

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» – 310 руб.
(помидоры маринованные, огурцы консервированные, капуста) – 200 гр.
2. Горячий салат «Княжеский» – 410 руб.
(филе куриное в пикантном соусе, листья салата, помидоры черри) – 200 гр.
3. Салат «Царский» – 500 руб.
(дичь копченая, картофель, морковь, яйцо, зеленый горошек, лук репчатый, соус, зелень) - 310 гр.
4. Грибы, запечённые в сливках – 165 гр. – 470 руб.
5. Уха «Селигерская» – 630 руб.
(судак, копченый угорь, картофель, морковь, зелень) – 300 гр.
6. Судак «Волжский» - 150 гр. – 470 руб.
7. Картофель по-деревенски - 200 гр. – 200 руб.
8. Пирожное «Гжель» – 400 руб.
(тесто слоеное, мороженое, черника, сливки) – 220 гр.
9. Морс клюквенный – 200 гр. – 180 руб.

Холодные закуски.

1. Ассорти из свежих овощей «Огородик» – 330 руб.
(огурцы, помидоры, перец болгарский, зелень) – 200 гр.
2. Закуска «Охотника» – 820 руб.
(буженина, язык отварной, дичь, горчица, хрен, зелень) – 240/20 гр.
3. «Селедочка под водочку» – 310 руб.
(филе сельди, лук, зелень, картофель, масло) – 200 гр.
4. Хлебная корзина 40/40 – 90 руб.
5. Гренки чесночные 40 гр. – 60 руб.

Салаты.

1. «Княжна» – 340 руб.
(огурцы, помидоры, перец болгарский, оливки, маслины, брынза, масло оливковое, соус соевый, зелень) – 200 гр.
2. «Тверской» – 410 руб.
(язык отварной, говядина, перец болгарский, помидоры, лук репчатый, масло оливковое, соус соевый) – 200 гр.
3. «Садко» – 530 руб.
(лист салата, семга с/с, перец болгарский, кунжут, помидоры черри, масло оливковое, соус соевый) – 200 гр.

Горячие закуски.

1. Пельмени самолепные – 550 руб.
из дичи «Удача охотника» с маслом, зеленью и сметаной – 300/40 гр.

с маслом, зеленью и сметаной – 300/40 гр.

3. Жульен «Купец»

–300 руб.

(куриное филе, запечённое в сливках)165 гр.



Первые блюда.

1. Солянка мясная «Боярская трапеза»

– 450

руб.

(копчёности мясные, сметана, лимон, оливки, зелень) – 300/30 гр.

2. Борщ с чесночными гренками

- 370

руб.

(говядина, сметана, зелень) – 300/60/30 гр.

3. Зеленый борщ «Русское чудо»

- 330

руб.

(щавель, лук репчатый, морковь, мясо куриное, сметана, яйцо, зелень) – 300/40/30

4. Уха «Карельская»

– 630 руб.

(2 вида рыбы, сливки, картофель морковь, зелень) - 300 гр.

5. Суп грибной «Услада»

- 350 руб.

(грибы, картофель, лук, морковь, зелень.) - 300 гр.

1. «Лудесница»

– 550 руб.

2. «Барыня»

– 330 руб.

(филе куриное, запеченное в сыре) – 200 гр.

3. Жаркое по-славянски

– 470

руб.

(свинина, картофель, лук, грибы, запеченные в сметане под сыром) – 400 гр.

4. «Рыбацкая сковорода»

– 580

руб.

(картофель, запеченный с рыбой, луком, помидорами, под соусом и сыром) – 400 гр.

5. Котлета рыбная «Емелино счастье» - 150 гр.

– 420

руб.

Гарниры.

1. Картофель отварной – 150 гр.

– 200 руб.

2. Гречка томленая с грибами

– 380

руб.

(подается в горшочке со слоеной лепешкой) – 200 гр.

3. Овощи гриль – 200 гр.

– 350 руб.

Соус.

1. Соус «Тартар»

.– 140 руб.

(огурец маринованный, зелень, чеснок) – 50 гр.

2. Соус «Тверской»

– 140 руб.

(соус на основе помидор, зелени, домашней аджики и сметаны) – 50 гр.

(сметана, зелень, специи) – 50 гр.

(кефир, чеснок, базилик) – 50 гр.

5. «Аджика домашняя» - 50 гр. – 140 руб.

6. Сметана – 50 гр. – 80 руб.

7. Майонез – 50 гр. – 80 руб.



Детское меню.

1. Салат «Марья – Искусница» - 370 руб.

(ветчина, курица, огурец свежий, яйцо куриное, соус) - 200 гр.

2. Домашняя курица по-пекарски - 320 руб.

(курица, лапша домашняя, морковь, лук, зелень) – (200 гр.)

4. котлета куриная «курочка гяба» - 150 гр. – 500 руб.

5. Картофельное пюре – 150 гр. – 200 руб.

6. Спагетти – 150 гр. – 210 руб.

7. Блинчики домашние – 3 шт. – 150 гр. – 200 руб.

8. Узвар – 120 руб.

(напиток из ягод, трав и яблок, собранных в собственном саду) - 200 гр.

9. Мороженое – (200 гр.) – 240 руб.

Наполнители к мороженому: - 60 руб.

шоколад, сливки, орехи, фрукты, сиропы

10. Коктейль молочный «Буренка» с наполнителями – 300 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 - 270 руб.

3. Грибы, сыр, соус, зелень - 400 руб.

4. Красная рыба, мягкий сыр, зелень - 400 руб.

5. Творог, зелень, сметана, специи - 200 руб.

Блины сладкие (200 гр.)

1. Творог, изюм, сметана - 240 руб.

2. Шоколадный крем - 180 руб.

3. Ореховая паста - 180 руб.

4. Яблочко – ореховые - 180 руб.

5. Черника в сливках - 240 руб.

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



1. Сок апельсиновый – (200 мл.)

– 400 руб.

3. Сок морковный – (200 мл.)

– 400 руб.

Чай.

1. Чай черный пакетированный – (200 мл.)
руб.

– 55

2. Чай зеленый пакетированный – (200 мл)
руб.

– 55

3. Чай черный, зеленый пакетированный с лимоном - 65
руб.
(200/10)

4. Чай чайник – (600 мл.)

– 190 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.)

- 200 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. | – 170 руб. |
| 2. Доппио – 120мл. | – 300 руб. |
| 3. Американо – 200 мл. | – 240 руб. |
| 4. Капучино – 220 мл. | – 300 руб. |
| 5. Латте – 300 мл. | – 350 руб. |
| 6. Гляссе – 220 гр. | – 300 руб. |
| 7. Раф – кофе – 300 мл. | – 350 руб. |
| 8. Горячий шоколад – 200 мл. | – 250 руб. |
| 9. Какао – 200 мл. | – 200 руб. |

Создай свой неповторимый вкус! Добавь в кофе:

- | | |
|----------------------------|-----------|
| 1. Маршмеллоу – 20 гр. | – 80 руб. |
| 2. Сливки – 40 мл. | – 80 руб. |
| 3. Взбитые сливки – 20 мл. | – 80 руб. |
| 4. Сиропы – 20 мл. | – 80 руб. |

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



Сезонное меню.

1. Салат «Тверская красавица» – (150 гр.) – 310 руб.
(микс салатов, тыква запечённая, сыр Фета)
2. Салат «Пчелка» - 200 гр. – 300 руб.
(тыква, яблоки, сельдерей, мед, масло оливковое, орех грецкий,)
3. Тыквенный суп-пюре – 200 гр. – 380 руб.
(тыква, куриное филе, сливки)
4. Окрошка на кефире – 300 гр. – 330 руб.
(классическая на основе ветчины)
5. Окрошка на квасе – 300 гр. – 330 руб.
(классическая на основе ветчины)
6. Свекольник – 300 гр. – 330 руб.
(классический на основе ветчины)



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 - 110 руб./200 руб.
- Чай «Иван-чай» - 200/600 руб. - 110 руб./200 руб.
- Иван чай с мятой - 200/600 руб. - 110 руб./200 руб.
- Иван чай с шиповником - 200/600 руб. - 110 руб./200 руб.
- Иван чай с облепихой - 200/600 руб. - 110 руб./200 руб.
- Иван чай с душицей - 200/600 руб. - 110 руб./200 руб.
- Иван чай с тимьяном - 200/600 руб. - 110 руб./200 руб.
- Иван чай со снытью - 200/600 руб. - 110 руб./200 руб.

• Иван чай с липой - 200/600

- 110 руб./200

• Иван чай с боярышником - 200/600
руб.

- 110 руб./200

• Иван чай мелиссой - 200/600
руб.

- 110 руб./200

• Иван чай с листом черной смородины - 200/600
110/200 руб.

К чаю Вы можете заказать:

7. Мед – (50 гр.)

– 120 руб.

8. Варенье – (50 гр.)

– 80 руб.

9. Лимон – (50 гр.)

– 80 руб.

10. Сгущенное молоко – (50 гр.)

- 100 руб.