

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ.
РЕКОМЕНДУЕМ ГОТОВИТЬ В СРУБЕ

- | | |
|---|------------|
| Барашек на вертеле 6 кг
на 10-12 персон
Подается со свежими овощами.
Время приготовления 3-4 часа. | 18000 руб. |
| Телячья ножка на вертеле 3 кг
на 5-8 персон
Подается с мини картофелем,
помидорами черри и соусом шашлычным.
Время приготовления 3-4 часа. | 9500 руб. |
| Свинья ножка на вертеле 3-4 кг
на 5-8 персон
Подается с мини картофелем и соусом Барбекю.
Время приготовления 3 часа. | 8000 руб. |
| Баранья ножка на вертеле 1,5-2 кг
на 5 персон
Подается с мини картофелем и соусом Наршараб.
Время приготовления 3 часа. | 4500 руб. |
| Поросенок молочный 2,5-3 кг
на 5 персон
Запеченный со специями, подается с соленьями разными.
Время приготовления 2-3 часа. | 8000 руб. |
| Плов из баранины 4 кг
на 6-8 персон
Приготовленный в казане на открытом огне.
Время приготовления 3 часа. | 4800 руб. |

Плов
из баранины



Поросенок молочный



Банный
Двор

- | | |
|--|-----------|
| Утка запеченная 2 кг
на 4 персоны
Фаршируется яблоками и квашеной капустой,
подается с ягодным соусом.
Время приготовления 3 часа. | 3500 руб. |
| Стерлядь запеченная на углях 1 кг
на 4 персоны
Подается с гранатовым соусом.
Время приготовления 2 часа. | 5000 руб. |
| Уха «Княжеская» 4 л
на 8 персон
Из трех видов рыб: осетрина, семга и судак.
Готовится на открытом огне около 3-х часов. | 5500 руб. |
| Шурпа из баранины 4 л
на 6-8 персон
С добавлением болгарского перца, моркови, лука,
картофеля и гороха нут. Готовится на открытом огне, около 3-х часов. | 5000 руб. |

Барашек на вертеле



РУССКИЕ БЛИНЫ

Банний
Двор

С деревенской сметаной 210 руб.
150/50 г

С медом 210 руб.
150/50 г

С вареньем 210 руб.
150/50 г

Со сгущенкой 210 руб.
150/50 г



С икрой лососевой 450 руб.
150/30/20 г



Блины Жерминаль 300 руб.
200/50/50 г



Блины с маскарпоне 300 руб.
200/80 г



С семгой
150/50/50 г
370 руб.

ДЕСЕРТЫ



Сырники с вишневым соусом
140/40 г 280 руб.



Мороженое 350 руб.
В ассортименте на выбор: ванильное,
шоколадное и клубничное. 150 г



Штрудель яблочный
Подается с ванильным
мороженым.
120/60 г 240 руб.

Вареники с творогом
220/50 г 280 руб.

Вареники с вишней
220/50 г 280 руб.

Варенье в ассортименте
100 г 180 руб.

ФРУКТЫ

Фруктовая ваза 2 кг 2000 руб.

Ананас 1 шт. 1200 руб.

Фруктовая нарезка 500 г 600 руб.



Тирамису
180 г
350 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Стейк из говяжьей вырезки 1 100 руб.
Подается с овощами, спаржей и апельсиновым соусом. 175/75 г



Стейк Рибай 1 650
Мраморная говядина зернового откорма с пикантным соусом. 250/50/50 г



Медальоны из телячьей вырезки под грибным соусом 1 400 руб.
170/160/100 г



Цыпленок тапака 590 руб.
Хрустящий цыпленок обжаренный под знетом с пикантным соусом. 1 шт./70/50 г



Скобялка с говядиной и грибами 250/100 г 830 руб.



Свиная корейка 620 руб.
Фаршированная беконом и сыром, подается с запеченным картофелем. 170/150/50 г

Пельмени ручной лепки подаются с соусом на выбор: сметана, майонез, сливочное масло или уксус

- с олениной 220/50 г
- из мяса кабана 220/50 г
- с говядиной и свининой 220/50 г
- с бараниной 220/50 г

460 руб.
460 руб.
350 руб.
350 руб.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Банный Двор

Раки отварные 1000 г 3 000 руб.

Креветки отварные 1 кг 2 300 руб.

Крылья Барбекю
24 шт./60/50 г 1100 руб.

Ассорти колбас
1 650 руб.
Куриная, свиная, говяжья и баранья, подается с тушеной капустой, маринованным луком и соусами: Барбекю, горчица
5 шт./250/170/100 г



Набор к пиву №1 1 250 руб.
Крылья Барбекю, ребра свиные, сыр Чеддл, гренки чесночные.
Подается с соусами: Барбекю и Блю чиз.
250/100/200/8 шт.

Набор к пиву №2 1350 руб.
Крылья Барбекю, подкопченные свиные уши, сулузуни жареный, острые жареные кальмары.
Подается с соусами: Килчи Бейз и Блю чиз.
12 шт. /170/100/150/100 г

Набор к пиву №3 700 руб.
Сулузуни жареный, чесночные гренки и сыр Чеддл, подается соусом Блю чиз
150/100/30/100 г

Рулька свиная 1500 руб.
Подается с картофельным пюре, тушеной капустой и соусами: хрен, горчица.
1шт/310/60 г



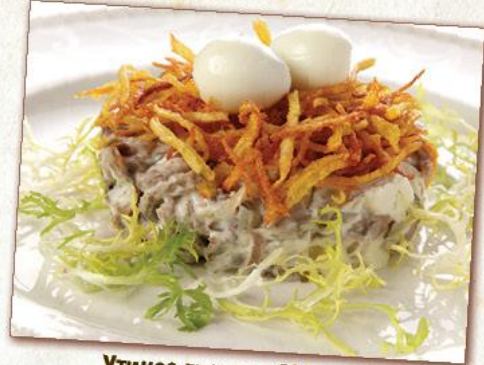


Княжеский
 Раковые шейки, куриное филе, лососевая икра, яйцо перепелиное, отварные овощи и майонез.
 235/150/10 г
750 руб.

САЛАТЫ



Салат с печенью куриной 520 руб.
 Микс салат, куриная печень, бекон и соус. 185 г



Утиное гнездо 480 руб.
 Конченная утиная грудка, язык телячий, шампиньоны, огурцы соленые, яйца перепелиные, картофель пай и майонез. 230 г



Винегрет с килькой 350 руб.
 270 г

Банный Двор



Салат с ростбифом 600 руб.
 Микс салат, ростбиф, запеченные овощи и соус. 230 г



Болгарский с семгой 470 руб.
 Семга слабосоленая, овощи и майонез. 280 г



Греческий 400 руб.
 270 г



Цезарь с курицей по классическому рецепту 550 руб.
 250 г

Цезарь с креветками по классическому рецепту 600 руб.
 240 г



Салат с морепродуктами 650 руб.
 Микс салат, мидии, кальмар, креветка, авокадо, цуккини и соус. 235 г

РЫБА ИЗ СОБСТВЕННОЙ КОПТИЛЬНИ



Плато «Дары моря» 720 руб.
Семга, кальмары и креветки томленные в сливочном соусе, подается с слоеными крутонами. 150/75 г



Филе судака в сметане 580 руб.
Филе судака, запеченной в сметане, подается с луком фри и мини картофелем. 120/150/50/50 г



Стейк из семги 820 руб.
Подается с рукколой и соусом Tap-Tap. 150/80/50 г



Семга с чечилом 980 руб.
Филе семги, запеченная с сыром Чечил и шпинатом, подается с овощами. 120/150/50/50 г фото купец



Форель копченая
1шт./100/30 г
650 руб.



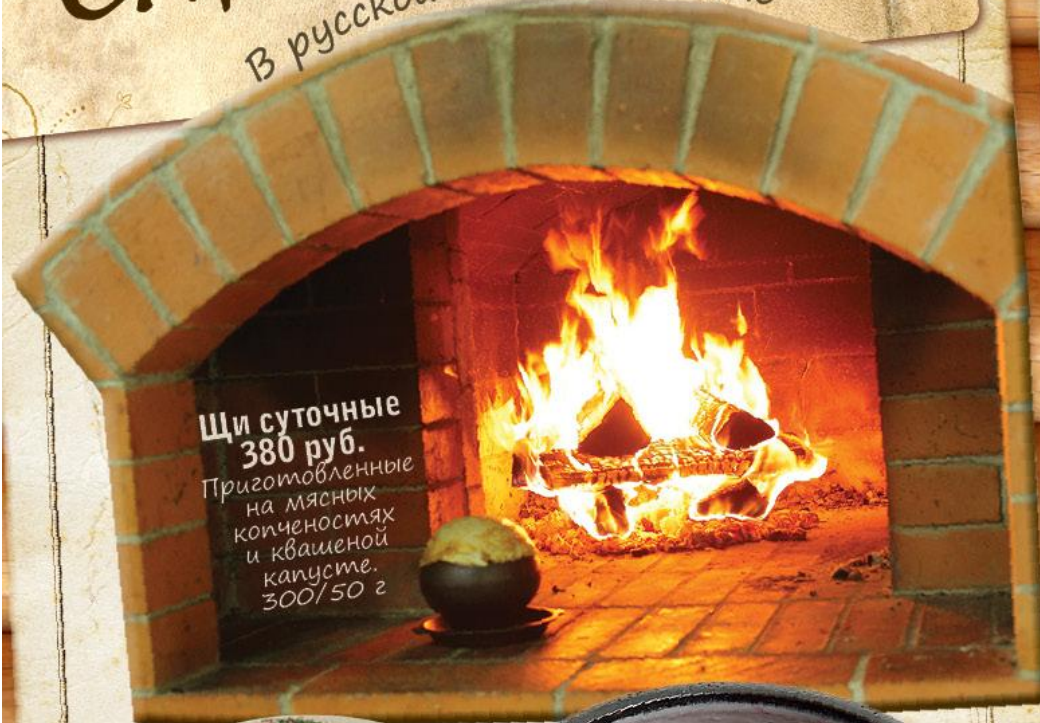
Скумбрия копченая
1шт./100/30г
580 руб.

Вобла вяленая 1 шт. 250 руб.
Чехоня вяленая 1 шт. 300 руб.
Корюшка вяленая 1 шт. 350 руб.



СУПЫ

В русской печи томленные



Щи суточные
380 руб.
Приготовленные
на мясных
копченостях
и квашеной
капусте.
300/50 г



Борщ
с пампушками
300/140/50 г
380 руб.



Гороховый
с копченостями
и гренками
300/15 г
380 руб.



300/15 г
380 руб.



Уха 380 руб.
Наваристый бульон
из семги и филе
судака. 300 г



Лепша куриная
300 г
380 руб.

Солянка мясная
320/50 г
380 руб.

Рассольник
с белыми грибами
300/15 г
380 руб.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА УГЛЯХ

Шашлык из мраморной говядины 1650 руб.

Подается с острым томатным соусом и овощами. 250/145/50 г

Каре барашка 1200 руб.

Подается с острым томатным соусом и овощами. 210/145/50 г

Шашлык из баранины 690 руб.

Подается с острым томатным соусом и овощами. 180/145/50 г

Шашлык из телятины 750 руб.

Подается с острым томатным соусом и овощами. 180/145/50 г

Люля-кебаб из баранины 580 руб.

Подается с острым томатным соусом и овощами. 170/150/50 г

Шашлык из свинины 540 руб.

Подается с острым томатным соусом и овощами. 180/145/50 г

Шашлык из бараньих ребрышек 650 руб.

180/145/50 г

Шашлык из курицы 490 руб.

Подается с острым томатным соусом и овощами. 180/145/50 г



Дорада 860 руб.

Подается с гранатовым соусом. 1 шт./50/50 г

Сибас 860 руб.

Подается с гранатовым соусом. 1 шт./50/50 г

Шашлык из осетрины 1480 руб.

Подается с гранатовым соусом и лавашом. 150/50/50 г

Стейк из осетрины 1400 руб.

Подается с гранатовым соусом. 150/70/50 г

Шашлык из семги 820 руб.

Подается с гранатовым соусом и лавашом. 170/60/50 г

Шашлык из шампиньонов 280 руб.
140/40 г

Шашлык из мини картофеля 220 руб.
200/40 г

Баклажан 1 шт. 300 руб.

Помидор 1 шт. 220 руб.

Перец болгарский 1 шт. 300 руб.



ТАРНИРЫ

Картофель с белыми грибами и луком 250 г 350 руб.

Овощи гриль 150 г 250 руб.

Картофель фри 200 г 200 руб.

Картофельные дольки 200 г 200 руб.

СОУСЫ

50 г 70 руб.

Сливочно-грибной • Гранатовый
Шашлычный • Ткемали зелёный • Чесночный
Тар-Тар • Чили • Блю-Чиз • Барбекю

ХЛЕБ

Хлебная корзина 350 руб.
(булочка белая, черная и лаваш)
2 шт./2 шт./80 г

Банний двор



Студень из говядины 360 руб.
Подается с горчицей и соленым
огурцом. 200/40/50 г



Грибное лукошко 450 руб.
300/20 г



Язык телячий с хреном
80/50/50 г
360 руб.

Сало по-домашнему
Подается с ржаными
гренками и горчицей.
200/100/50 г
600 руб.

Ассорти мясное 1500 руб.
Ростбиф, буженина домашнего
приготовления, куриный
рылец, отварной телячий язык.
Подается с хреном и горчицей.
100/100/100/100/50/60г



Паштет из сельди
подается с хлебными чипсами
320 руб.
150/80 г



Белые грибы маринованные 550 руб.
150/25/50г



Сырное плато 590 руб.
Дор-блю, Пармезан, Чечил,
Тильзитер, подается с орехами,
медом и виноградом
150/95/30г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс 1 л 200 руб.

Квас 1 л 120 руб.

ЧАЙНАЯ КАРТА

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Ассам (индийский) 800мл 300
 Эрл Грей 800мл 300
 Богородский (с чабрецом) 800 мл 300
 Таежный 800мл 300

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

Женьшень улун 800мл 350
 Молочный улун 800мл 350
 Жасмин 800мл 300
 Сенча 800мл 300

КРАСНЫЙ ЧАЙ

Пуэр Юннань 3 года 800мл 350
 Ройбуш 800мл 300

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

Нахальный фрукт 800мл 300
 Сливочно-земляничный 800мл 300

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Баннй двор 800мл 350
 (Домашний микс: зеленных, травянных и фруктовых чаев)

САМОВАР

Самовар 5000 мл 1500 руб.
 Готовится на дровах, подается с яствами: печеньем или плюшками, вареньем, медом и ароматным чаем.

КОФЕ

Айриш-кофе 170 мл 350 руб.
 Латте классическое 200 мл 200 руб.
 Глясе 170 мл 220 руб.
 Эспрессо 45 мл 120 руб.
 Двойной эспрессо 120 мл 200 руб.
 Американо 120 мл 150 руб.
 Капучино 150 мл 150 руб.

Банный
Двор

Ассорти
по-купечески
с морепродуктами
3500 руб.
Осетрина горячего
копчения, семга
слабосоленая, тигровые
креветки, мидии,
икра лососевая.
125/125/80/50/35/85 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Сельдь бочковая
с картофелем 450 руб.
1шт./160/50 г



Рулет из баклажан 350 руб.
120/34г



Щучьи медальоны
под маринадом из овощей 380 руб.
150/150/40 г



Скумбрия фаршированная
овощами, подается
с соусом Тар-тар 430 руб.
1шт./50/50 г

Икра красная
40/30 г 450 руб.



Соленья бочковые 900 руб.
Огурцы, помидоры, капуста
квашеная, перец маринованный,
черемша и чеснок. 1 кг



Ассорти
из свежих овощей 1300 руб.
Огурцы, помидоры бакинские, редис,
болгарский перец, зелень. 1 кг

Ассорти рыбное
2900 руб.
Осетрина горячего
копчения, семга
слабосоленая, семга х/ц
копченый угорь.
100/100/100/100/80/50г

