



ЯРБУРГ

ОСНОВАН В 2003г.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Канапе с отварным говяжьим языком.....	28г.....
Канапе с домашним паштетом.....	36г.....
Канапе с запеченой свиной шейкой.....	26г.....
Канапе сыр, виноград.....	50г.....
Волован с красной икрой.....	23г.....

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ГРАВЛАКС ИЗ КИЖУЧА

(маринованный кижуч подается с жемчужным луком, лососевой икрой и каперсами)

175 г

ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ

(маринованный с можжевельной ягодой подается с жемчужным луком, лососевой икрой и каперсами)

175 г

КИЖУЧ КАМЧАТСКИЙ

(в оливковом масле с тимьяном и гренками)

160 г

КИЖУЧ КАМЧАТСКИЙ

(в горчишно-медовой заправке с луком и гренками)

175 г



РЫБНОЕ АССОРТИ

(кижуч фирменного посола, масляная рыба холодного копчения, палтус холодного копчения, маслины, оливки, масло сливочное)

255 г



ФИЛЕ СЕЛЬДИ ПО-ВАРШАВСКИ

(подается с отварным картофелем
с укропом, маринованным красным
луком, отварным яйцом
и душистым маслом)
300 г

ФИРМЕННЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

(мясные домашние деликатесы
собственного производства: копченая
шейка, паштет, колбаса домашняя,
копченая свиная грудинка, фирменный
ростбиф; подается с овощными
салатами)

430 г



ЛЕМИНГО, ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

(отварной телячий язык с хреном
и горчицей)
195 г



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

(ассорти сыров подается с грецким
орехом, крекером, виноградом,
физалисом и мятой)

325 г



КОМПОЗИЦИЯ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

(с соусом на основе фирменного майонеза,
домашней сметаны, укропа и чеснока)

390 г



РАЗНОСОЛЫ ДОМАШНИЕ

(соленые помидоры, патиссоны,
черные грузди, огурцы, капуста,
маринованный чеснок, морковь)
690 г

ГРИБНАЯ ПОЛЯНА НА 3-4 ПЕРСОНЫ

(маслята, опята, грузди, шампиньоны,
лисички, моховики. приправленные
душистым маслом)

540 г



МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ С КАПУСТОЙ ПО-ГУРЬЕВСКИ

(фирменного посола с укропом и
чесноком)

150 г



ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ДОМАШНЕГО САЛА

(три вида домашнего сала с маринованным красным луком и чесночными гренками)

295 г

КАПРЕЗЕ

(моцарелла баффало, спелый томат
и соус «песто»)

185 г



СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ

(бульон на сахарной косточке, застывший
на мелко рубленной говядине, подается с
хреном и горчицей)

200 г



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПО ДОМАШНИМ РЕЦЕПТАМ

Рубец говяжий.....	100г.....
(с чесноком и специями)	
Паштет домашний.....	100г.....
Колбаса домашняя.....	100г.....
(из свинины, с добавлением говядины)	
Копченая шейка.....	100г.....
Копченая свиная грудинка.....	100г.....
Фирменный ростбиф.....	100г.....
Колбаса домашняя из охлажденной мраморной говядины.....	100г.....
Колбаса домашняя свино-говяжья.....	100г.....

САЛАТЫ



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

(малосольная селедочка, отварной картофель, свекла, морковь, яйцо, зеленый лук, фирменный майонез)
260 г

КИЖУЧ ПОД ШУБОЙ

(малосольный кижуч собственного производства, отварной картофель, свекла, морковь, яйцо, зеленый лук, фирменный майонез)
260г

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

(кальмары, свежий огурец, сельдерей, яйцо, зелень, заправляется фирменным соусом «Гурт Фиш»)

210 г





САЛАТ ИЗ МЯСА РАКА И КИЖУЧА НА КАРПАЧЧО ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ

(мясо рака, кижуч с/с, рис, свежие помидоры и огурец, яйцо под фирменным майонезом)

270 г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

(мидии Киви гигант, королевские креветки, кальмар и апельсин на салатных листьях с пряным соусом)

200 г



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ ИЗ МОРСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

(тигровые креветки, мидии, кальмар, заправляется соусом «Коктейль»)

250 г



АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ

(кусочки авокадо с креветками, перцем чили и соком лайма в лодочке из авокадо)

180 г



САЛАТ «БАДЕН-БАДЕН»

(ломтики отварного языка в сочетании с салатными листьями, обжаренными грибами, корнишонами, черри помидорками и фирменным соусом «Крем-фреш»)

220 г



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

(листья салата Романо, обжаренные тигровые креветки, сыр Пармезан, чесночные гренки под фирменной заправкой)

250 г



ЦЕЗАРЬ С КИЖУЧЕМ ФИРМЕННОГО ПОСОЛА

(листья салата Романо, кижуч слабосоленый, сыр Пармезан, чесночные гренки под фирменной заправкой)

250 г

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

(листья салата Романо, обжаренная в ароматных специях куриная грудка, сыр Пармезан, чесночные гренки под фирменной заправкой)

210 г



САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

(с нежной говядиной и языком)

200 г

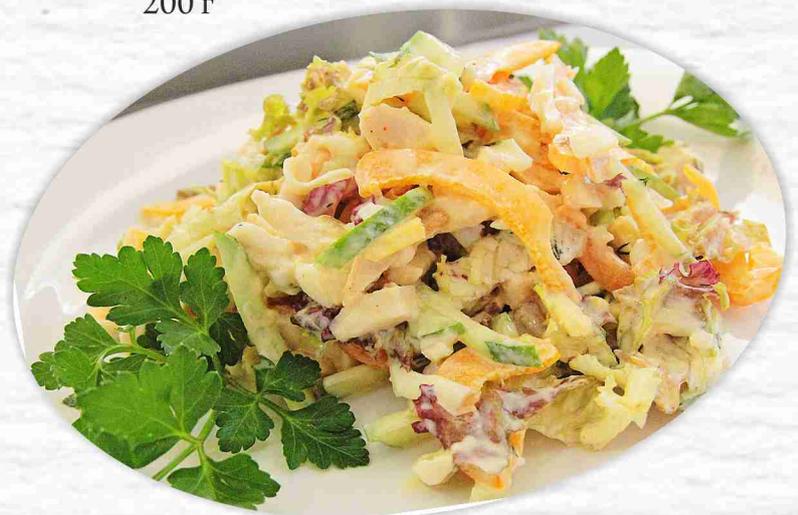
САЛАТ «ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ»

200 г

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ПЕРЦЕМ

(обжаренная куриная грудка, свежий огурец, яйцо, листья салата, заправленные соусом на основе майонеза)

200 г



САЛАТ С ФИРМЕННЫМ КОПЧЁНЫМ РОСТБИФОМ

(с салатным миксом, вялеными томатами под
медово-лимонным соусом)

195 г



САЛАТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА С ОВОЩАМИ

(обжаренные баклажаны, болгарский перец,
цукини и помидоры на листьях салата с
ломтиками отварного телячьего языка)

220 г



САЛАТ ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ

(обжаренное в специях нежное мясо индейки
с томленной грушей со сладким соусом и
апельсином на миксе салатов)

210 г



САЛАТ С КОПЧЕНЫМИ КОЛБАСКАМИ

(салатным миксом из Романо и Рукколы,
черри, пикантной заправкой и творожным
сыром)

190 г



САЛАТ ШЕФ

(классический салат с ветчиной, сыром,
болгарским перцем, помидорами, яйцом,
заправляется фирменным майонезом)

200 г



САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

(болгарский перец, огурцы, помидоры, маслины, оливки с фирменной заправкой и сыром «Фета»)

220 г



ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

(свежие томаты, огурцы, болгарский перец, редис, красный лук, заправляется на Ваш выбор: оливковое масло, душистое масло, сметана или фирменный майонез)

175 г

ТЕПЛЫЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

(быстро обжаренные сезонные овощи под фирменной заправкой на основе сметаны)

220 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



КОКОТ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

(запеченные лесные грибы и шампиньоны
в сливочном соусе)

100 г

КОКОТ ИЗ ФИРМЕННОГО РОСТБИФА И ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА

(в сливочном соусе с добавлением коньяка)

100 г



КОКОТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

100 г



КАСАЛЕТ

(мясо мидий, тигровые креветки,
припущенные в белом вине, подаются в
кокотнице с сырной
шапочкой)

100 г





МИДИИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ СО ШПИНАТОМ

(нежное мясо мидии, запеченное со шпинатом в соусе на основе сливок и бекона)

300 г



КРЕВЕТКИ СКАМПИ

(королевские креветки в сливочно-чесночном соусе)

250 г



КРЕВЕТКИ «ВАССАБИ»

(удивительное сочетание обжаренных королевских креветок с авторским кремовым соусом)

155 г



БАКЛАЖАНЫ ПАРМЕДЖАНО

(запеченные баклажаны с моцареллой и пармезаном в соусе из спелых итальянских томатов)

250 г



ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ

(в соусе «Терияки» на салате Чука)

230 г

СУДАК В НЕЖНОМ КЛЯРЕ

100 г

ТРЕСКА В НЕЖНОМ КЛЯРЕ

100 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ

(из охлажденной телятины с яйцом и картофельным пюре (или гарниром на Ваше усмотрение))

320 г

ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ

(отбивная из свиной шейки, обжаренная в сухарях, подается с картофельным пюре и обжаренной стручковой фасолью (или гарниром на Ваш выбор))

290 г



ТЕЛЯЧИЙ СТЕЙК С СОУСОМ «РОКФОР»

(быстро обжаренный стейк, запеченный с сыром «Рокфор» и посыпанный грецкими орехами, подается с картофельным пюре (или гарниром на Ваш выбор))

280 г



БЕФСТРОГАНОВ

(нежные кусочки телятины томленные в сметанном соусе)

150 г





ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК СО ШПИНАТНЫМ ПЮРЕ

(обжаренный на углях до золотистой корочки говяжий язык, с фирменным соусом из спелых томатов)

260 г

ОССОБУКО ПО-МИЛАНСКИ

(срез сахарной говяжьей рульки, тушеный в бульоне с ароматными овощами и специями, в итальянском стиле)

550 г



НОЖКА ЯГНЕНКА С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

(ножка новозеландского ягненка, запечённая в ароматном соусе с пряными травами. Подаётся с печёным в сметане и сливочном масле молодым картофелем, с укропом)

430 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СУДАК С СОУСОМ «ПОЛЬСКИЙ»

(припущенное нежное филе судака, подаётся с соусом, приготовленным на сливочном масле с вареным яйцом, соком лимона и зеленью)

230 г



КИЖУЧ В РИСОВОЙ БУМАГЕ

(на микс салате с соусом «Унаги»)

200 г

ЛОСОСЬ В РИСОВОЙ БУМАГЕ

(на микс салате с соусом «Унаги»)

200 г



КИЖУЧ С ИКОРНЫМ СОУСОМ

(филе кижуча, припущенное в белом вине, приготовленное на пару, подается с икорным соусом и брокколи)

250г

ЛОСОСЬ С ИКОРНЫМ СОУСОМ

(филе лосося, припущенное в белом вине, приготовленное на пару, подается с икорным соусом и брокколи)

250г



КИЖУЧ НА ПАРУ СО ШПИНАТНЫМ СОТЕ И МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ

(подаётся с соусом «Тар-тар» и лимоном)

300 г

ЛОСОСЬ НА ПАРУ СО ШПИНАТНЫМ СОТЕ И МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ

(подаётся с соусом «Тар-тар» и лимоном)

300 г



БЛЮДА НА СКОВОРОДКАХ

КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

(маринованные кусочки куриного филе в оригинальной панировке, тушеные с перцем и ананасами в кисло-сладком соусе)

470 г

ПЕЧЕНЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

(сочные кусочки печени с жареными белыми грибами и луком под нежным омлетом)

200 г

ПОДЖАРКА ИЗ СВИНИНЫ

(свиная шейка, обжаренная с картофелем, репчатым луком и шампиньонами, подается с корнитоном и маринованными черри)

350 г

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

(маринованные кусочки свинины в оригинальной панировке, тушеные с перцем, ананасами в кисло-сладком соусе)

470 г



СВИНИНА С СЫРОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

(запеченная свиная шейка с яблоками, сыром, цветной капустой и жареным луком)

300 г

СВИНИНА С БАКЛАЖАНАМИ

(сочные кусочки свинины, запеченные с баклажанами под сырным соусом. Подается с соусом «Чили»)

400 г



ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА С ТОЛЧЕНОЙ КАРТОШЕЧКОЙ, ШКВАРКАМИ И ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ НА СКОВОРОДЕ

410 г

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

(тигровые креветки, обжаренные с ароматными специями, овощами, ананасами с оригинальным соусом)

420 г

СУДАК ПО-РУССКИ

(филе судака с картофелем, луком, соусом Бешамель, сыром)

390 г



ФАХИТОС С БАРАНИНОЙ

(маринованные кусочки баранины, обжаренные с овощами и кукурузой. Подается с соусом «Чили»)

500 г

ФАХИТОС С ГОВЯДИНОЙ И КУРИЦЕЙ

(маринованные кусочки телятины и куриной грудки, обжаренные с грибами, овощами и кукурузой. Подается с соусами «Гуакамоле» и «Чили»)

500 г

ГРИЛЬ МЕНЮ



СТЕЙК-РИБАЙ (МИРАТОРГ)

(охлажденная говядина высшей степени мраморности, зернового откорма 180 дней, подается с запеченным картофелем, соусом и гриль овощами)
250г



СТЕЙК-СТРИПЛОЙН (МИРАТОРГ)

(мраморная говядина, зернового откорма 180 дней, подается с запеченным картофелем, соусом и гриль овощами)

250 г



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

(нежная свиная шейка, маринованная с добавлением аджики, лука и специй, подается с овощным гарниром и фирменным соусом)
200/120 г

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

(филе куриной грудки, маринованная в светлом пиве с добавлением дижонской горчицы и шафрана, подается с овощным гарниром и фирменным соусом)
200/120 г





ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

(рубленное мясо с добавлением ароматных специй, лука, подается с овощным гарниром и фирменным соусом)

270 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

(рубленное мясо с добавлением ароматных специй, лука, подается с овощным гарниром и фирменным соусом)

270 г



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

(нежная говяжья вырезка, обжаренная на углях, подается с овощным гарниром и фирменным соусом)

200 / 120г



ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ БАРАНИНЫ

(мякоть ягненка, выдержанная в красном вине, с добавлением розмарина, лука и специй, подается с овощным гарниром и фирменным соусом)

200 / 120г



КРЫЛЫШКИ "БУФФАЛО"

(маринованные в специях и обжаренные до золотистой корочки, подаются с овощным гарниром и соусом «Блю Чиз»)

340 г

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

(маринованная с аджикой свиная шейка, обжаренная на открытом огне, подается с овощным гарниром и фирменным соусом)

320г



ДОМАШНЯЯ КОПЧЕНАЯ КОЛБАСА ГРИЛЬ

100г

РЁБРЫШКИ КОПЧЁНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ

(собственного изготовления)

100г

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С СОУСОМ "ШЕФ"

(приготовлено из нежного охлажденного мяса, подается с запечеными помидорками черри, степень прожарки на Ваше усмотрение)

100 г / 90 г

РЕБРЫШКИ КОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ

(собственного изготовления)

100г



ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ

(обжаренные в специях язычки молодых ягнят подаются с картофельным пюре, рукколой и салатом из свежих помидор)

100 г / 230 г



СТЕЙК ИЗ ОСЕТРИНЫ НА ГРИЛЕ

100 г



СУДАК В БЕКОНЕ НА ШПАЖКЕ

(кусочки маринованного филе судака, обернутые в бекон и запеченные на углях, подаются с соусом «Тар-Тар», лимоном и овощами»)

270г



СТЕЙК ИЗ КИЖУЧА

(с салатом из овощей и запеченным картофелем)

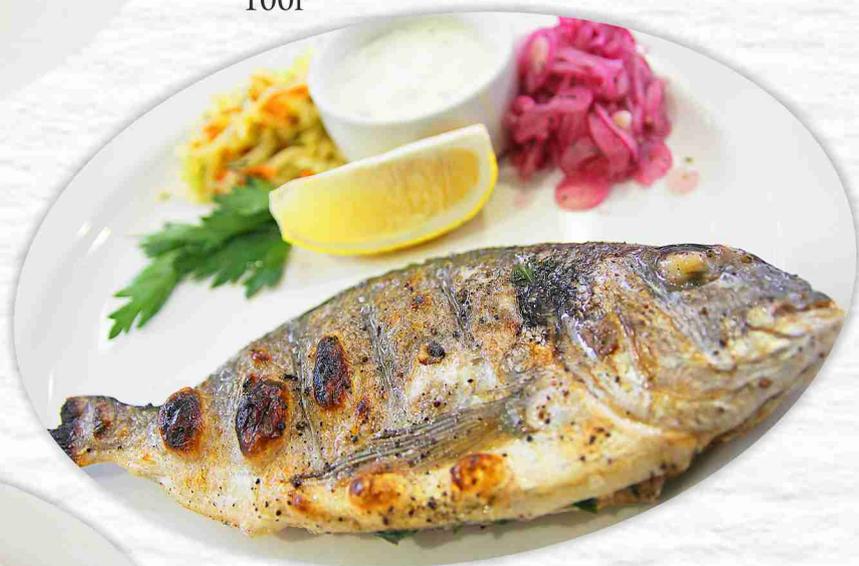
380 г



СИБАС НА ГРИЛЕ

(жарится целиком на углях, подается с овощным гарниром, соусом «Тар-Тар», лимоном и зеленью)

100г



ДОРАДО НА ГРИЛЕ

(жарится целиком на углях, подается с овощным гарниром, соусом «Тар-Тар», лимоном и зеленью)

100 г



ОВОЩИ ГРИЛЬ

(баклажаны, помидоры, перец, шампиньоны, цукини, маринованные в специях и зажаренные на углях, подаются с соусом «Адриатика»)

210г

БАНКЕТНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОКОРОК СВИНОЙ
ЗАПЕЧЕННЫЙ
(фламбе)
1кг

БАРАНЬЯ НОГА
(шпигованная овощами)
1кг

ЗАПЕЧЕННЫЙ
КИЖУЧ В ЧЕШУЕ
ИЗ БАКЛАЖАН
(под соусом «Бешамель»)
1кг

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ
В ЧЕШУЕ ИЗ БАКЛАЖАН
(под соусом «Бешамель»)
1кг

СТЕРЛЯДЬ ЦЕЛИКОМ
(фаршированная муссом из кижуча и креветок.
Подаётся с лососевой икрой, маслом сливочным,
болгарским перцем, маслинами и оливками)
1кг

ГАРНИРЫ

Отварной картофель.....160г.....
(с укропом и сливочным маслом)

Картофель запеченный150г.....
(с оливковым маслом и розмарином)

Картофель «Фри»150г.....

Деликатесный картофель.....150г.....
(дольки отборного картофеля фри в специях)

Цветная капуста.....150г.....

Отварная капуста брокколи150г.....

Рис со сливочным маслом.....150г.....

Капуста тушеная по-домашнему150г.....

Стручковая фасоль, обжаренная
в сухарях.....150г.....

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Картофель, запеченный с
ветчиной и сыром.....160г.....

Картофель, запеченный с
куриной грудкой160г.....

Картофель, запеченный с лососем.....160г.....

Картофель, запеченный со сметаной
и укропом150г.....

ДОМАШНИЕ ПИРОГИ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА МОЛОКЕ И СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

Пирог с капустой и яйцом.....	85г.....
Пирог с яйцом и зеленым луком.....	85г.....
Пирог с яблоками и корицей.....	85г.....
Пирог с картошкой и луком.....	85г.....
Пирог с мясом.....	85г.....

ЗАКРЫТЫЕ ПИРОГИ

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ
ЗАКАЗУ 1,5-1,7 КГ



Пирог закрытый с мурманской треской.....ю.1кг.....	
Пирог закрытый с капустой и яйцом.....	1кг.....
Пирог закрытый с домашней индейкой.....	1кг.....
Каравай.....	1шт.....

ПИРОГИ КРУГЛЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

400-500 ГР



ПИРОГ С
КАПУСТОЙ И
ЯЙЦОМ

100 г



ПИРОГ С
КЛЮКВОЙ И
АПЕЛЬСИНОВОЙ
ЦЕДРОЙ

100 г

ПИРОГ С
БРУСНИКОЙ,
ЯБЛОКОМ И
МЕДОМ

100 г



ПИРОГИ КРУГЛЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА



ПИРОГ С
БРОККОЛИ,
ОХОТНИЧЬЕЙ
КОЛБАСКОЙ

100 г

ПИРОГ С
ДОМАШНЕЙ
ИНДЕЙКОЙ И
ЛЕСНЫМИ
ГРИБАМИ

100 г





ПИРОГ С ТВОРОГОМ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ

100 г



ПИРОГ МЯСНОЙ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

100 г



ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

«Будапешт» в шоколадной глазури с фундуком.....	130 г.....
Медовик.....	100 г.....
«Наполеон».....	120 г.....
«Эстерхази».....	140 г.....
Корзиночка фруктами, ягодами и заварным кремом.....	100 г.....
Голландская булочка с заварным кремом и изюмом.....	60г.....
Торты на заказ	1 кг.....
(по согласованию с шеф-кондитером)	

ХЛЕБ

(ДОМАШНИЙ БЕЗДРОЖЖЕВОЙ
СОБСТВЕННОГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ)



Хлебная корзина.....	220г.....
(хлеб ржаной с кумином и семенами льна, хлеб ржаной «Премиум» с кумином, семенами льна и подсолнуха, хлеб ржано-пшеничный с овсяными хлопьями, булочка белая, булочка ржаная)	
Булочка белая.....	50г.....
Булочка черная.....	50г.....
Хлеб ржаной «Премиум».....	40г.....
Хлеб ржаной.....	40г.....
Хлеб овсяный.....	40г.....
Багет запеченный.....	120г.....

ФРУКТЫ

Ананас.....	100г.....
Ананас очищенный.....	100г.....
Апельсины.....	100г.....
Бананы.....	100г.....
Виноград.....	100г.....
Груши.....	100г.....
Киви.....	100г.....
Мандарины.....	100г.....
Яблоки.....	100г.....

НАПИТКИ

Вода с лаймом и мятой.....	0,25л.....
Квас домашний бездрожжевой.....	0,25л.....

МОРСЫ

(СЛАБОСЛАДКИЕ ПО ДОМАШНЕЙ РЕЦЕПТУРЕ)

Морс из северной клюквы.....	0,25л.....
Морс из северной брусники.....	0,25л.....
Морс из облепихи с медом.....	0,25л.....
(с добавлением апельсина)	