.) – 70 руб.
8. Лимон – (50 гр.) – 70 руб.
9. Сгущенное молоко – (50 гр.) – 80 руб.