

Ресторан Саммит



Холодные закуски

Овощное ассорти	180 г	130 руб
<i>Свежие помидоры, огурцы, перец сладкий, редис под заправкой из растительного масла</i>		
Помидоры с сыром «Фета»	125 г	130 руб
<i>Карпаччо из свежих помидор с сыром «Фета»</i>		
Сырная тарелка	220 г	390 руб
<i>Сыры «Пармезан», «Косичка», «Фета», «Гауда», украшенные виноградом и грецким орехом</i>		
Сёмга слабосолёная	125 г	300 руб
<i>Сёмга слабосолёная, маслины, лимон</i>		
Сельдь с луком	120 г	130 руб
Мясное ассорти	180 г	320 руб
<i>Домашняя буженина, говяжий язык, карбонат варено-копчёный под «французским» соусом</i>		
Язык под водочку	110 г	290 руб
<i>Отварной говяжий язык под чесночно-масляной заправкой</i>		
Сало с чесноком	160 г	220 руб
<i>Подается с чесночными гренками</i>		
Рыбное ассорти	185 гр.	390 руб.
<i>Семга, сельдь с/с, валованы с кр.икрой, корнишоны, лук красный, лимон и зелень</i>		

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Домашние соленья

<i>Огурчики солёные</i>	100 г	70 руб
<i>Помидоры «Черри» маринованные</i>	140 г	90 руб
<i>Русский разносол</i>	250 г	150 руб
<i>Салат из капусты, грибы, огурцы солёные, помидоры маринованные, зелень, лук маринованный, чесночные гренки, штик</i>		
<i>Грибочки маринованные/солёные</i>	120 г	125 руб
<i>Оливки/ маслины</i>	90 г	130 руб

Салаты из овощей

<i>Салат «Греческий»</i>	190 г	190 руб
<i>Свежие помидоры, огурцы, перец сладкий, лук репчатый, оливки, сыр «Фета», листья салата под заправкой на основе оливкового масла</i>		
<i>Салат «Осенний»</i>	150 г	170 руб
<i>Салат микс, свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, свёкла, лук красный, шампиньоны, оливки, маслины под кунжутной заправкой</i>		

Приятного аппетита!





Салаты из рыбы и морепродуктов

Тёплый салат из судака 190 г 320 руб

Подается с салатом микс, свежими помидорами, перепелиными яйцами под майонезно-сырной заправкой

Салат «Сёмушка» 180 г 280 руб

Сёмга с/с, картофель отварной, яблоко, салат микс, огурец свежий, яйцо куриное, майонезно-сырный соус.

Салат «Цезарь» с креветками 170 г 350 руб

Креветки, гренки из белого хлеба, салат микс, помидоры свежие, сыр «Пармезан»

Салат «Цезарь» с сёмгой 180 г 285 руб

Сёмга с/с, гренки из белого хлеба, салат микс, помидоры свежие, сыр «Пармезан», заправлен соусом «Цезарь»

Салат из жареной сёмги с овощами 160 г 390 руб

Сёмга, огурцы свежие, помидоры, перец болгарский, салат листовой, масло оливковое. Подается с ржаными гренками

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Салаты мясные

Салат «Воз» с курицей	170 г	190 руб
<i>Тёплый салат с жареной курицей, сладким перцем, пикантной морковью, с добавлением оливкового масла и бальзамического соуса</i>		
Салат по рецепту баварского мясника	180 г	210 руб
<i>Колбаса с/к, филе куриной грудки, корнишоны консервированные, лук маринованный, картофель пай, салат микс, заправлен соусом «Сальса» с добавлением домашнего майонеза</i>		
Салат «Оливье»	200 г	210 руб
<i>Картофель, огурцы свежие, огурцы солёные, говядина отварная, салат «Айсберг», морковь, яйцо куриное, карбонат варёно-копчёный, заправлен майонезом</i>		
Салат «Мужская мечта»	190 г	220 руб
<i>Куриная грудка, ветчина, грибы марин., лук, яйцо куриное, салат Айсберг, помидоры, майонез</i>		
Салат из говяжьего языка «Априори»	170 г	220 руб
<i>Отварной говяжий язык подаётся с салатом микс, свежими огурчиками, корнишонами, свежими помидорами, перепелиными яйцами под заправкой на основе домашнего майонеза с добавлением хрена и горчиной заправки</i>		

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Салат «Мышкарь» 180гр. 255 руб.

Говядина, морковь по-корейски, св. помидоры, перец сладкий, салат «Айсберг», заправка из сока оливок, зелень

Салат «Смак» 180 гр. 225 руб.

Ветчина, филе курицы, св. огурцы, солёные огурцы, перец сладкий, салат «Айсберг», зелень, сыр «Пармезан», соус «Амиго»

Салат «Цезарь» с курицей 210г 280 руб

Куриное филе, салат микс, сыр «Пармезан», помидоры свежие, гренки из белого хлеба, заправлен соусом «Цезарь»

Горячие закуски

Жюльен из курицы 130 г 190 руб

Грибы, куриная грудка, лук репчатый обжариваются в сливках, запекается с сыром «Гауда»

Жюльен из судака с грибным соусом 130 г 180 руб

Филе судака, лук репчатый обжариваются в сливках, запекается в грибном соусе с сыром «Гауда»

Жюльен грибной 130 г 170 руб

Грибы свежие, лук репчатый обжариваются в сливках, запекается с сыром «Гауда»

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Супы

Солянка мясная	250 г	210 руб
Борщ со свиной и пампушками	250 г	150 руб
Томатный крем-суп с креветками	250 г	270 руб
Уха сборная из трёх видов рыбы (сёмга, щука, судак)	250 г	230 руб

Рыбный стол

Судак, запечённый в слив.-чесн. соусе	100/70 г	290 руб
Судак в орехах	110/150 г	390 руб
Подаётся с салатом из свежих овощей под имбирной заправкой		
Судак жареный	110 г	240 руб
Украшен лимоном, маслинами и зеленью		
Судак запечённый с овощами	100/140 г	260 руб
Филе судака запеч.на подушке из картофеля, сладкого перца с добавлением репчатого лука, под лимонно-горчичной заправкой		
Котлета щучья	100/150/50 г	250 руб
Подаётся с домашним картофельным пюре, гренками и зелёным соусом		
Сёмга «Сударыня»с овощным гарниром	120/100 г	560 руб
Скоблянка рыбная по-Мышкински	350 гр.	395 руб.
Филе сёмги и судака запечённое с картофелем в сливочно-сырном соусе ,подаётся на горячей сковородке с хрустящими кольцами лука		

Приятного аппетита!





Мясной стол

Бифштекс «Бисмарк» 80/140 г 320 руб

Готовится из свинины, говядины и свиного шпика. Подается с жареным яйцом и домашним картофельным пюре

Мясо «А-ля Строганов» 260 г 380 руб

Говядина, обжаренная с шампиньонами и луком, заправлена соевым соусом с чесноком. Подается с картофельным пюре, приготовленным на сливках

Стейк из свиной шеи на гриле (на вес) 100/40 г 290 руб

Украшен редисом и зеленью

Свинина под горчичным соусом 120/150 г 390 руб

Подается с жареным картофелем и грибным соусом

Свинина с черносливом 190 гр. 320 руб.

Свиная отбивная запеченная с черносливом под сырной корочкой

Говядина «Бастيون» 280 г 420 руб

Говядина запеченная с томатным соусом, под шапкой из лесных грибов. Подается с картофельными драниками

Жаркое из картофеля со свиной 250 г 280 руб

Запекается в горшочке с добавлением сливок и сыра

Жаркое на шипящей сковородке 280 г 320 руб

Картофель, свинина, лук репчатый, грибы лесные

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Жаркое на сковородке с беконом и грибочками	300 г	300 руб
<i>Картофель, бекон, лук репчатый, грибы лесные</i>		
Фахитос из курицы на сковородке	300 г	360 руб
<i>Куриное филе, обжаренное с овощами и соусом «Сальса»</i>		
Рулет нежный куриный с ветчиной и сыром	280 г	300 руб
<i>Подается с домашним картофельным пюре и брокколи</i>		
«Камыши» (предложение для детей)	220 г	240 руб
<i>Зразы из куриного филе с сырной начинкой</i>		

Гарниры

Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью	150 г	70 руб
Пюре картофельное	150 г	80 руб
Картофель по-деревенски	150 г	120 руб
Картофель фри	120 г	120 руб
«Овощная поляна»	100 г	120 руб
<i>Стручковая фасоль, перец сладкий, лук репчатый, соевый соус, зелень, раст.масло</i>		

Приятного аппетита!





Вареники

<i>Вареники с картофелем и грибами</i>	250 г	150 руб
<i>Вареники с вишней</i>	210 г	150 руб

Пельмени

<i>Пельмени большие на пару из трёх видов мяса (говядина, свинина, курица) Время приготовления 40 мин.</i>	240 г	230 руб
<i>Пельмени, запечённые с грибами и сыром в горшочке</i>	320 г	300 руб
<i>Пельмени отварные</i>	220 г	200 руб

Пицца

<i>Пицца «Вегетариано» Сыр, перец болгарский, шампиньоны, корнишоны, соус пицца</i>	340 г	200 руб
<i>Пицца «Мариола» Сыр, ветчина, помидоры, креветки, соус пицца</i>	330 г	230 руб
<i>Пицца «Капричиоза» Сыр, ветчина, шампиньоны, соус пицца</i>	340 г	200 руб
<i>Пицца «Итальяно» с сёмгой Сёмга слабосолёная, помидоры, оливки, сыр, соус пицца</i>	310 г	280 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Паста

<i>Фарфалле с лососем</i>	240 г	290 руб
<i>Спагетти Карбонара</i>	300 г	290 руб

Соус

<i>Соус Французский</i>	50 г	50 руб
<i>Соус Цезарь</i>	50 г	50 руб
<i>Соус-Хрен</i>	50 г	50 руб

Десерт

<i>Яблоко запечённое с брусникой и мёдом</i>	180 г	150 руб
<i>Пирог ягодный</i>	60/20 г	50 руб
<i>Подается с домашним вареньем</i>		
<i>Штрудель яблочный</i>	190 г	250 руб
<i>Подается со взбитыми сливками и мороженым</i>		
<i>Фрукты «Фламбе»</i>	160 г	170 руб
<i>Салат фруктовый</i>	170 г	140 руб
<i>Виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, шоколад, взбитые сливки</i>		
<i>Мороженое «Наслаждение»</i>	230 г	200 руб
<i>Мороженое «Пломбир»</i>	50 г	50 руб

Приятного аппетита!





Блины

<i>Блины с сёмгой</i>	260 г	235 руб
<i>Блины с домашним вареньем</i>	160 г	60 руб
<i>Блины с цветочным мёдом</i>	160 г	100 руб
<i>Блины с маслом</i>	150 г	50 руб

Наполнители на Ваш выбор

<i>Орех грецкий</i>	10 г	25 руб
<i>Шоколад</i>	10 г	25 руб
<i>Варенье домашнее</i>	20 г	20 руб
<i>Мёд</i>	20 г	35 руб
<i>Молоко сгущённое</i>	20 г	30 руб
<i>Топпинг</i>	20 г	35 руб
<i>Сметана</i>	60 г	30 руб
<i>Масло сливочное</i>	30 г	30 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Фрукты на Ваш выбор

Ваза фруктовая	1005 з	390 руб
Ваза фруктовая	660 з	250 руб
Яблоко	100 з	45 руб
Груша	100 з	55 руб
Апельсин	100 з	35 руб
Лимон	100 з	50 руб
Киви	100 з	45 руб
Виноград	100 з	55 руб

Хлеб

Хлеб ржаной	21 з	5 руб
Хлеб пшеничный	21 з	5 руб

Приятного аппетита!





Напитки

<i>Морс клюквенный</i>	0,25 л	45 руб
<i>Коктейль молочный</i>	0,25 л	120 руб
<i>Горячий шоколад</i>	0,16 л	50 руб
<i>Какао</i>	0,23 л	80 руб
<i>Сок пакетированный в ассортименте</i>	0,2 л	40 руб
<i>Сок пакетированный в ассортименте</i>	1 л	125 руб
<i>Вода «Пепси»</i>	0,33 л	55 руб
<i>Вода «Угличская»</i>	0,5 л	30 руб
<i>Вода «Пепси»</i>	0,6 л	80 руб

Чай в чайниках

«Королевский жасмин» 300/600 г 70/140 руб

Китайский элитный зеленый чай с изящным ароматом цветов жасмина в сочетании с нежным вкусом зелёного чая

«Молочный улун» 300/600 г 70/140 руб

Китайский элитный зеленый чай. Свежие сливки придают этому напитку очень нежный вкус.

Эрл Грей» 300/600г 50/100руб

Тонкий высокогорный чёрный чай, ароматизированный натуральным бергамотом с добавлением лепестков васильков

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит

«Цейлонский завтрак» чёрный чай	300/600 г	70/140 руб
«Наглый фрукт»	300/600 г	50/100 руб
«Ассам Джамгури» чёрный чай	300/600 г	70/140 руб
«Дикая вишня»	300/600 г	50/100 руб
Чёрный чай с плодами и маслом вишни		
«Сенча» зелёный чай	300/600 г	70/140 руб
«Ассаи с чабрецом» чёрный чай	300/600 г	70/140 руб
«Чун Ли» зелёный чай	300/600 г	70/140 руб
«Самба ассаи» зелёный чай	300/600 г	70/140 руб
«Жасмин Чунг Хао» зелёный чай	300/600 г	70/140 руб
«Ягоды Ассаи» чёрный чай	300/600 г	70/140 руб
«Мараканская мята» травяной чай	300/600 г	70/140 руб
«Персик Фуницзянь» белый чай	300/600 г	70/140 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Кофе

<i>Эспрессо+печенье-бисквит</i>	50 мл	100 руб
<i>Американо+мини-шоколад</i>	200 мл	100 руб
<i>Капучино</i>	150 мл	120 руб
<i>Латте классический</i>	170 мл	160 руб
<i>Латте с сиропом</i>	200 мл	200 руб
<i>Латте с ликёром</i>	200 мл	330 руб

Прочее

<i>Шоколад «Алёнка»</i>	20 г	25 руб
<i>Шоколад «Альпен Гольд»</i>	90 г	95 руб
<i>Шоколад в ассортименте</i>	100 г	120 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Пиво

«Балтика» №0	0,5 л	90 руб
«Балтика» №2	0,5 л	90 руб
«Балтика» №7	0,5 л	90 руб
«Бавария»	0,5 л	105 руб
«Миллер»	0,33 л	90 руб
«Миллер»	0,5 л	120 руб
«Сибирская корона»	0,5 л	80 руб
«Жатецкий гусь»	0,5 л	90 руб
«Бад»	0,5 л	105 руб
«Туборг» в ассортименте	0,5 л	115 руб
«Велкопоповицкий козел»	0,5 л	105 руб
«Старопрамен»	0,5 л	120 руб
«Стелла Артуа»	0,5 л	140 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Джин

«Бифитер»	100 г	390 руб
-----------	-------	---------

Виски

«Пайперс Клэн»	100 г	200 руб
----------------	-------	---------

«Вильям Лоусонс»	100 г	230 руб
------------------	-------	---------

«Джемесон»	100 г	480 руб
------------	-------	---------

«Чивас Ригал»	100 г	600 руб
---------------	-------	---------

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Текила

«Тьерра Браво Бланко» серебряная	100 г	290 руб
«Тьерра Браво Оро» золотая	100 г	290 руб
«Казадорес Бланко»	100 г	450 руб
«Ольмека» классика	100 г	460 руб
«Ольмека» золотая супремо	100 г	500 руб

Водка

«Пять озёр»	100 г	90 руб
«Мерная»	100 г	90 руб
«Столичная»	100 г	100 руб
«Беленькая»	100 г	100 руб
«Немирофф»	100 г	100 руб
«Сябры»	100 г	100 руб
«Хортица»	100 г	110 руб
«Талка»	100 г	120 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



«Мягков»	100 г	120 руб
«Первак»	100 г	110 руб
«Белая берёза»	100 г	150 руб

Абсент

«Ксента Мос»	100 г	510 руб
--------------	-------	---------

Мартины

Мартины» Бьянко	100 г	220 руб
-----------------	-------	---------

Ликёр

«Амаретто Сан Джорджио»	100 г	180 руб
«Самбука Стрега»	100 г	360 руб
«Малибу»	100 г	290 руб
«Бейлиз» ориджинал	100 г	360 руб
«Куантро»	100 г	490 руб
«Калуа»	100 г	520 руб
«Ликёр-крем Кюрасао Голубой»	100 г	320 руб
«Де Кайпер Крем Де Мент Грин»	100 г	360 руб

Приятного аппетита!





Шампанское

<i>«Российское» полусладкое, сухое, полусухое</i>	<i>0,75 л</i>	<i>350 руб</i>
<i>«Боско» полусладкое</i>	<i>0,75 л</i>	<i>450 руб</i>
<i>«Дианелла» полусладкое</i>	<i>0,75 л</i>	<i>350 руб</i>

Вина Германии

<i>«Молоко любимой женщины» белое полусладкое</i>	<i>0,75 л</i>	<i>450 руб</i>
---	---------------	----------------

Вина Франции

<i>«Шабро» красное, белое сухое и полусладкое</i>	<i>100 г</i>	<i>80 руб</i>
<i>«Кюве Спесьяль» белое и красное полусладкое</i>	<i>100 г</i>	<i>80 руб</i>
<i>«Барон де Франсуа» белое полусладкое и сухое, красное полусладкое</i>	<i>100 г</i>	<i>60 руб</i>
<i>«Барон де ля Шевальер» белое полусладкое</i>	<i>100 г</i>	<i>50 руб</i>
<i>«Тэр де Сэнт-Овэн» красное, белое полусладкое</i>	<i>100 г</i>	<i>60 руб</i>

Приятного аппетита!





Вина Чили

«Конvento Вьехо Совиньон» белое сухое	100 г	80 руб
«Билет в Чили Шардоне» белое сухое	0,75 л	600 руб

Вина Италии

«Вилла Феличе» белое, красное, полусладкое и сухое	0,75 л	375 руб
--	--------	---------

Вина Грузии

«Саперави» красное сухое	0,75 л	825 руб
«Цинандали» белое сухое	0,75 л	900 руб
«Киндзмараули» красное полусладкое	0,75 л	1 050 руб
«Мукузани» красное сухое	0,75 л	1 125 руб

Вина Крыма

«Шато Форос» красное и белое п/сл., красное сухое	0,75 л	450 руб
---	--------	---------

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит

Уважаемые гости!

Если Вы желаете продолжить отдых в нашем ресторане после 00.30ч., то Вы можете это сделать, оплатив дополнительно 3000 руб./час с компании до 6 человек.

Работа Ди-джея 1000 руб./час

Просим не удивляться, если в Ваш счёт будет включена сумма за принесённые с собой спиртные напитки.

Администрация

Приятного аппетита!

