

Ресторан Саммит



Холодные закуски

Овощное ассорти	180 г	110 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	330 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	120 руб
Мясное ассорти	150 г	290 руб
<i>Домашняя буженина, говяжий язык, карбонат варено-копчёный под «французским» соусом</i>		
Язык под водочку	110 г	280 руб
<i>Отварной говяжий язык под чесночно-масляной заправкой</i>		
Сало с чесноком	120 г	180 руб
<i>Подается с чесночными гренками</i>		

Приятного аппетита!



Домашние соленья

<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, шпик</i>		
<i>Грибочки маринованные</i>	120 г	125 руб
<i>Грибочки солёные</i>	120 г	125 руб
<i>Оливки/ маслины</i>	90 г	130 руб

Салаты из овощей

<i>Салат «Греческий»</i>	190 г	170 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	150 руб
<i>Салат микс, свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, свёкла, лук красный, шампиньоны, оливки, маслины под кунжутной заправкой</i>		

Салаты из рыбы и морепродуктов

<i>Тёплый салат из судака</i>	190 г	220 руб
<i>Подаётся с салатом микс, свежими помидорами, перепелиными яйцами под майонезно-сырной заправкой</i>		

Приятного аппетита!

Ресторан Саммит



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 260 руб

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

Салат из жареной сёмги с овощами 200 г 320 руб

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

Салаты мясные

Салат из говяжьего языка «Априори»

Отварной говяжий язык подается с салатом микс, свежими огурчиками, корнитоном, свежими помидорами, перепелиными яйцами под заправкой на основе домашнего майонеза с добавлением хрена и горчицы 170 г 240 руб

Салат «Оливье» 200 г 180 руб

Картофель, огурцы свежие, огурцы солёные, говядина отварная, салат «Айсберг», морковь, яйцо куриное, карбонат варёно-копчёный, заправлен майонезом

Салат «Мужская мечта» 190 г 170 руб

Куриная грудка, ветчина, грибы маринованные, лук, яйцо куриное, салат Айсберг, помидоры, майонез

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит

Салат «Цезарь» с курицей 210г 260 руб
Куриное филе, салат микс, сыр «Пармезан», помидоры свежие, гренки из белого хлеба, заправлен соусом «Цезарь»

Салат из свинины со стручковой фасолью 180 г 250 руб
Свиная вырезка, фасоль зелёная, перец сладкий, лук, чеснок, имбирь, салат «Айсберг», имбирная заправка

Салат по рецепту баварского мясника 180 г 200 руб
Колбаса с/к, филе куриной грудки, корнишоны консервированные, лук маринованный, картофель пай, салат микс, заправлен соусом «Сальса» с добавлением домашнего майонеза

Салат «Вог» с курицей 170 г 180 руб
Тёплый салат с жареной курицей, сладким перцем, пикантной морковью, с добавлением оливкового масла и бальзамического соуса

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»

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	320 г	210 руб
Уха сборная из трёх видов рыбы (сёмга, щука, судак)	250 г	210 руб

Рыбный стол

Судак, запечённый в сливочно-чесночном соусе	170 г	230 руб
Судак в орехах	140/130 г	330 руб
<i>Подается с салатом из свежих овощей под имбирной заправкой</i>		
Судак жареный	140 г	200 руб
<i>Украшен лимоном, маслинами и зеленью</i>		
Судак запечённый с овощами	240 г	240 руб
<i>Филе судака запеч.на подушке из картофеля, сладкого перца с добавлением репчатого лука, под лимонно-горчичной заправкой</i>		
Котлета щучья	100/150/50 г	250 руб
<i>Подается с домашним картофельным пюре, гренками и зелёным соусом</i>		
Сёмга «Сударыня»с овощным гарниром	120/100 г	560 руб
Дорадо на гриле (на вес)	100/25 г	340 руб
Форель речная, обжаренная на гриле	120/80 г	380 руб
<i>Подается с овощами гриль</i>		

Приятного аппетита!





Мясной стол

Бифштекс «Бисмарк» 80/140 г 250 руб

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

Мясо «А-ля Стrogанов» 260 г 380 руб

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

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

Украшен редисом и зеленью

Жаркое из картофеля со свининой 250 г 280 руб

Запекается в горшочке с добавлением сливок и сыра

Стейк из говяжьей вырезки (на вес) 100/30 г 450 руб

Украшен свежими помидорами, огурцом и зеленью

Свинина под горчичным соусом 120/150 г 380 руб

Цыплёнок табака

Подается с печёным картофелем, перепелиным яйцом, зеленью, свежими овощами и двумя соусами. Готовится по предварительному заказу за 6 часов

Подается с жареным картофелем и квашеной капустой, тушёной с беконом. Время приготовления — 1 час.

Говядина «Бастиян» 280 г 360 руб

Говядина запечённая с томатным соусом, под шапкой из лесных грибов.

Подается с картофельными драниками

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



<i>Рулет нежный куриный с ветчиной и сыром</i>	<i>280 г</i>	<i>300 руб</i>
<i>Подаётся с домашним картофельным пюре и брокколи</i>		
<i>Жаркое на шипящей сковороде</i>	<i>280 г</i>	<i>320 руб</i>
<i>Картофель, свинина, лук репчатый, грибы лесные</i>		
<i>Жаркое на сковороде с беконом и грибочками</i>	<i>300 г</i>	<i>300 руб</i>
<i>Картофель, бекон, лук репчатый, грибы лесные</i>		
<i>Фахитос из курицы на сковороде</i>	<i>300 г</i>	<i>340 руб</i>
<i>Куриное филе, обжаренное с овощами и соусом «Сальса»</i>		
<i>«Ладья» мясо с овощами</i>	<i>250 г</i>	<i>330 руб</i>

Гарниры

<i>Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью</i>	<i>150 г</i>	<i>70 руб</i>
<i>Пюре картофельное</i>	<i>150 г</i>	<i>80 руб</i>
<i>Картофель жареный с грибами</i>	<i>170 г</i>	<i>90 руб</i>
<i>Картофель по-деревенски</i>	<i>150 г</i>	<i>120 руб</i>
<i>Картофель фри</i>	<i>120 г</i>	<i>120 руб</i>
<i>Овощи гриль</i>	<i>100 г</i>	<i>160 руб</i>

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит

<i>Капуста цветная, запечённая в сливках с сыром</i>	180 з	220 руб
<i>Греча с грибами</i>	165 з	70 руб
<i>Рис с овощами</i>	150 з	125 руб

Вареники

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

Пельмени

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

Пицца

<i>Пицца «Вегетариано»</i>	340 з	180 руб
<i>Сыр, перец болгарский, шампиньоны, корнишоны, соус пицца</i>		
<i>Пицца «Мариола»</i>	330 з	230 руб
<i>Сыр, ветчина, помидоры, креветки, соус пицца</i>		

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Пицца «Капричиоза» 340 г 180 руб

Сыр, ветчина, шампиньоны, соус пицца

Пицца «Итальяно» с сёмгой 310 г 280 руб

Сёмга слабосолёная, помидоры, оливки, сыр, соус пицца

Паста

Фарфалле с лососем 220 г 270 руб

Спагетти Карбонара 300 г 280 руб

Соус

Соус Французский 50 г 50 руб

Соус Цезарь 50 г 50 руб

Соус-Хрен 50 г 50 руб

Соус зелёный со шпинатом 50 г 50 руб

Десерт

Клубничный крем-суп 250 г 150 руб

Подаётся с мороженым

Пирог ягодный 60/20 г 50 руб

Подаётся с домашним вареньем

Штрудель яблочный 190 г 250 руб

Подаётся со взбитыми сливками и мороженым

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит

Фрукты «Фламбе»	160 г	170 руб
<i>Виноград, яблоки, груша, апельсин, фламбированные в сахарном сиропе</i>		
Салат фруктовый	170 г	140 руб
<i>Виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, шоколад, взбитые сливки</i>		
Мороженое «Наслаждение»	230 г	200 руб
Мороженое «Пломбир»	50 г	50 руб
Мороженое с вареньем	130 г	100 руб
Мороженое с шоколадом	110 г	110 руб
Пирог слоёный с грушей	170 г	150 руб
<i>Подается с топпингом и шариком мороженого</i>		
Черника со взбитыми сливками	200 г	150 руб
Маффины со сгущённым молоком	50 г	50 руб

Блины

Блины с сёмгой	300 г	210 руб
Блины с цветочным мёдом	200 г	100 руб
Блины	200 г	60 руб

Наполнители на Ваш выбор

Орех грецкий	10 г	25 руб
Шоколад	10 г	25 руб
Варенье домашнее	20 г	20 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Мёд	20 г	35 руб
Молоко сгущённое	20 г	30 руб
Топтинг	20 г	35 руб
Сметана	60 г	30 руб
Масло сливочное	30 г	30 руб

Фрукты на Ваш выбор

Ваза фруктовая	1005 г	390 руб
Ваза фруктовая	660 г	250 руб
Яблоко	100 г	45 руб
Груша	100 г	55 руб
Апельсин	100 г	35 руб

Напитки

Морс клюквенный	0,25 л	45 руб
Коктейль молочный	0,25 л	100 руб
Сок пакетированный в ассортименте	0,2 л	25 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Вода «Спрайт»	0,33 л	50 руб
Вода «Кока-кола»	0,33 л	50 руб
Вода «Пенси»	0,33 л	50 руб
Вода «Угличская»	0,5 л	30 руб
Вода «Кока-кола»	0,5 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 чаю очень нежный вкус

«Сенча» 300/600 г 50/100 руб

Классический японский листовый зелёный чай

300/600 г 50/100 руб

«Эрл Грей»

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



«Эрл Грей» 300/600г 50/100руб

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

«Клубника в шампанском» 300/600 г 50/100 руб

Смесь чёрного и зелёного чая с кусочками клубники, листьями клубники и цветками василька

«Малиновый коктейль» 300/600 г 100/200 руб

Оригинальная композиция из малины, плодов шиповника и кусочков яблока

«Дарджилинг» 300/600 г 50/100 руб

Чёрный чай

«Дикая вишня» 300/600 г 50/100 руб

Чёрный чай с плодами и маслом вишни

«Наглый фрукт» 300/600 г 50/100 руб

Оригинальная композиция из гибискуса, кусочков яблока, папайи, шиповника и изюма

Кофе

Эспрессо 50 мл 100 руб

Американо 200 мл 100 руб

Капучино 150 мл 120 руб

Приятного аппетита!

Ресторан Саммит

<i>Латте с сиропом</i>	150 мл	170 руб
<i>Гляссе</i>	200 мл	120 руб
<i>Латте с ликёром</i>	150 мл	250 руб

Прочее

<i>Шоколад «Алёнка»</i>	20 г	20 руб
<i>Шоколад «Альпен Гольд»</i>	100 г	70 руб
<i>Шоколад в ассортименте</i>	100 г	120 руб

Пиво

<i>«Балтика» №0</i>	0,5 л	90 руб
<i>«Балтика» №2</i>	0,5 л	85 руб
<i>«Балтика» №7</i>	0,5 л	90 руб
<i>«Бавария»</i>	0,5 л	90 руб
<i>«Миллер»</i>	0,33 л	90 руб
<i>«Миллер»</i>	0,5 л	135 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



«Жатецкий гусь»	0,5 л	95 руб
«Бад»	0,5 л	105 руб
«Туборг» в ассортименте	0,5 л	100 руб
«Велкопоповицкий козел»	0,5 л	105 руб
«Старопрамен»	0,5 л	110 руб
«Хайнекен»	0,5 л	110 руб
«Стелла Артуа»	0,5 л	120 руб

Виски

«Пайперс Клэн»	100 г	200 руб
«Вильям Лоунсонс»	100 г	230 руб
«Ред Лейбл»	100 г	460 руб
«Джемесон»	100 г	480 руб
«Джек Дениэлс»	100 г	600 руб
«Блэк Лейбл»	100 г	750 руб
«Чивас Ригал»	100 г	750 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



Коньяк

«Кизлярский» 3 звезды	100 г	220 руб
«Кизлярский» 5 звёзд	100 г	250 руб
«Ной Араспел» 3 звезды	100 г	350 руб
«Ной Араспел» 5 звёзд	100 г	450 руб
«Ани»	100 г	450 руб
«Хеннеси» VS	100 г	900 руб
«Хеннеси» VSOP	100 г	1300 руб

Водка

«Ярослав Мудрый»	100 г	130 руб
«Беленькая»	100 г	100 руб
«Столичная»	100 г	130 руб
«Пять озёр»	100 г	110 руб
«Мягков»	100 г	130 руб
«Мерная»	100 г	100 руб
«Хортица»	100 г	130 руб
«Немирофф»	500 г	600 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



«Сябры»	100 г	100 руб
«Сто Великих»	500 г	500 руб
«Кристалл»	100 г	130 руб
«Парламент»	100 г	130 руб
«Маруся»	500 г	800 руб
«Русский стандарт» оригинал	100 г	180 руб
«Саймаа»	100 г	180 руб
«Талка»	100 г	130 руб
«Русский стандарт» платинум	500 г	1300 руб
«Белуга»	100 г	300 руб

Абсент

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

Текила

«Тьерра Браво Бланко» серебряная	100 г	290 руб
«Тьерра Браво Оро» золотая	100 г	290 руб
«Сиерра Репосадо»	100 г	330 руб
«Ольмека» классика	100 г	460 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



«Казадорес Бланко» 100 г 500 руб

«Потреро де Сан Антонио Бланко» 100 г 270 руб

Ликёр

«Амаретто Сан Джорджио» 100 г 180 руб

«Самбука Стрега» 100 г 360 руб

«Егермейстер» 100 г 280 руб

«Малибу» 100 г 340 руб

«Бейлиз» ориджинал 100 г 360 руб

«Куантро» 100 г 490 руб

«Калуа» 100 г 540 руб

Мартини

«Мартини» Розато 100 г 170 руб

«Мартини» Бьянко 100 г 180 руб

«Мартини» Россо 100 г 180 руб

Джин

«Бифитер» 100 г 350 руб

Приятного аппетита!





Шампанское

«Сабраж»(в ассортименте)	0,75 л	350 руб
«Российское» полусладкое, сухое	0,75 л	350 руб
«Российское» полусухое	0,75 л	350 руб
«Боско» полусладкое	0,75 л	450 руб
«Абрау Дюрсо» игристое белое	0,75 л	620 руб
«Мондоро Асти» игристое розовое	0,75 л	1000 руб

Вина Германии

«Молоко любимой женщины» белое полусладкое	0,75 л	450 руб
---	--------	---------

Вина Франции

«Шабро» красное, белое сухое и полусладкое	100 г	80 руб
«Резерв де Фабрежу» белое сухое	0,75 л	450 руб
«Резерв де Фабрежу» красное полусладкое	0,75 л	450 руб
«Барон де Франсуа» белое полусладкое и сухое, красное полусладкое	0,75 л	450 руб

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



«Кюве Спесьяль» белое и красное полусладкое	0,75 л	525 руб
«Пти Шабли» 2008 белое сухое	0,75 л	975 руб

Вина Чили

«Конвенто Вьехо Совиньон» белое сухое	100 г	80 руб
«Билет в Чили Шардоне» белое сухое	0,75 л	600 руб
«Гранд Резерва пино гри» белое сухое	0,75 л	1125 руб

Вина США

«Карло Росси» белое полусухое, красное полусухое	0,75 л	375 руб
--	--------	---------

Вина Грузии

«Саперави» красное сухое	0,75 л	600 руб
«Саперави» красное сухое	0,75 л	825 руб
«Киндзмараули» красное полусладкое	0,75 л	900 руб

Вина Крыма

«Белбек» красно и белое п/сл	0,75 л	450 руб
------------------------------	--------	---------

Приятного аппетита!



Ресторан Саммит



*Ув
а
ж*

аемые гости!

Если Вы желаете

Приятного аппетита!



Саммит Ресторан

**продол
жить**

**отдых в нашем кафе после 24.00 в будни
и после 02.00 в пятницу или субботу, 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!

