

# Меню Ресторана Отеля «Рейкьявик»

## Салаты

<b>Рейкьявик</b>	<b>1400</b>
<i>Филе курочки с апельсином, салатным миксом, огурцом и яблоком заправляются белым соусом и посыпаются сыром.</i>	
<b>Цезарь с куриной грудкой</b>	<b>1950</b>
<i>Жареная куриная грудка, помидоры черри, салат айсберг, салатный микс, кедровые орешки, заправляются соусом из анчоусов и каперсов, посыпаются чесночными сухариками и сыром пармезан.</i>	
<b>Цезарь с семгой</b>	<b>2800</b>
<i>Жареная семга, помидоры черри, салат айсберг, салатный микс, кедровые орешки, заправляются соусом с добавлением имбиря и посыпаются чесночными сухариками и сыром пармезан.</i>	
<b>Цезарь с креветками</b>	<b>3000</b>
<i>Обжаренные в соусе креветки, помидоры черри, салат айсберг, салатный микс, кедровые орешки, заправляются соусом с добавлением имбиря и посыпаются чесночными сухариками и сыром пармезан.</i>	
<b>Греческий с фетаксой</b>	<b>1300</b>
<i>Помидоры черри, огурец, фетакса, салатный микс, маслины, перец «светофор» заправляются греческим соусом.</i>	
<b>Салат из свежих овощей</b>	<b>650</b>
<i>Помидоры, огурцы и лук по желанию подаются с оливковым маслом, сметаной или майонезом.</i>	
<b>Пекинский салат</b>	<b>1400</b>
<i>Свежий огурец, помидор, жареная говядина, репчатый лук, перец, свежий чеснок нарезаются, поливаются соевым соусом и заливаются раскалённым маслом.</i>	
<b>Салат Нежность</b>	<b>1100</b>
<i>Картофель пай, капуста пекинская, отварная куриная грудка, яйцо, выкладываются островками и заправляются легким майонезом.</i>	
<b>Салат Гнездо глухаря</b>	<b>1100</b>
<i>Картофель пай, куриная грудка, яйцо, огурец соленый, огурец свежий, заправляются легким майонезом.</i>	
<b>Кавказская закуска</b>	<b>1700</b>
<i>Нарезка из козьего сыра, свежих огурцов, помидоров и болгарского перца, украшается зеленью.</i>	

## Супы

<b>Суп «Рейкьявик»</b>	<b>1000</b>
<i>Крем супы сырный, из шпината, грибной, тыквенный. По желанию можно заказать два супа в оригинальной подаче.</i>	
<b>Суп лапша домашняя</b>	<b>900</b>
<i>По желанию готовится из куриного филе или окорочка.</i>	
<b>Суп Том-Ям</b>	<b>2850</b>

Обжаренные креветки и семга, шампиньоны, лимонграсс, корень галангала, варятся в рыбном бульоне с перцем чили, с листьями лайма и устричным соусом. Хорош под водочку и в прохладную погоду.

**Окрошка сезонная** 1000

Отварные мясо говядины, яйцо, картофель смешиваются с редисом, огурцом и зеленью, Заправляются соком лимона, горчицей, кефиром и газированной минеральной водой. Подается холодной.

**Борщ украинский** 1000

Сытный и наваристый борщ — любимое блюдо круглый год.

**Сорпа** 1000

В бульоне из ягненка отвариваются картофель и морковь. Подается с отварным мясом, овощами, репчатым луком и посыпается зеленью.

**Пельмени в горшочке** 900

По оригинальной рецептуре. Подаются по желанию со сметаной, маслом или кетчупом.

## Паста

*спагетти, фетучини, пене*

Итальянская лапша из твердых сортов пшеницы отваривается *Aldente*.

**С курочкой и грибами сливочная** 1400

Филе курочки обжаривается с шампиньонами и луком в сливочном соусе.

**Карбонара** 1700

Бекон обжаривается с луком и сливочным соусом, подается с сырым желтком.

**С семгой** 2500

Филе семги обжаривается с шампиньонами и луком в сливочном соусе.

## Блюда из ягненка

**Бараньи ребрышки с овощами** 2600

Ребрышки тушатся в собственном соку, с овощами.

**Каре ягненка в розмариновом соусе** 2300

Антрекот ягненка обжаривается на гриле и подается с выпаренном на вине, розмариновым соусом.

**Баранина в горшочке** 2000

Филе барашка с картофелем, луком, морковью, перцем, грибами и сливками запекается в горшочке.

## Блюда из телятины

**Гриль микс «Рейкьявик»** 3500

Нежная телятина, антрекот ягнёнка обжариваются на гриле и подаются на подушке из овощей и зелени.

<b>Пепер стейк</b>	<b>3000</b>
<i>Нежная телятина обжаривается с коньяком на гриле, подается с грибным соусом.</i>	
<b>Телятина с грибами</b>	<b>2400</b>
<i>Телятина обжаривается с грибами и сливочным соусом.</i>	
<b>Телятина в горшочке</b>	<b>2000</b>
<i>Филе говядины с картофелем, луком, морковью, перцем, запекается с сыром и сливками в горшочке.</i>	

## Блюда из птицы

<b>Стейк куриный</b>	<b>1600</b>
<i>Филе курицы отбивается, маринуется со специями, обжаривается на гриле. Затем, добавляется помидор, сыр и соус. Запекается в духовке.</i>	
<b>Курица в горшочке</b>	<b>1600</b>
<i>Филе курицы, картофель, грибы, лук, болгарский перец. Нарезается кубиками, заливается сливками с сыром и запекается в духовке.</i>	
<b>Курочка с грибным соусом</b>	<b>1600</b>
<i>Филе курицы обжаривается с луком и шампиньонами в сливочном соусе.</i>	

## Блюда из рыбы

<b>Стейк из сёмги</b>	<b>3700</b>
<i>По желанию со сливочно-лимонным, сливочно-грибным соусом. Стейк обжаривается на гриле и подается с соусом.</i>	
<b>Судак в фольге</b>	<b>2200</b>
<i>Филе судака, помидоры, болгарский перец, репчатый лук, грибы крупно нарезаются, заливаются сливками и запекаются со специями в фольге.</i>	

## Национальные блюда

<b>Кауырдак</b>	<b>1800</b>
<i>Баранина обжаривается в казане с картофелем, луком и перцем. Тушится до готовности. Подается со специями.</i>	
<b>Бешбармак</b>	<b>2200</b>
<i>Отваривается конина и баранина, в мясном бульоне варятся сочни. Сочни выкладываются на блюдо, сверху нарезается отварное мясо и заливается соусом из репчатого лука и навары от бульона.</i>	
<b>Манты в ассортименте</b>	<b>1350</b>
<i>Мякоть барашка или телятины, конский жир, лук, тыква мелко нарезаются вручную, добавляются специи, смесь заворачивается в тесто и варится на пару. Очень сочные манты.</i>	

## Гарниры

<b>Рис</b>	<b>300</b>
<b>Картофель пюре</b>	<b>350</b>
<b>Картофель фри</b>	<b>400</b>

## Хлеб

<b>Корзинка хлеба</b>	<b>150</b>
-----------------------	------------

## Десерты

<b>Фруктовый салат</b> <i>Сезонные фрукты заправляются сладким йогуртом.</i>	<b>900</b>
<b>Мороженное с сиропом</b> <i>Мороженное ассорти подается с сиропом на выбор: шоколадный или клубничный.</i>	<b>1100</b>
<b>Фруктовая корзина</b> <i>Фрукты по сезону подаются дольками или целиком.</i>	<b>1700</b>

## Горячие напитки

<b>Кофейный напиток (растворимый кофе)</b>	<b>150 мл</b>	<b>200</b>
<b>Чай чашка</b>	<b>150 мл</b>	<b>80</b>
<b>Чай чайник (черный, зеленый, зеленый с травами)</b>	<b>750 мл</b>	<b>250</b>

## К чаю

<b>Молоко</b>	<b>50 мл.</b>	<b>50</b>
---------------	---------------	-----------

<b>Мёд</b>	<b>50 гр.</b>	<b>400</b>
<b>Джем</b>	<b>50 гр.</b>	<b>100</b>
<b>Лимон</b>	<b>70 гр.</b>	<b>160</b>
<b>Масло сливочное</b>	<b>50 гр.</b>	<b>130</b>

## Завтраки

<b>Сэндвич с ветчиной</b>		<b>800</b>
<i>Подаётся с кетчупом и картофелем фри.</i>		
<b>Тосты</b>		<b>350</b>
<i>Подаются с мёдом или джемом.</i>		
<b>Каши</b>		<b>350</b>
<i>Овсянка, манная, рисовая, гречневая, пшённая. Подаются с фруктами и сливочным маслом.</i>		
<b>Омлет</b>		<b>500</b>
<i>На выбор: с овощами, ветчиной или сыром.</i>		
<b>Яичница</b>		<b>500</b>
<i>На выбор: глазунья, с томатами, с колбасой, с сыром.</i>		
<b>Мюсли с молоком</b>		<b>700</b>
<b>Снеки или Хлопья</b>		<b>700</b>
<i>Снеки или хлопья подаются с фруктами и кефиром.</i>		
<b>Бутерброд с яйцом</b>		<b>350</b>
<i>Подаётся на тосте с яйцом, маслом и сыром.</i>		
<b>Горячий бутерброд с сыром и ветчиной</b>		<b>450</b>
<i>Подаётся на тосте с сыром и ветчиной.</i>		
<b>Бутерброд с овощами</b>		<b>350</b>
<i>Подаётся на тосте с помидорами, огурцами и зеленью.</i>		
<b>Бутерброд с фетаксой</b>		<b>350</b>
<i>Подаётся на тосте с фетаксой, майонезом и зеленью.</i>		
<b>Английский завтрак</b>		<b>750</b>
<i>Каша овсяная с фруктами и орехами, тосты с джемом, масло, сыр, кофе.</i>		
<b>Американский завтрак</b>		<b>1000</b>
<i>Сэндвич с ветчиной подаётся с кетчупом и картофелем фри, йогурт, чай или кофе.</i>		

<b>Европейский завтрак</b>	<b>900</b>
<i>Каша с фруктами на выбор (овсяная, манная, рисовая, гречневая, пшеничная), теплый бутерброд с сыром и колбасой, джем, чай или кофе.</i>	
<b>Альпийский завтрак</b>	<b>850</b>
<i>Омлет, бутерброд овощной, йогурт, чай или кофе.</i>	
<b>Деревенский завтрак</b>	<b>1000</b>
<i>Яйцо отварное с майонезом, бутерброд с сыром и колбасой, помидоры, огурцы, кефир.</i>	
<b>Детский завтрак</b>	<b>1000</b>
<i>Мюсли или снеки, или хлопья с молоком, хлеб с маслом, какао.</i>	
<b>Блинчики</b>	<b>900</b>
<i>Подаются с мёдом, сметаной или джемом.</i>	

## Пицца, хычины, хачапури

<b>Пицца Маргарита</b>	<b>1800</b>
<i>Помидоры, сыр моцарелла, сливки, базилик.</i>	
<b>Пицца Салями</b>	<b>1800</b>
<i>Салями, соус, помидоры, сыр сметанковый.</i>	
<b>Пицца с ветчиной</b>	<b>1700</b>
<i>Ветчина, шампиньоны, сыр, оливки, соус.</i>	
<b>Пицца 4 сезона</b>	<b>1700</b>
<i>Маргарита, салями, грибная, куриная.</i>	
<b>Хычины (осетинские пироги) с сыром</b>	<b>1000</b>
<i>Тонко раскатанные лепешки начиняются сырами и обжариваются на сливочном масле.</i>	
<b>Хачапури царский</b>	<b>1500</b>
<i>Лепешка с брынзой и сыром сулугуни запекается в духовке.</i>	
<b>Хачапури имеретинские</b>	<b>1800</b>
<i>Лодочка из теста с брынзой, сыром сулугуни и яйцом запекается в духовке.</i>	

## Холодные напитки

<b>Фреш яблочный</b>	<b>250 мл</b>	<b>1100</b>
----------------------	---------------	-------------

<b>Фреш морковный</b>	<i>250 мл</i>	<b>500</b>
<b>Фреш яблочно-морковный</b>	<i>250 мл</i>	<b>800</b>
<b>Фреш апельсиновый</b>	<i>250 мл</i>	<b>1500</b>
<b>Сок натуральный в ассортименте</b>	<i>1 литр</i>	<b>600</b>
<b>Газированные напитки (Coca-Cola, Fanta, Sprite)</b>	<i>1 литр</i>	<b>300</b>

## **Завтраки, включенные в стоимость номеров**

### **Английский завтрак**

*Каша овсяная с фруктами и орехами, тосты с джемом, масло, сыр, кофе.*

### **Американский завтрак**

*Сэндвич с ветчиной подаётся с кетчупом и картофелем фри, йогурт, чай или кофе.*

### **Европейский завтрак**

*Каша с фруктами на выбор (овсяная, манная, рисовая, гречневая, пшеничная), тёплый бутерброд с сыром и колбасой, джем, чай или кофе.*

### **Альпийский завтрак**

*Омлет, бутерброд овощной, йогурт, чай или кофе.*

### **Деревенский завтрак**

*Яйцо отварное с майонезом, бутерброд с сыром и колбасой, помидоры, огурцы, кефир.*

### **Детский завтрак**

*Мюсли или снеки, или хлопья с молоком, хлеб с маслом, какао.*

**Приятного аппетита!!!**