

Для начала

Икра красная	50/50/30 г	1900
Икра щучья	50/50/30 г	1700
Паштет из утиной печени с коньяком	100/100/50 г	590
Тартар из сельди с кремом из бородинского хлеба	220 г	590
Тартар из говядины с муссом из пармезана	170/50 г	970
Кокот грибной классический	150 г	590
Креветки в хрустящей панировке со сладким чили	150/50 г	650
Жареный сыр с соусом из чёрной смородины	150/50 г	450



ПОЛЕЖАЕВ

ресторан с русским характером

Один в поле не воин

Этажерка винная (горгонзола, пармезан, бри, брезаола, коппа, оливки, томаты вяленые, домашняя лепёшка, брусничный соус)	300 г	1500
Этажерка водочная (сельдь, сало, солёные маслята, бочковые помидоры и огурцы, черемша, хлеб бородинский)	400 г	900

Хлеб всему голова

Хлеб бородинский, хлеб пшеничный с семенами льна, масло сливочное с вялеными томатами	100/100/50 г	250
---	--------------	-----

Приветствуем вас, уважаемый друг, в ресторане с русским характером «Полежаев»! Мы с радостью приглашаем вас в мир утонченной аристократии, где каждый гость становится частью уникальной атмосферы. Здесь, в сердце города, история оживает, а вы переноситесь в эпоху званых вечеров, обрамленных изысканными ароматами блюд, создающих неповторимое ощущение настоящего купеческого радушия.

Наше меню — это гастрономическая одиссея по страницам русской и европейской кухни. Здесь классические рецепты обретают новое звучание, а местные продукты распахнут всю палитру вкусов.

Ну и какая же русская душа без песен? У нас вы можете раскрыть свой вокальный потенциал соло или в кругу близких, выбрав одну из четырех уникальных караоке-комнат. Каждая из них обладает своим неповторимым стилем — от советского минимализма до неоклассики.

«Полежаев» — это симфония истории, музыки и кулинарного вдохновения, созданная для вашего идеального отдыха. Мы позаботились о каждой детали, чтобы сделать ваше пребывание здесь незабываемым, оставляя только яркие впечатления!

Салаты

Оливье с фазаном	250 г	850
Овощной салат с зубаткой	240 г	650
Салат с бураттой, запечёнными и вялеными томатами	320 г	1200
Салат Цезарь с креветками	260 г	650
Салат Цезарь с курицей	260 г	650
Стейк-салат с баклажаном и печёным перцем	260 г	990

Лепешки

Лепёшка грибная	270 г	650
Лепёшка с дарами моря (мидии, креветки, кальмары)	280 г	690
Лепёшка с запечённой форелью	280 г	990
Лепёшка с вяленой свининой	250 г	690
Лепёшка с говядиной	300 г	950
Лепёшка с утиной грудкой и копчёной сметаной	280 г	950
Лепёшка сырная	250 г	650
Лепёшка с ароматными травами	120 г	350

Супы

Борщ с уткой и мочёными яблоками	300/30 г	450
Сливочная уха из карельской форели	300/30 г	490
Солянка из печи	300 г	490
Томатный суп с морепродуктами (мидии, креветки, щупальца кальмара, форель, гребешок)	350 г	620
Тыквенный крем-суп с креветками	330 г	390

Горячее

Жаркое из кабана	350 г	690
Щёки говяжьи с пюре из печёного картофеля	300 г	1200
Пельмени из кабана и мраморной говядины с копчёной сметаной	250 г	590
Пельмени из щуки с копчёной сметаной и икрой	250 г	590
Североморские мидии в сливочном соусе живые	350 г	990
Североморские мидии в томатном соусе живые	350 г	990

На огне

Стейк из свиной шеи	100 г сырого	350
Стейк Рибай	100 г сырого	1100
Стейк Мачете	100 г сырого	750
Цыплёнок корнишон на гриле 1/2	230 г	380
Целая форель на гриле	100 г сырого	690
Кальмар на гриле	100 г сырого	350
Креветки тигровые на гриле	100 г сырого	590
Гребешок на гриле с кремом из шпината	100 г сырого	450

Гарниры

Картофельные дольки	200 г	300
Пюре из печёного картофеля	200 г	340
Картофель фри	200 г	300
Овощи на гриле	200 г	360
Стейк из капусты	190 г	320
Цветная капуста, запечённая с сыром	190 г	360

Соусы

Барбекю / Из черной смородины / Сладкий Чили / Сырный / Томатный / Чесночный	50 г	100
Соус из 5-ти видов перца	50 г	120

Десерты

Графские развалины (коржи из безе, сухофрукты, крошка печенья, сливочный крем)	150 г	450
Сметанник	200 г	420
Профитроли в сливочно-шоколадном соусе	170 г	490
Чизкейк яблочный	230 г	490
Чизкейк карамельно-арахисовый	200 г	490
Песочная корзиночка с ягодами	150 г	390
Мороженое в ассортименте + добавки*	50 г	150 +50

*ассортимент уточняйте у официанта