



КОНГРЕСС-ОТЕЛЬ

ФОРУМ

★★★★

Меню



+7(4912)95-30-30
г. Рязань, проезд Яблочкова, 5е

Холодные закуски

Ассорти рыбное <i>Изысканное сочетание семги собственного посола, Нежного палтуса хол. копч и масляной рыбы</i>	150/35 г	600 ₺
«Карпаччо из тунца» <i>Слайсы из тунца в олив.масле с лимон.соком, салатом Фризе, вялен.помид и сыром Пармезан</i>	80/100 г	480 ₺
«Карпаччо из лосося » <i>Слайсы свежего лосося с соусом Бальзамик, Оливковым маслом и кедр.орешками</i>	90/30 г	450 ₺
Икра лосося <i>Россыпь лососевой икры с хрустящими тостами и слив.маслом.</i>	50/45 г	450 ₺
Семга слабосоленая <i>Семга собственного посола</i>	100 г	400 ₺
Сельдь с картофелем <i>Нежное филе сельди с молодым горячим картофелем</i>	100/100/10 г	200 ₺
Карта Сыров <i>Ассорти сыров: Пармезана, Мраморного, сыра Базирон зелёного и красного. Подается с грец.орехами, виноградом и мёдом</i>	120/100г	350 ₺
Маслины, оливки	40/40г	180 ₺
Лимонная нарезка	80г	60 ₺

Холодные закуски

Ассорти мясных деликатесов

200/40г 600 ₽

Вырезка свиная, фаршированная курагой, куриный рулет и язык отварной.

Телячий язык с хреном

80/30г 390 ₽

Нежный отварной язык со сливочным соусом Хрен

«Карпаччо из телятины»

80/35г 350 ₽

Слайсы свежемороженой телячьей вырезки в соевом Соусе с олив.маслом, шампиньонами и сыром Пармезан

Моцарелла с помидорами Черри под соусами Песто и Цезарь

160г 390 ₽

Молодой итальянский сыр в сочетании с томатами, и соусами Песто и Цезарь

Букет из свежих овощей

270г 300 ₽

Сочное сочетание свежих овощей: огурцов, помидоров, болгарского перца и зелени

Фруктовое ассорти

650г 500 ₽

Ассорти из ягод и фруктов: клубника, груша, яблоко, киви, мандарин, виноград

Русское застолье

Буженина «Кудеярская» <i>Запечённая буженина по особому рецепту</i>	130/50/20г	300 ₺
Сало «По-деревенски» <i>Ассорти из трёх видов сала: с красным, чёрным перцем и копчённым на ольхе. Подается с горчицей и хреном.</i>	120/40г	200 ₺
Рулет из свиной рульки <i>Подается с корнисонами, хреном и горчицей</i>	135/35/30г	150 ₺
Селёdochка «Лунинская» <i>Паштет и канапе из сельди. Подается с гренками</i>	100/35/90г	200 ₺
Грибочки «Чеховские» <i>Три вида грибов: опята, маслята, шампиньоны в масле с луком и брусникой</i>	120г	250 ₺
Ассорти «Крестьянка» <i>Свежие огурец, помидор, редис, сыр брынза, заправленные растительным маслом с зеленью</i>	200г	200 ₺
Ассорти соленостей <i>Ассорти помидорчиков, огурчиков и капустки собственного засола</i>	350г	200 ₺
Разносол «Под Анисовую» <i>Ассорти разносолов: капустка квашенная, огурчики собственного засола, маринованные перец, чесночек и черемша</i>	290г	150 ₺
Капустка «По рецепту 1825 года» <i>Ассорти из квашенной капустки</i>	160г	100 ₺

Салаты

Салат «Цезарь»

Сочные листья Романо, сыр Пармезан, пшеничные гренки под соусом «Цезарь» на Ваш выбор:

- с беконом с/к

175г 380 ₺

- с мясом цыплёнка

170г 280 ₺

Салат из 3-х видов мяса

150/35г 350 ₺

Сочетание отварного языка, телятины и жаренной, в пряных травах куриной грудки с оттенками сочного болгарского перца, грибов и кедр.орехов, заправленные соевым соусом и травяным маслом.

Салат «Малиновая печень»

165г 300 ₺

Томлённая куриная печень в малиновом соусе на листьях свежего салата

Салат «Сальери»

175г 300 ₺

Тонко нарезанный говяжий язык в сочетании с зелёным горошком, грибами и болгарским перцем. Подаётся с горчишно-майонезной заправкой и свежей клюквой.

Салат из филе цыплёнка с ветчиной и сыром Пармезан

190г 250 ₺

Запеченное куриное филе со свеж.томатами, ветчиной, и сыром Пармезан, заправленные соусом майонез.

Салат «Розовый фламинго»

200г 250 ₺

Нежное сочетание куриного филе, запечённого в прованских травах, салата Айсберг, с добавлением мраморного сыра и заправкой Майонез. Подаётся с помидорами Черри и соусом Песто.

Салаты

Салат «Люсьен 1812»

220г 250 ₺

Классический французский рецепт салата «Оливье» с языком. Подаётся с кнелями из курицы с овощами.

Салат «Морской бриз»

210г 450 ₺

Нежный лосось собственного посола, отварные кальмары в сочетании со свежим огурцом под соусом Майонез. Подаётся с сыром Пармезан и лососевой икрой.

Салат из деликатесной рыбы с лососевой икрой

200г 380 ₺

Семга с/с, маслян. рыба, кальмар отв, помидор, морковь отв, яйцо.

Салат «Джованни»

190г 250 ₺

Изысканное сочетание отв.кальмаров и ветчины, сол.огур, болгар. перца и соуса «Майонез».

Салат «Греческий»

240г 300 ₺

Классический салат из свежих овощей, брынзы, маслин и оливок, заправленный пряным оливковым маслом и соев.соусом.

Салат «Сельдь под шубой»

295г 250 ₺

Классический салат «сельдь под шубой»

Горячие закуски

Креветки тигровые жареные с овощами <i>Креветки, обжаренные в прованских травах с болгарским перцем и помидорами и соусом «Песто».</i>	90/70г	850 ₺
Рулетики из филе цыплёнка <i>Фаршированное филе цыплёнка белыми грибами, сыром Моцарелла и беконом с нежным соусом карри.</i>	150г	300 ₺
Жульен из филе курицы с грибами <i>Подается в пшеничной булочке под сырной шапкой.</i>	135г	200 ₺
Жульен из языка с ветчиной <i>Подается в пшеничной булочке под сырной шапкой.</i>	135г	200 ₺
Баклажаны в соусе Пилатти под сыром Пармезан <i>Обжаренные кусочки баклажанов и томатов в соусе Пилатти, запечённые под сыром Пармезан.</i>	210г	290 ₺
Овощной Рататуй <i>Молодые кабачки, томаты, баклажан, запечённые Под соусом Пилатти с пряными травами Прованса.</i>	120/20г	200 ₺

Супы

Суп-крем из лесных грибов

300/15г 350 ₽

Суп-крем из белых грибов со сливками с добавлением белого вина

Капучино из шпината с нежной сёмгой

230/30г 350 ₽

*Нежное эспумас из шпината с добавлением сёмги.
Подаётся с чипсами из сыра Пармезан и чёрным кунжутом.*

Уха из 2-х рыб с мидиями

300г 250 ₽

Ароматный бульон с судаком, семгой, мидиями и овощами, приправленный ароматной зеленью

Солянка мясная сборная

300/30г 200 ₽

Телятина, ветчина, язык гов, маслины, каперсы, огурцы сол

Борщ с яблоками и черносливом

300/30г 150 ₽

Борщ с говядиной подаётся с черносливом, сметаной и зелёным яблоком

Суп-лапша куриная домашняя

300г 150 ₽

Лапша домашняя с грибами

Блюда из рыбы

Стейк нерки «По-лигурийски» <i>Нежное филе нерки со слив-сырным соусом, бел.гриб и соусом Песто.</i>	240г	650 Р
Семга в икорном соусе <i>Филе сёмги жаренное на гриле в слив.соусе с лос. икрой и картофельными чипсами</i>	150/60г	850 Р
Тунец в ананасовом соусе с карри <i>Обжаренное филе розового тунца в соусе Карри с кусочками ананаса</i>	145/65г	650 Р
Капоната из судака <i>Филе Рязанского речного судака,приготовленное на гриле. Подается с набором овощей, обжаренных на гриле.</i>	170/130/15г	650 Р
Дорадо от «Мизери» <i>Запечённая на Генуэзской фокачче дорадо с нежной начинкой «Чиз» и соусом Бальзамик.</i>	260/30г	580 Р
Палтус жаренный на овощном жульене <i>Нежный стейк из палтуса на овощном жульене из цуккини, болгар.перца, моркови, лука порея.</i>	160/40/10г	550 Р

Блюда из птицы

Утиная грудка на плато из ананаса с соусом Бальзамик <i>Нежное филе утиной грудки, обжаренное на гриле с ананасами. Подается с соусом Бальзамик и св.клубникой</i>	100/125г	650 Р
Индейка в беконе со стручковой фасолью <i>Сочная грудка индейки в беконе, обжаренная на гриле. Подается с ароматным соусом Эстрагон</i>	140/100/10г	350 Р
Куриные медальоны «Неподкупный Робеспьер» <i>Медальоны куриного филе, обжаренные с ароматными травами под грибным соусом с добавлением сыра Пармезан. Подается с гарниром из стручковой фасоли.</i>	150/100/50г	400 Р
Куриная грудка, фаршированная шпинатом <i>Филе курицы, фаршированное шпинатом и брынзой. Подается с пюре из сельдерея.</i>	210/50г	350 Р

Блюда из мяса

Свинина «По-милански» <i>Ароматная свиная вырезка с шампиньонами, болгарским перцем в сливочном соусе.</i>	295г	500 Р
Свинина «Де Мальта» <i>Сочная свинина на кости, приготовленная на гриле. Подаётся с малиновым соусом на основе винного уксуса.</i>	190/140/15г	550 Р
Свиная вырезка, запечённая с вяленными Томатами и сыром Моцарелла <i>Подаётся с овощами гриль.</i>	155/60г	550 Р
Свинина, фаршированная болгарским перцем, корнишонами и беконом	230г	550 Р
Рибай стейк с овощами гриль <i>Мраморный стейк говядины, жаренный на гриле. Рекомендуемая степень прожарки medium.</i>	240/100г	1200 Р
Оссобуко «По-Таскански» <i>Традиционное блюдо итальянской кухни, представляющее собой тушённую телячью голяшку с овощами.</i>	300/110/30г	850 Р
Филе телёнка в папильоте с прованскими травами и трюфельным маслом <i>Нежная вырезка телёнка в пряных травах. Подаётся с запечённым картофелем и салатом из свежих овощей.</i>	140/100/70г	650 Р
«Строганов» с белыми грибами <i>Телячья вырезка обжаренная с белыми грибами, корнишонами, болгарским перцем и картоф. пюре.</i>	180/150г	500 Р

Блюда из мяса

Каре барашка с «пьяной» грушей

160/90/10г 1100 ₺

*Рёбра барашка, маринованные по фирменному рецепту
И обжаренные на гриле в сопровождении с «пьяной»
грушей и малиновым соусом.*

Карейка ягненка с овощами гриль

150/120/20г 1200 ₺

*Карейка ягнёнка на косточке, обжаренное на гриле
С пряными травами. Подается с овощами гриль.*

Паста

Спагетти «Аль Неро Ди Сеппья»

240г 350 ₺

*Спагетти с чернилами каракатицы в пряном сливочном
Соусе и сыром Пармезан*

Спагетти «Карбонара»

290г 350 ₺

*Спагетти с тонкими ломтиками
бекона в сливочно-сырном соусе.*

Спагетти «Болоньезе»

220г 250 ₺

Итальянская паста с мясным соусом «Болоньезе».

Пенне с лососем

270г 490 ₺

Итальянская паста с лососем в слив-сырном соусе.

Феттучини с мидиями-киви и соусом

235г 450 ₺

Песто

*Итальянская паста с аромат. мидиями в одной
створке с овощами и добавлением белого вина.*

Феттучини с куриным филе

260г 350 ₺

Итальянская паста в слив. соусе с филе цыпленка

Гарниры

Картофель

-отварной с зеленью	200г	150 ₺
- по-домашнему	200г	150 ₺
-жареный с грибами	200г	150 ₺
-запечённый в сливочном соусе «Марни»	140г	150 ₺
- Фри	120г	150 ₺

Рисовый микс

120г 100 ₺

Дикий и белый рис, приготовленный на пару.

Фасоль стручковая

200г 250 ₺

Стручковая фасоль, обжаренная на растит. масле с беконом.

Овощи гриль

175г 250 ₺

Цукини, болгарский перец, баклажан, помидоры черри, капуста брокколи, жаренные на гриле с розмарином и прованскими травами.

Цветная капуста

200г 200 ₺

в панировочных сухарях

Сочные соцветия цветной капусты жаренные в панировке

Соусы

Горчичный	50г	50 ₽
Белые грибы	50г	50 ₽
Сливочно-сырный	50г	50 ₽
Аджика	50г	50 ₽
Хрен сливочный	50г	50 ₽

Хлеб

Булочка пшеничная с кунжутом <i>Фирменная булочка собственного приготовления.</i>	30г	15 ₽
Булочка разно-зерновая <i>Фирменная булочка собственного приготовления.</i>	30г	15 ₽

Мороженое

Мороженое «Пломбир» -ванильное -клубничное -шоколадное -фисташковое	60г	50 ₽
--	-----	------

Дополнительно к мороженному:

<i>воздушные сливки</i>	25г	20 ₽
<i>топпинг в ассортименте</i>	10г	20 ₽
<i>шоколад</i>	10г	20 ₽
<i>джем</i>	20г	20 ₽
<i>грецкие или кедровые орехи</i>	15г	150 ₽
<i>свежие фрукты</i>	45г	70 ₽

Десерты

Все десерты приготовлены кондитерами
ресторана «IL Gusto»

«Штрудель вишнёвый» <i>Тёплый рулет с вишнёвой начинкой и корицей. Подаётся с шариком мороженого.</i>	110/60/10г	250 ₺
«Штрудель яблочный» <i>Тёплый рулет с яблоком и корицей. Подаётся с шариками мороженого, сливками и фруктами.</i>	130/60/45г	250 ₺
Чизкейк «Нью-Йорк» <i>Классический десерт со сливочным сыром «Филадельфия».</i>	150г	250 ₺
Торт «Эстерхази» <i>Торт времён Австро-Венгерской империи. Сочетает в себе ореховые коржи,прослоенные заварным сливочным кремом.</i>	130г	250 ₺
«Тирамису » <i>Итальянский десерт с кремом из сыра маскарпоне, бисквитом Савоярди, пропитанным кофейным ликёром</i>	100г	150 ₺
Киевский торт <i>Классический рецепт всеми любимого торта</i>	100г	150 ₺
«Мильфей» <i>Классический французский десерт из тонких коржей слоеного теста с нежным сливочным кремом и вишней.</i>	100г	150 ₺

Десерты

«Наполеон»

200г 150 ₽

*Тонкое слоеное тесто и заварной крем
придают легкий и нежный вкус*

«Птичье молоко»

90г 150 ₽

*Классический вариант нежного воздушного суфле,
покрытый молочным шоколадом*

«Казанова»

90г 150 ₽

*Десерт с итальянским печеньем в сочетании с
натуральным горьким шоколадом*

«Снежная королева»

130г 150 ₽

*Тонкие медовые коржи, пропитанные сметанным
кремом со сливками с добавлением чернослива*

«Клубничный соблазн»

90г 150 ₽

*Нежный пропитанный бисквит с ароматными
Клубничными сливками. Украшен свежей клубникой*

«Панфорте»

90г 150 ₽

*Десерт из тонких коржей песочного теста
в сочетании с грец.орехами и нежной сливочной
карамелью.*

«Брауни шоколадный»

90/30г 150 ₽

*Классический шоколадный десерт на основе
натурального чёрного шоколада с шариком
ванильного мороженого.*

Корзиночка с фруктами

75г 150 ₽