



ATRIUM

H A L L

Общее меню

Холодные закуски:

Ассорти из деликатесных рыб:

- | | | |
|--|---------|----------|
| • Ломтики лосося слабой соли с укропом, маринованные в свекле. | 30гр. | 150 руб. |
| • Рулеты из лосося слабой соли со сливочным сыром и зеленью | 30гр. | 160 руб. |
| • Лосось холодного копчения | 30гр. | 150руб. |
| • Палтус собственного посола | 30гр. | 160руб. |
| • Подкопчённая эскалара (балык масляной рыбы) | 30гр. | 150руб. |
| • Тар-тар из лосося, лука, с базиликом и апельсиновым соком | 20гр. | 150руб. |
| • Тар-тар из морского гребешка | 20гр. | 200руб. |
| • «Маринэ» из тунца с соусом «Ворчестер» | 20гр. | 200руб. |
| • Икра лосося | 15гр. | 250руб. |
| • Севиче из сибаса | 30гр. | 150руб. |
| • Сельдь норвежская слабого посола с картофелем «шато», с красным с маринованным луком и зеленью | 1/40/30 | 140руб. |

Мясные деликатесы:

• Ростбиф, маринованный в пряных травах	20гр.	160руб.
• Буженина домашняя, маринованная в горчице, с чесноком	20гр.	140руб.
• Нежный рулет из мяса цыплёнка с разноцветной паприкой и яичным скрэмблом	20гр.	140руб.
• Язык телячий	20гр.	150руб.
• Карбонад собственного приготовления	20гр.	120руб.
• Домашняя итальянская колбаса «Сольчичон»	15гр.	200руб.
• Роллада из молочного поросёнка с черносливом и орехами	20гр.	140руб.
• Сыровяленый хамон	15гр.	200руб.
• Брезаола	15гр.	200руб.

Разносолы:

• Огурцы свежепросольные, томаты «черри» маринованные, капуста «по-грузински»	100гр.	120руб.
• Свежие овощи: томаты, огурцы, паприка разноцветная, листья салата, маслины	100гр.	140 руб.
• Овощное плато томаты, огурцы, паприка разноцветная, стебель сельдерея, маслины, авокадо, сыр «Фета»	100гр.	180руб.
• Закуска из баклажан с сыром и чесноком, с кинзой и грецкими орехами	60гр.	180 руб.
• Рулет из цуккини, фаршированный творожным сыром с креветками	50гр.	200руб.
• Огурцы малосольные	60гр.	80руб.
• Томаты-черри маринованные	60гр.	90 руб.

- Шампиньоны маринованные собственного приготовления 50гр. 140руб.
- Антипасти – традиционная итальянская закуска с вялеными томатами, каперсами, маслинами и оливками, мини-кукурузой и жемчужным луком. 100гр. 310руб.
- Вяленые томаты с чесноком 50гр. 240руб.

Сырные деликатесы:

- Камамбер, пармезан, дор-блю, козий. 15/15/15/15 600руб.

Итальянские деликатесы:

- Пармская ветчина, брезаола, итальянская домашняя колбаса «сольчичон» 15/15/15гр. 500руб.

Горячие закуски:

- Баклажан запеченный с томатами и сыром 80 гр. 280руб.
- Жульен из шампиньонов, запечённых под сыром 80 гр. 190руб.
- Жульен из куриного филе, запечённого под сыром 80 гр. 240руб.
- Морской гребешок запечённый в беконе 50гр. 300руб.
- Ягнёнок с паппарделле из цуккини 80гр. 390руб.
- Гигантские мидии киви запеченные под сыром «Пармезан» 100гр. 250руб.
- Кокот из тигровых креветок 80гр. 390руб.

Салаты:

- «Греческий» - паприка, томаты, свежие огурцы, сыр «Фета», маслины, салат айсберг, чеснок, оливковое масло 80гр. 180руб.
- «Цезарь» с курицей сочные листья салата «Романо» и салата «Айсберг», обжаренное филе цыпленка, сыр Пармезан, томаты 80гр. 240руб.

«черри», хрустящие гренки		
<ul style="list-style-type: none"> • «Цезарь» с креветками сочные листья салата «Романо» и салата «Айсберг», креветки, томаты «черри», хрустящие гренки, сыр Пармезан, заправка. 	80гр.	310руб.
<ul style="list-style-type: none"> • «Цезарь» с лососем сочные листья салата «Романо» и салата «Айсберг», лосось, сыр Пармезан, томаты «черри», хрустящие гренки 	80гр.	360руб.
<ul style="list-style-type: none"> • Салат с анчоусами и брокколи, заправлен оливковым маслом, с добавлением соевого соуса и соуса «ширача» 	80 гр.	220 руб.
<ul style="list-style-type: none"> • Листья салата, лосось слабой соли, авокадо, перепелиное яйцо, сливочный сыр, базилик 	80гр.	280руб.
<ul style="list-style-type: none"> • Салат с запеченной утиной грудкой, листьями салата и печеной грушей, заправляется оливковым маслом и апельсиновым соком. 	80гр.	330руб.
<ul style="list-style-type: none"> • «Капрезе» с пармой классический салат из томатов, сыра «Моцарелла», базилика, пармы, заправлен оливковым маслом 	70/10 гр.	350 руб.
<ul style="list-style-type: none"> • «Капрезе» классический салат из томатов, сыра «Моцарелла», базилика, заправлен оливковым маслом 	70гр.	240 руб.
<ul style="list-style-type: none"> • «Столичный» мясной салат филе отварного цыплёнка, отварная говядина, солёные огурцы, отварные овощи, салат заправлен майонезом собственного приготовления 	80гр.	210 руб.
<ul style="list-style-type: none"> • «Столичный» с креветками филе отварного цыплёнка, королевские креветки, солёные огурцы, отварные овощи, салат заправлен майонезом собственного приготовления 	80гр.	310 руб.
<ul style="list-style-type: none"> • «Столичный» с королевскими креветками и красной икрой филе отварного цыплёнка, королевские креветки, 	80гр.	370руб.

красная икра, соленые огурцы, отварные овощи, салат заправлен майонезом собственного приготовления		
• «Вольдорф» с курицей		
стебель сельдерея, корень сельдерея, грецкие орехи, майонез, яблоки, апельсин, обжаренное куриное филе	80гр.	190 руб.
• Салат с ростбифом и паприкой		
ростбиф, паприка, маринованные огурцы, микс из листового салата и вяленые томаты	80гр.	290 руб.
• Салат «Нисуаз»		
тунец, овощи свежие, стручковая фасоль, картофель, дижонская горчица, тимьян, базилик, оливковое масло	80гр.	290 руб.
• Салат с камчатским крабом		
краб, паприка, лук порей, яблоко, маринованный огурец, свежий огурец	80гр.	510руб.
• Салат из обжаренных шампиньонов, куриного филе, лука и яйца, заправлен майонезом	80гр.	200 руб.
• «Сельдь под щучьей икрой»		
норвежский сельдь, картофель, морковь, свекла, яблоко.	80гр.	370 руб.

Основное горячее блюдо:

• Куриное филе фаршированное домашней моцареллой и томатами с тыквенным пюре (подаётся с тыквенным пюре и сливочным соусом)	170/120гр.	600 руб.
• Судак на пару с пюре из сельдерея и зеленым маслом	150/120гр.	700 руб.
• Свиное филе с пряными травами и печёным картофелем	150/120гр.	700 руб.
• Лосось с кунжутным соусом и гратеном из цветной капусты	150/120гр.	1200 р.
• Каре ягнёнка с пюре из брокколи	150/120гр.	1400 руб.
• Утиная ножка с гратеном из батата	130/120гр.	1200 руб.
• Сибас со спаржей в рисовой бумаге с овощами-гриль и чесночно-сливочным соусом	300гр.	1200 руб.

• Стейк из говяжьей вырезки на подушке из шпината и свекольным «Кули»	150/120гр.	1200 руб.
• Тунец Тэппанс овощами гриль	150/120гр.	1400 руб.
• Утиное магре с грушевым кули, ягодным соусом и мармеладом	150/120гр.	1200 руб.
• Филе речной форели с морковным кули, брокколи и листьями фенхеля	120/150гр	1000 руб.
• Дорада на кули из сельдерея с черносмородиновым соусом и маринованной спаржей	1/150/120гр	1400 р.
• Свиная корейка на кости, фаршированная грибами	300/100гр	800 руб.

Гарниры:

• Гратен из батата	120 гр.	200 руб.
• Запеченный картофель с розмарином	120гр.	200 руб.
• Овощи-гриль (паприка, баклажаны, цукини, томаты, лук)	120гр.	200 руб.
• Рататуй из овощей	120гр.	200 руб.
• Картофельное пюре	120гр.	200 руб.
• Пюре из сельдерея	120гр.	200 руб.
• Гратен из цветной капусты 120 гр.		200 руб

Десерты:

• Хлебная корзина (теплый хлеб черный и белый) на одного человека	100гр.	100 руб.
• Фрукты по сезону	100 гр.	200 руб.