



Круа

РЕСТОРАН & ВИНОТЕКА

RAW - BAR

ДЕЛИКАТЕСЫ

1 шт	Устрицы, привезённые с Сахалина	250
50/100/30	Икра щуки с хрустящим багетом и вологодским сливочным маслом	550
50/80/30	Икра лосося с пшеничными блинчиками и домашней сметаной	590

ТАРТАРЫ

1/120	Тартар из тунца, клубники, розовых помидоров и юзу	590
1/140	Тартар из выдержанной мраморной говядины	380

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩИ

380/50	Свежие овощи с дипом из голубого сыра	350
1/450	Владимирский разносол из овощей с грядки и грибов	430

МЯСО

100/60	Сало деревенское с ржаными тостами	320
350/50	Мясной сет: брискет, салями с трюфелем, телячий язык, галантин из цыпленка с фисташками, свиная грудинка томленая в луковой шелухе	890

РЫБА

1/180	Сельдь пряной соли с печеным картофелем и летним салатом	290
1/160	Дуэт рыб Шеф-посола из лосося и муксуна	850

ДРУГОЕ

100/30	Маринованные грузди с кремом из домашней сметаны	360
150/40	Плато из трех видов сыров с яблочным чатни	790

БРУСКЕТТЫ

1/150	С паштетом из кролика, маринованным луком севок и жареными орехами	210
1/140	С лососем, огурцом и кремом из сыра	370
1/150	С запеченым баклажаном, томатами, болгарским перцем и сыром	270

САЛАТЫ

С О В О Щ А М И И С Ы Р А М И

1/220	Греческий салат с оливками «Каламата» и сыром «Фета»	390
1/230	Запеченные перцы с кремом из рассольного сыра, молодым салатом из собственной теплицы и картофелем пай со вкусом трюфеля	320

С М Я С О М Р А З Н Ы Х В И Д О В

1/220	Теплый салат с куриной печенью, жареными вешанками, соусом из выпаренного вина и голубого сыра	370
1/230	Салат «Аве Цезарь!» с маринованной куриной грудкой-гриль	350
1/250	Деревенский салат с томленным телячьим языком и сметанно-горчишной эспумой	360
1/250	Стейк-салат с копченой говяжьей грудинкой, летними овощами и заправкой «Нисуаз»	430
1/230	Салат с уткой, копченой свеклой, грейпфрутом и медово-горчичной заправкой	390

С Р Ы Б О Й И М О Р Е П Р О Д У К Т А М И

1/220	Салат с угрем, овощами, перепелиным яйцом и лимонными духами	490
1/220	Салат с припущенными в белом вине креветками, авокадо, розовыми помидорами и айоли-кимчи	570
1/260	Салат «Оливье» с просоленной рыбой и икрой	480
1/250	Летний салат с осьминогом, молодым картофелем, вялеными томатами, огурцами-терияки и пикантной заправкой	640

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1/130	Жульен из цыпленка с грибами	250
150/40	Камамбер, запеченный в печи с хрустящим багетом	390
1/180	Запеченные баклажаны «Меледжано», с томатами, домашним песто и сыром	260
1/210	Такос с креветкой «Темпура», гуакомоле и хрустящим салатом	390
150/50	Ржаные гренки с соусом «Анчоус» и морской солью	190

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1/250	Легкий овощной «Минестрони» с курицей	270
1/300	Летняя окрошка с подкопченным говяжьей грудинкой на квасе или айране	220
250/50	Солянка мясная «Охотничья»	390
250/50	Борщ с телятиной под румяной слойкой	350
250/30	Уха «Царская» с хреновухой	390
250/50	Том ям с креветками и рыбой	420

ВТОРЫЕ БЛЮДА С ГРИЛЯ

ВСЕ БЛЮДА В ЭТОМ РАЗДЕЛЕ ПРИГОТОВЛЕНЫ В САМОЙ БОЛЬШОЙ ДРОВЯНОЙ ИСПАНСКОЙ ПЕЧИ «JOSPER»

СТЕЙКИ ИЗ МЯСА

250*/30	Бифштекс, из рубленого мраморного мяса с сыром	630
300*/30	Стейк Рибай Для настоящих мужчин и истинных гурманов! Множество жировых прослоек тают при приготовлении стейка, смягчая мышечные волокна, и мясо получается необычайно сочным, приобретая неповторимый утонченный вкус.	1150
300*/30	Стейк Стриплойн Отличают крупные и плотные мясные волокна и небольшое содержание межмышечного жира. Он более ароматный, с ярко выраженным мясным вкусом.	960
300*/30	Стейк Багратион Из центральной части говяжьей вырезки, выдержанный в перечном маринаде 52 часа. Знаменит своим изысканным вкусом с менее выраженной, чем в других стейках, говяжьей составляющей.	930
1/300	Стейк Мясника Стейк высокой степени мраморности из диафрагмы животного, обладает ярким и интенсивным вкусом. Подается с соусом из сычуаньского перца.	860

СОУС К СТЕЙКАМ

1/50	Аргентинский из перцев	50
1/50	Чимичури, из зелени	50
1/50	BBQ из печеных томатов	50
1/50	Домашняя аджика	50
1/50	Соус от Шефа из сычуаньского перца	120

СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ

1/250	Стейк из речного судака с лепестками цуккини-гриль	660
1/250	Стейк из мурманского лосося с пюре из зеленого горошка	890
1/250	Стейк из стерляди с тартаром из малосольного огурца и яблока	1200
1/280	Стейк из сибаса с томатной сальсой	910

ШАШЛЫКИ

200/80	Шашлык из цыпленка с маринованным луком, петрушкой и лепешкой	420
200/80	Свинная шейка с маринованным луком, петрушкой и лепешкой	450
180/100	Люля-кебаб из баранины с маринованным луком, кинзой и лепешкой	530
1/350	Цыпленок в сливочно-йогуртовом маринаде, запеченный на еловых ветках	520

*Вес продукта указан в сыром виде. Вес блюда на Вашей тарелке зависит от заказанной степени прожарки.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

С М Я С О М

1/280	Бефстроганов из мраморной говядины с грибами, хрустящим луком и картофельным пюре «Дижон»	590
1/250	Утиная грудка с пюре из сельдерея, вишневым взваром и тартаром из яблока и клюквы	760
1/320	Телячьи щечки с зеленой гречкой и белыми грибами	660
200/30	Брискет. Подкопченая говяжья грудинка, томленая в печи более 10 часов.	720
1/240	Медальоны из свиной вырезки с луковым кремом, вешенками и сливочным соусом	530

С Р Ы Б О Й И М О Р Е П Р О Д У К Т А М И

1/290	Стейк из мурманской трески на молодом шпинате с икорно-сливочным соусом и яйцом пашот	660
1/280	Морские гребешки с цветной капустой и тартаром из малосольного огурца	790
1/320	Котлеты из щуки в капустных листьях с соусом «W/W»	590

П А С Т А

1/280	Спагетти «А-ля Карбонара» с беконом и боттаргой из желтка	430
1/300	Каннеллони с мясным рагу и соусом из спелых томатов	420
1/220	Феттуччини с лесными грибами, сливочным соусом и сыром	380

П Е Л Ь М Е Н И

1/220	Пельмени из дичи, сваренные в ароматном бульоне с луком и укропом	320
1/220	Пельмени из щуки и гребешка, приготовленные в рыбном бульоне с зеленью	330

Г А Р Н И Р Ы

1/150	Картофельное пюре «Дижон»	160
1/150	Молодой картофель запеченный с розмарином и чесноком	160
1/120	Молодая брокколи, припущенная в белом вине с кимчи	190
1/190	Сезонные овощи-гриль	250
1/150	Кукуруза-гриль	230

ДЕСЕРТЫ

1/180	Шоколадный брауни с ореховым мороженым, сервируемый у стола	220
1/140	Чизкейк с соленой карамелью	240
1/150	Ягодный милфей	230
1/130	Миндальный Наполеон с ягодным соусом и мороженым	240
1/110	Творожный мусс манго-маракуйя	210
1/150	Австрийский штрудель	240
1/150	Владимирские блинчики на выбор: Сметана Домашнее варенье Сгущенка Мёд	190
1/90	Авторское мороженое и сорбе: Сырный пломбир Мятный шоколад Ревень-маракуя Ореховое Медовое Манго-цитрус Малиновое	190
1/450	Фруктово-ягодная ваза	550

ЛЕТНЕЕ
ГРИЛЬ-КАФЕ

MENU //



ЛЕТНЕЕ
ГРИЛЬ-КАФЕ

// MENU



////////// для своих //////////

**СУПЕР
СЕТ**



ШАШЛЫК + СОУС + ЛЕПЕШКА
+ БОКАЛ ВИНА ИЛИ ПИВА



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	290
КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ, ОВОЩАМИ И СЫРОМ	270
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ	230
ОРЕШКИ К ПИВУ	170

ГРИЛЬ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	420
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	390
БИФШТЕКС ИЗ РУБЛЕННОЙ ТЕЛЯТИНЫ	490
ФИЛЕ СУДАКА-ГРИЛЬ	530
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ	490
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	230

*ВСЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ-ГРИЛЬ

НЕ ЗАБУДЬТЕ

ЛЕПЕШКА «ПИТА»	50
СОУС:	50
• BBQ	
• ТАР-ТАР	
• ШАШЛЫЧНЫЙ	

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ	90
СМЕТАННИК С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ	150

8 800 302 27 87

ВНУТРЕННИЙ НОМЕР 1013

ДОСТАВКА БЛЮД С 12.00 ДО 23.00

ЛЕТНЕЕ ГРИЛЬ-КАФЕ / VSLOBODA.RU

ЛЕТНЕЕ
ГРИЛЬ-КАФЕ

MENU //



ЛЕТНЕЕ
ГРИЛЬ-КАФЕ

// MENU

НАПИТКИ

СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 ml	70
КВАС ХЛЕБНЫЙ	200 ml	70
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	200 ml	70
ВОДА СУЗДАЛЬСКАЯ	500 ml	90
● ГАЗИРОВАННАЯ		
● НЕГАЗИРОВАННАЯ		
ЭППЛ-ШПРИЦ	300 ml	190
ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ	300 ml	190

ЧАЙ

750 ml

ИВАН-ЧАЙ С ЧЕРЕМУХОЙ	250
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ «АССАМ», «ЭРЛ ГРЕЙ»	190
ЧАЙ ЗЕЛЕНый «СЕНЧА», «МОЛОЧНЫЙ УЛУН»	190
К ЧАЮ:	40

- МЯТА
- ЛИМОН
- ЧАБРЕЦ
- МОЛОКО

КОФЕ

ЭСПРЕССО	70 ml	110
АМЕРИКАНО	200 ml	110

ВИНА

150 ml

ВИНО МОЛОДОЕ	150
● БЕЛОЕ	
● КРАСНОЕ	
ИГРИСТОЕ ВИНО	210

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

КОНЬЯК АРАРАТ 5***	50 ml	180
ВИСКИ ДЖЕМЕСОН	50 ml	210
ТЕКИЛА ОЛЬМЕКА	50 ml	270
РОМ ГАВАНА	50 ml	180
ВОДКА СУЗДАЛЬСКАЯ	50 ml	100

КОКТЕЙЛИ

«МОХИТО»	250 ml	250
«АПЕРОЛЬ ШПРИЦ»	200 ml	350

ПИВО

ФИРМЕННОЕ	500 ml	150
● СВЕТЛОЕ		
● РАЗЛИВНОЕ		
ПИВО СВЕТЛОЕ	500 ml	250
ГЕРМАНИЯ		
ПИВО НЕФИЛЬТРОВАННОЕ	500 ml	250
ГЕРМАНИЯ		
ПИВО СВЕТЛОЕ	330 ml	250
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ		

8 800 302 27 87
ВНУТРЕННИЙ НОМЕР 1013

ДОСТАВКА БЛЮД С 12.00 ДО 23.00

ЛЕТНЕЕ ГРИЛЬ-КАФЕ / VSLOBODA.RU