РЕСТОРАН «ПИР» МЕНЮ

ГРИЛЬ И БАРБЕКЮ

RIBEYE СТЕЙК РИБАЙ ПРАЙМ
***ЦЕНА ЗА 100 ГР .....740 Р.**
Это мясо категории Prime — с самой высокой степенью мраморности, которая обеспечивает стейку нежную текстуру и превосходный аромат.
Рекомендуемая прожарка medium rare

СТЕЙК T-BONE
***ЦЕНА ЗА 100 ГР.....670 Р.**
Получил своё название за Т-образную кость, которая разделяет в нём два вида мяса, с тонкого края (стриплойн) и мясо вырезки.

СТЕЙК МЯСНИКА
***ЦЕНА ЗА 100 ГР.....510 Р.**
Диафрагма ценится среди гурманов за насыщенный мясной вкус. Она станет основой для запеченого мяса, тонкий вкус которого оттенит соус сальса, или домашней колбасы зельц. Самый популярный рецепт из говяжьей диафрагмы - стейк мясника или мачете. По сравнению с классическими стейками, мачете более насыщенный на вкус и остаётся сочным при любой прожарке.
Рекомендуемая прожарка medium.

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
.....320.....560 Р.
С соленым огурцом, помидором и глазуньей

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ ЛОСЯ.....320.....520 Р.
С сыром Халуми

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ
.....500/70/50/50.....1100 Р.
С маринованным луком, соусами из томата и сметаны

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА
.....500/70/50/50...990 Р.
С маринованным луком, томатным и сметанным соусами

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ .....500/50.....870 Р.
С соусом барбекю

ДОМАШНЯЯ КОЛБАСКА .....220/80/50.....590 Р.
Из баранины, с капустой и соусом барбекю

БУЖЕНИНА НА ГРИЛЕ .....200/100.....590 Р.
С картофелем и свеклой под медово-горчичным соусом

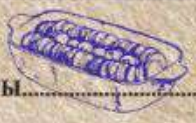
ЯЗЫК НА ГРИЛЕ .....200/50.....690 Р.
С болгарским перцем, помидорами черри и шукрутом из капусты

ЗЛАКОВЫЙ БИФШТЕКС .....100/120/30.....560 Р.
Постный с овощами гриль и соусом песто из молодой крапивы

ХАЛУМИ НА ГРИЛЕ .....200/100.....490 Р.
С жареным ананасом и пивным джемом

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ .....100/130/30.....760 Р.
Со сливочным кинза и ананасовой сальсой

ГАРНИРЫ



СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ.....200.....190 Р.
В горчичной глазури

ОВОЩИ ГРИЛЬ .....320.....280 Р.
Кабачки, болгарский перец, баклажан, помидор, шампиньон, капуста, картофель

КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ .....200.....190 Р.
Со сливочным маслом

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ .....240.....250 Р.
На топленом масле

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ .....240.....310 Р.
На топленом масле

ПЕРЛОВОЕ РИЗОТТО .....200.....220 Р.
С сыром маскарпоне

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ .....150.....190 Р.
На сливках

КАРТОФЕЛЬ ФРИ.....150.....190 Р.
С трюфельным маслом

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ.....200.....190 Р.
В специях

ШАШЛЫЧОК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ.....170.....210 Р.

СОУСЫ

НА ВЫБОР
АССОРТИМЕНТ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА
.....50.....100 Р.

ДЕСЕРТЫ

КРАМБЛ ЯГОДНЫЙ.....160/50.....290 Р.
С мороженым

ТЫКВЕННЫЙ ТОРТ .....180/50.....310 Р.

МОРОЖЕНОЕ ДОМАШНЕЕ КЛЮКВЕННОЕ ..100....190 Р.

МОРОЖЕНОЕ ДОМАШНЕЕ БАБЛ-ГАМ .....100....190 Р.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА .....240 Р.

АССОРТИ ПИРОГОВ .....300....250 Р.

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ.....60.....60 Р.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ.....60.....60 Р.

ПИРОГ С МЯСОМ .....60.....60 Р.

ПИРОГ С РЫБОЙ .....60.....60 Р.

ПИРОГ С ЯЙЦОМ.....60.....60 Р.

МЫ ЗАБОТИМСЯ О ВАС И ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО МЕСТНЫЕ ОВОЩИ, МОЛОКО, МЯСО, ПТИЦУ, ЯЙЦА, ГРИБОЧКИ, РЫБУ И ЗЕЛЕНЬ.

РЕСТОРАН «ПИР» МЕНЮ

Закуски

ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА .....200/50.....330 Р.
Огурец, помидор, болгарский перец, редис, сельдерей

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ.....540.....330 Р.
Капуста, огурец, грибная икра, шампиньоны маринованные, помидоры маринованные

ГРУЗДИ СОЛЕНЫЕ..... 150/150.....410 Р.
Со сметаной

КОСТРОМСКИЕ ДОМАШНИЕ СЫРЫ....200/30.....490 Р.
С джемом из кабачка и орехами

МЯСНОЕ ПЛАТО .....270/50.....710 Р.
Ростбиф, буженина, говяжий язык, копченая грудинка, соус пико де гайя

РЫБНОЕ ПЛАТО.....200/150.....720 Р.
Семга х/к, слабосоленая сельдь и крем-паштет из семги

ПАШТЕТ ИЗ ДОМАШНЕЙ УТКИ.....100/30.....310 Р.
С вишневым гелем и хрустящим тостом

ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЕНЫХ ЛЕЩЕЙ...70/50/10/30...310 Р.
С хрустящими тостами, копченой сметаной и лимонным соусом

АССОРТИ ПАШТЕТОВ.....50/50/50/60/20.....640 Р.
Из копченых лещей, из утки, из семги

РЖАНЫЕ ГРЕНКИ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ..120/50...180 Р.
Запеченые или жареные во фритюре

КОПЧЕНАЯ РЕЧНАЯ РЫБА .....* ЦЕНА ЗА 100 ГР...100 Р.
Из реки Ветлуги

ЧИПСЫ МЯСНЫЕ ДОМАШНИЕ.....50 ГР.....210 Р.
Мраморная говядина, медведь, лось, баранина

Салаты

САЛАТ ОВОЩНОЙ ВЕТЛУЖСКИЙ .....240.....440 Р.
Томаты, перец, огурчик с маслинами, домашней брынзой и красным луком

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ .....240.....460 Р.
Под ореховой заправкой с овощами

САЛАТ С ГЛАЗИРОВАННЫМ ЯЗЫКОМ .....260.....470 Р.
С помидорами черри и рукколой под соусом турандот

ШАРЬИНСКИЙ ОЛИВЬЕ .....260.....440 Р.
Под горчичной заправкой с копченым мясом и маринованными шампиньонами

АВТОРСКИЙ ЦЕЗАРЬ .....240.....490 Р.
С жареными креветками и жокеными томатами

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ СЕМГОЙ.....260.....470 Р.
Со свежими овощами под нутовой заправкой и яйцом пашот

САЛАТ С МЯСОМ БОБРА И КУСКУСОМ
.....260.....460 Р.
С копченым бобром, кускусом и вялеными томатами под гранатовой заправкой

САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ.....240.....490 Р.
Салат теплый с мраморной говядиной, спаржей и овощами под соусом ранч

Супы

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ КОСТРОМСКИЕ .....350/50.....390 Р.
Из квашеной капусты с мясом дичи и копченой сметаной

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ .....300.....410 Р.
На сливках с пшеничными гренками

УХА ВЕТЛУЖСКАЯ .....50/350/50.....390 Р.
На березовом соке с речной рыбой и домашней хреновухой

СУП АЗИАТСКИЙ .....350.....460 Р.
Суп на азиатский манер с креветками да шампиньонами

БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ .....350/50.....390 Р.
Самолепные пельмени (говядина, курица) подается с домашней сметаной

СОЛЯНКА ВЕТЛУЖСКАЯ .....350/50.....510 Р.
С утиной ногой и копченой сметаной

Горячее

ЖАРКОЕ ИЗ МЕДВЕДЯ .....300.....640 Р.
С картофелем и репой под ягодным соусом

МЯСО ЛОСЯ ТОМЛЕНОЕ .....120/100/20.....640 Р.
С грибным рагу и маринованной репой

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ В КВАСЕ .....150/120/60.....640 Р.
С овощами и картофельными лаптями с брусникой

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ.....200/170.....720 Р.
С зелёной гречей и грибами

САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ .....320.....720 Р.
С овощами, нутом, в томатном соусе с грецким орехом

КРОЛИК ТУШЕНЫЙ.....130/100/50.....640 Р.
С перловым ризотто и кремом из айвы

УТИНАЯ НОЖКА ПО-ТАВРИЧЕСКИ
.....160/80/30.....690 Р.
С картофельным кремом, томатным джемом и боярским соусом

МАНТЫ С МЯСОМ ЛОСЯ.....320/50/50.....560 Р.
С деревенской сметаной и восточным соусом

КОТЛЕТКИ ИЗ ДИЧИ .....120/120/30.....540 Р.
С жареным картофелем, сливочным соусом с сосновыми шишками

ЗЛАКОВАЯ СКОВЛЯНКА .....300.....520 Р.
Постная, с овощами и грибами

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ .....120/120/50.....580 Р.
С картофельным пюре, соусом лимонграсс и щучьей икрой

ВЕТЛУЖСКИЙ СУДАК .....220/150.....620 Р.
В соусе шампань со спаржей и брюссельской капустой в соусе чили

КРЕВЕТКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЕМГОЙ .....240.....720 Р.
С овощами в сливочном соусе

ЖУЛЬЕН ВЕТЛУЖСКИЙ.....180.....420 Р.
С копченым судаком и сморчками

МЫ ЗАБОТИМСЯ О ВАС И ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО МЕСТНЫЕ ОВОЩИ, МОЛОКО, МЯСО, ПТИЦУ, ЯЙЦА, ГРИБОЧКИ, РЫБУ И ЗЕЛЕНЬ.