



Холодные закуски

Вес Цена

Овощное ассорти 250/20 200
(свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень)

Соленья 300/5 260
(помидоры, огурцы, перец болгарский, чеснок маринованный, капуста квашеная, зелень)

Помидоры «Пикантные» 300/5 390
(кольца из помидор с брынзой и сливочным сыром)

Мясная тарелка 170/50/15 470
(язык отварной, рулет куриный, буженина, корнишоны, горчица)

Язык говяжий со сливочным хреном 100/50/40 380
(отварной язык с корнишоном и хреном)

Рыбная тарелка 210/55 445
(балык из судака, сёмга с/с, сом х/к, лимон)

Сельдь «по – астрахански» 100/100/35 280
(каспийская сельдька пряного посола с луком и отварным картофелем, зеленью)

Икра щуцья 100/20 360
(икра щуки, заправленная растительным маслом и репчатым луком)

Горячие закуски

Острые куриные крылья 255/50/25 320
(подаётся с соусом и зеленью)

Жульен куриный с зеленью 155/10 190

Жульен грибной с зеленью 155/10 210

Шампиньоны фаршированные курицей 350/35 440
(с зеленью)

Кабачок фаршированный овощами с сыром 300/23 390

Рыбные палочки в кляре 250/25/50 215
(подаётся с соусом и зеленью)



Гарниры

Вес Цена

Картофель жареный с грибами 200/3 150

(с укропом)

Картофель жареный с луком «по-домашнему» 200/3 70

(с зеленью)

Картофель запеченный «по – деревенски» 200 80

Картофель – фри 200/50 120

(подается с кетчупом)

Картофельное пюре 200/2 65

Рис с овощами и зеленью 230/3 110

Гречневая каша с луком и грибами 250 120

Овощное рагу 300/7 300

Цветная капуста и брокколи под сыром 220/5 270

Салаты

Столичный 200/15 220

(картофель, морковь, яйцо, грудка куриная, огурцы, майонез, зелень). Украшение оливки и зелень

Мимоза 240/25 355

(горбуша конс., картофель, морковь, яйцо, сыр, майонез)

Сельдь «под шубой» 250/1250

(пряная сельдь, картофель, морковь, лук, свекла, яйцо, майонез)

Астраханская красавица 210/15320

(ветчина, куриная грудка, огурцы маринов., яйцо, томаты, сыр, майонез)

Якорь 285 450

(сёмга с/с, огурцы, картофель-пай, зелень, яйцо перепелиное, майонез)

Цезарь с курицей 200/35 450

(салат Романо, салат Айсберг, чесночные гренки, грудка куриная, помидоры черри, пармезан, соус Цезарь)



Вес Цена

Греческий 300/50 385
(салат Романо, огурцы, помидоры, лук красный, перец болгарский, маслины, брынза, оливковое масло)

Винегрет 240/10 180
(картофель, квашеная капуста, морковь, свекла, лук репчатый, зеленый горошек, масло подсолнечное)

Овощной салат 260/20 250
(огурцы, помидоры, перец болгарский, лук красный, зелень, масло подсолнечное)

Витаминный 180 150
(капуста б/к, морковь, зелень, лимонный сок, масло подсолнечное)

Супы

Уха «Царская» 400/80 520
(из рыб осетровых пород и расстегаем)

Уха «Астраханская» 300/80 250
(из частиковых пород рыб и расстегаем)

Борщ «Селянский» 360/70 380
(традиционный борщ со сметаной и пампушками)

Лапша «Домашняя» с курицей 300/80 280
(куриный бульон с лапшой ручного приготовления)

Солянка «Мужицкая» мясная 360/30/70 400
(традиционная солянка с лимоном, зеленью, сметаной и пампушками)

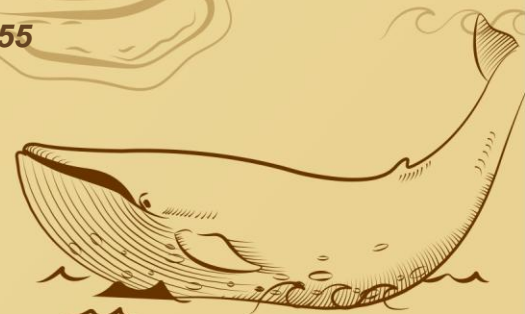
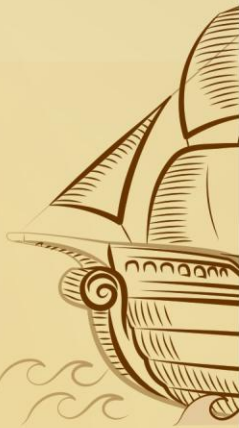
Суп с рыбными фрикадельками 275/75/3 185

Суп с мясными фрикадельками 275/75/3 220

Харчо с бараниной 300/75 350

Окрошка 330/30 200
(на квасе или кефире)

Суп гороховый с копченостями 355/20 255





Вес Цена

Суп «Шурпа» с бараниной 280/70 380

(картофель, морковь, лук, каре барашка)

Суп Лагман 350/3 450

(время ожидания 1 час)

(лапша ручного приготовления, баранина и овощи)

Горячие рыбные блюда

Осетрина «Царская» с томатной сальсой 160/180 770

(филе осетра на томленых томатах)

Судак с ананасом под сыром 270/25 380

(подается с лимоном)

Судак «Пират» 290/10 450

(филе судака с яйцом под сыром)

Судак с овощами 100/150 300

(филе судака с овощным сое)

Сом фирменный «Якорь» 280/50 390

(оригинальный конверт из сома с начинкой из овощей)

Сом в картофельной корочке 350/10 290

(сом, запеченный в картофельной корочке под майонезом и сыром)

Сом «Пикантный» под сыром 220/10 240

(отбивное филе сома под сыром)

Жареный судак с луком 180/25/50 250

(подается с томатным соусом)

Жареный сом с луком 180/25/50 200

(подается с томатным соусом)

Жареный сазан с луком 180/25/50 150

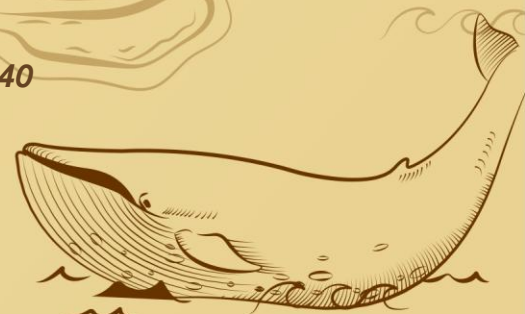
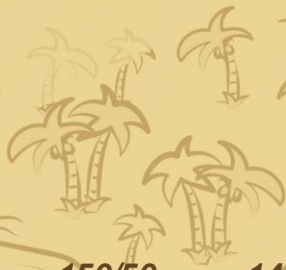
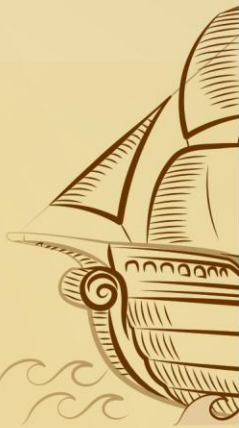
(подается с томатным соусом)

Рыбные котлеты с соусом «Тар – тар» 150/50 145

(из рыб частиковых пород)

Котлеты рубленые из судака 150/50 240

(подается с соусом тар-тар)



Вес Цена

Домашние котлеты из щуки 150/50 180

(подается с соусом тар-тар)

Пельмени рыбные 270/50/3 180

(щучий фарш. Подается со сметаной и зеленью)

Стерлядь горячего копчения. 1кг 2600

Предзаказ

Щука фаршированная 1кг/382 1230

(овощи и зелень). Предзаказ.

Горячие мясные блюда

Бефстроганов из говядины 150/150/50 535

(подается в сливочном соусе с грибами и пюре, помидорами черри и соленым огурцом)

Мясная сковорода 150/210/60 320

(кусочки свиной шеи, обжаренные с картофелем и луком)

Мясо по-французски 250/10 520

(отбивная из говядины/свинины с луком и помидорами, запеченная под сыром)

Куриная грудка с соусом 180/150/50 330

(куриная грудка с картофельным пюре и клюквенным или сливочно-шпинатном соусе)

Перец фаршированный 350/50/5 365

(перец болгарский зачищенный мясным фаршем, с подливой и зеленью)

Пельмени со сметаной 230/50/3 195

(из говядины)

Пельмени запеченные под сыром 270/50/5 250

(подается в горшочке, со сметаной)

Пельмени запеченные с грибами 330/50/5 345

(в горшочке с шампиньонами и сыром, подается со сметаной)

Плов «Узбекский» 1кг 860

(из баранины)

Вес Цена

Манты с бараниной 230/50/5 320

(подаётся со сметаной и зеленью)

Фазан, запеченный с травами 1кг 2500

(розмарином и тимьяном) Предзаказ.

Гусь запеченный с клюквенным соусом 1кг/160/50 3300

(с фруктово – овощным гарниром и клюквенным соусом). Предзаказ.

Блюда на мангале

Осетрина на углях 100/200/30 280

(филе осетра, лук репчатый и зелень)

Сом на углях 100/200/30 120

(стейк сома, лук репчатый и зелень)

Сазан на углях 100/200/30 120

(стейк сазана, лук репчатый и зелень)

Шашлык из мякоти баранины 100/200/30 210

(лук репчатый и зелень)

Шашлык из бараньей корейки 100/200/30 200

(лук репчатый и зелень)

Шашлык из мякоти свинины 100/200/30 165

(лук репчатый и зелень)

Шашлык из курицы 100/23 100

(лук репчатый и зелень)

Люля – кебаб из баранины 100/200/30 250

(лук репчатый и зелень)

Люля – кебаб из курицы 100/200/30 140

(лук репчатый и зелень)

Гарнир для шашлыка 50/45 175

(лаваш, укроп, петрушка, кинза, базилик, зеленый лук)

Овощи на углях:

- баклажаны 100/3120



Вес Цена

- помидоры 100/3 110
- перец болгарский 100/3 110
- шампиньоны 100/3 190

Соусы

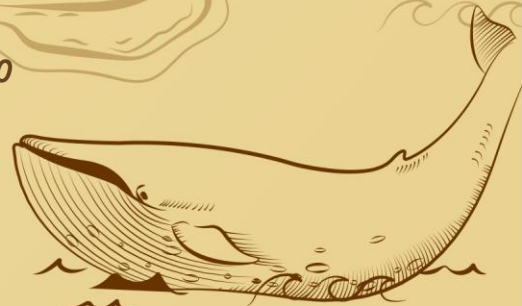
Домашний	50	50
<small>(томаты, чеснок, лук, кинза, специи, соус)</small>		
Тар – тар	50	50
<small>(майонез, кетчуп, огурцы маринов., лимон)</small>		
Кетчуп в ассортименте	50	50
Горчица «Русская»	50	50
Хрен столовый	50	50
Сметана	50	65
Майонез	50	60

Хлеб

Пшеничный	1/20	6
Ржаной	1/20	5

Выпечка Десерты

Беляш с мясом	1шт/100	100
Беляш с рыбой	1шт/100	90
Самса с бараниной	1шт/150	150
<small>(мелкорубленная баранина в слоеном тесте)</small>		
Пирожок с капустой и яйцом	1шт/80	80
Пирожок с капустой и рыбой	1шт/80	80





Пирожок с мясом 1шт/80 90

Пирожок с картошкой и грибами 1шт/100 100

Пирог сдобный с творогом 1кг 480

Пирог с яблоками 1кг 470

Пирог с ягодами 1кг 500

(сезонное)

Рыбник 1кг 650

(пирог с сомом)

Шарлотка с яблоками 1кг 575

Запеканка творожная 1кг 685

Слойка с ананасом 1шт/90 120

Тирамису 235

(изысканный итальянский десерт с кремом макскапоне)

Мини - Маффины в ассортименте 1шт/33,3 30

Мини – рулеты в ассортименте 1шт//35 35

