

**robinson**  
CLUB

*Merito*

## Салаты

Объём, гр

Цена, руб

	Итальянский салат с ростбифом, рукколой, томатами черри, базиликом и бальзамическим дрессингом	250	19.50
New	Салат по-сицилийски с тигровыми креветками и дольками спелого апельсина	275	29.50
New	Нежный салат из мяса индейки с манго, сельдереем, морковью и медово-горчичным дрессингом	260	18.50
New	Салат из куриной грудки на гриле с зеленым яблоком, сочным апельсином и мягким козым сыром	255/30	13.50
New	Салат с дольками вяленой свеклы, яблоком Гренни, апельсином и мягким козым сыром	245/5	10.50
New	Микс из овощей с булгуром и ломтиками ростбифа из говядины	75/205	15.50
New	Салат с рукколой, авокадо, свежим огурцом и лимонно-медовым соусом	130	9.50
New	Салат с печеню кролика, Пармезаном, малиновым сорбе и кедровыми орешками	100/155	24.50
	Салат-коктейль с авокадо, тигровыми креветками и грейпфрутом	190/20	19.50
New	Салат из даров моря с томатами черри, сельдереем и лимонно-горчичным дрессингом	145/185	29.50
	Микс салатов с томатами черри, сладким перцем, оливками и сыром Чильеджини	300/30	12.50
	<b>возможны дополнения:</b> куриная грудка гриль	170	4.50
	жареное бедро индейки	100	6.50
	жареные ломтики лосося	70	10.50
	хвосты королевских креветок	50	13.50

## Холодные закуски

New	Винный сет. Брускетта с Пармой и козым сыром, оливки и миндаль	95/30	8.50
New	Панна-котта с сыром Дор Блю, ломтиками малосолевой семги, нежной рукколой и красной икрой	100/50/50/30	19.50
New	Дуэт тартаров из семги и тунца с каперсами и луком Шалот	110/40/55	25.00
New	Тартар из говядины с луком порей, каперсами и хрустящими гренками	215/25/70	18.50
	Тартар из тунца с авокадо	165/35/25	22.00
	Тартар из семги с каперсами и красной икрой	125/40/40	21.00
	Карпаччо из тунца и лосося с эстрагоном, каперсами и лимонным дрессингом	110/70	21.50
	Карпаччо из говядины с рукколой, Пармезаном и конфитюром из томатов	100/90	15.00
	Паштет из фуа-гра с хрустящими гренками	65/10/60	25.50
	Ломтики угря в нежной глазури из соевого соуса	100/45/45	25.50
	Мясное ассорти по-белорусски	600/210	32.00
New	Закуска из сельди с грецким орехом и корицей, гарнированная запеченным картофелем	110/110	8.50

## Горячие закуски

	Теплый салат из овощей гриль с маслинами и сыром Чильеджини	310	12.50
New	Запеченный сыр Бри с медом и тимьяном. Подается с соусом Камберленд и хрустящими крутонами	95/75/40	21.50
New	Кольца кальмара на гриле со сливочным соусом, вялеными томатами, каперсами и кокосовым молоком	165/150/185	36.50
New	Тигровые креветки с имбирно-цитрусовым муссом на подушке из черного риса	170/120/100/35	35.50
	Ростбиф из говядины с соусом из белого трюфеля	100/35/70	19.50
	Ломтики тунца в кунжуте с рукколой и томатами черри	155/180	29.50
	Печень молодого кролика с суфле из шпината, черносливом и изюмом	100/170/70	19.50
New	Картофельный маффин с малосолевой семгой, лимоном и свежей зеленью	125/75/50/5	18.50
	Драники	250	8.50
	<b>возможны дополнения:</b> семга малосоленая	100	10.00
	икра красная	50	15.50
	сметана	100	1.50
	соус сливочный с белыми грибами	100	5.00



## Супы

Объем, гр

Цена, руб

Крем-суп из спаржи с козьим сыром и гренками	250/40	9.50
Крем-суп из белых грибов с чипсами из черного хлеба	250/10	9.50
Суп-гуляш с фасолью, болгарским перцем и чесночными гренками	300/25	10.00
Борщ холодный с запеченным картофелем	320/150	8.50
Легкий куриный бульон со шпинатными кнелями	200/75	6.50
Куриный бульон в дуэте с Киш Лорен со шпинатом и ветчиной	200/125/2	7.50



## Паста

Спагетти с белыми грибами и сыром Дор блю	250	24.50
Домашние тальятелле с индейкой, опятами и трюфельным соусом	400	23.50
Спагетти с морепродуктами	510	29.50
Тальятелле с креветками, рунколой, вялеными томатами и сыром Филадельфия	350/60	29.50



## Горячие блюда из рыбы

Филе палтуса на подушке из томленого лука-порей, вяленых томатов и Пармезана	140/140/20	30.50
Семга на пару, гарнированная овощным миксом и рисовой лапшой	145/100/100/75	30.50
Дорадо, запеченная в Прованских травах с фенхелем и лимоном Дженоа	1 шт/90	35.00
Радужная форель запеченная с нежными овощами в кокосовом молоке	1 шт/200/30	23.50
Сибас жареный целиком на гриле с миксом из овощей-гриль	1 шт/230/30	35.00
Филе сибаса с конфи из томатов черри и вяленых томатов с маслинами и каперсами	120/150/30	36.50
Филе трески в пармезановой корочке, гарнированное спаржей, сельдереем и морковью	165/175	26.50
Филе трески, приготовленное на пару с соусом из томатов черри и картофельным пюре	145/150/100	25.50



## Блюда из мяса и птицы

Телячьи щечки томленные в красном вине с картофельным пюре	300/100/150/25	27.50
Медальоны из свиной грудинки с грибами и маринованным луком	200/90/50	21.00
Бедро утки, фаршированное черносливом, марципаном с брусничным соусом и яблоком в карамели	195/75/70	29.50
Стифадо из кролика с маслинами, вялеными томатами и чесночными крутонами	1шт/130/50	25.00
Медальоны из говядины с Испанским соусом и картофельным гратеном	140/150/75/20	29.50
Свинина с соусом из белых грибов, гарнированная жареным картофелем	250/150/20	19.50
Ломтики свинины и печени кролика с грибами в сметанном соусе, гарнированные картофельными шариками (подается на горячей сковородке)	300/60	19.50
Каре ягненка на гриле со сливовым чатни и козьим сыром	220/150/40	45.50
Бедро индейки с вишневым чатни и манго, жаренным на гриле	170/85/100	26.00



## Стейки

Фирменный стейк «Робинсон»	200/50	24.00
Стейк «ТиБон»	415/55	85.50
Стейк «Рибай»	215/55	79.50
Стейк из куриного филе	170/50	16.50
Стейк из лосося с соусом Терияки	135/55	29.50
Стейк из тунца с медово-горчичным соусом	135/85	30.50

### Рекомендуемые соусы к стейкам:

Демиглясс, Испанский соус, брусничный (острый), Сальса	100	3.50
Соус Устричный	100	9.50



## Гарниры

Овощи гриль, картофель жаренный с розмарином, картофельные чипсы, картофельные нуазетты, рис отварной, брокколи	150	4.50
Микс из овощей на пару	170	4.50



## Блюдо на компанию | 4-5 персон

«СТЕЙК ШАТОБРИАН» Ростбиф под соусом из белого трюфеля. Подается с жареным картофелем, шампиньонами, томатами черри и Испанским соусом.	500/65/980/150	123.50
«АССОРТИ ИЗ ДАРОВ МОРЯ» Треска, лосось, хвосты тигровых креветок, кальмары и устричный соус.	670/190/100	170.00

# Десертное меню



## ДЕСЕРТЫ

Объем, гр Цена, руб

Горячий вишневый крамбл с шариком ванильного мороженого	210/50	8.50
Чизкейк классический с ягодным соусом	150/40/15	8.00
Горячий шоколадный флан с шариком ванильного мороженого	100/48/15	7.50
Французский круассан с заварным кремом	90	4.50
Фирменное мороженое «Робинсон»	80/25	6.50
Фруктовое ассорти	1000	38.50
Дегустационный сет из сыров с бискотти и медом	480	39.50
Сорбетто	50	4.00
New Ледяной бисквит с лимонной прослойкой и манговым сорбе	100/35	5.50
New Шоколадный мусс с миндальным печеньем	50/25	5.00
Ванильное мороженое с ягодным соусом	100/50/12	5.00

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### КОФЕ

Эспрессо	50/5	4.00
Макиато	50/5	4.00
Американо	150/10	4.00
Капучино Классик	150/10	4.50
Латте макиато Арт	200/15/10	5.00
Кофе «Бейлис» (Кофе с ликером «Бейлис»)	30/50/10	9.00
Кофе по-Ирландски (Кофе с виски)	30/50/10	9.00
Кофе Мексиканский (Кофе с текилой и кофейным ликером)	50/50/10	9.00
Кофе Итальянский (Кофе с ликером «Амаретто»)	50/30/5	9.00

### ЧАЙ

Черный «Петтиагалла»	600/10	6.00
Черный «Эрл грей»	600/10	6.00
Зеленый «Сенча»	600/10	6.00
Зеленый «Японская липа»	600/10	6.00
«Мята зеленая»	600/10	6.00
Зеленый «Чун Хао» жасмин	600/10	6.00
Зеленый «Молочный улун»	600/10	6.00
Травяной «Малина с мятой»	600/18	6.00
Фруктовый «Гавайский коктейль»	600/18	6.00
Чайный напиток «Сладкий имбирь»	600/18	6.00
Чай с имбирем и лимоном	600/18	8.00
Чай пакетированный «Ronnefeldt»	200/1	3.00

### В АССОРТИМЕНТЕ:

«Англиский завтрак» черный  
«Японский классический» зеленый  
«Ромашковый» травяной  
«Мятный» травяной  
«Зимний сон» травяной

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Объем, мл Цена, руб

Шоколадный	325	8.00
(Мороженое, молоко, соус шоколадный, сироп шоколадный, сливки взбитые)		
Ванильный	315	6.00
(Мороженое, молоко, сливки взбитые)		
Клубничный	315	8.00
(Мороженое, молоко, сироп гренадин, сироп клубника, сливки взбитые)		

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Кока-Кола	бут. 250	3.00
Кока-Кола «Zero»	бут. 250	3.00
Фанта вкус апельсина	бут. 250	3.00
Спрайт	бут. 250	3.00
Швеппс Индиан Тоник	бут. 250	3.00
«Берн» энергетический напиток	ж/б 250	4.00

## ВОДА

«Виттель» минер. без газа вода	бут. 250	5.00
«Аква Панна» минер. без газа вода	бут. 750	9.00
«Перье» минер. газ. вода	бут. 330	5.00
«Сан Пеллегрини» минер. газ. вода	бут. 750	9.00
«Боржоми» минер. газ. вода	бут. 330	5.00
Бонаква газ. без газа вода	бут. 330	3.50

## СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

Апельсиновый	300	7.50
Ап-грей микс	300	8.00
Яблочный	300	7.50
Грейпфрутовый	300	8.00
Яблочно-морковный	300	5.50
Морковный	300	4.50
Яблочно-сельдереевый	300	7.50
Сельдереевый	100	4.50
Овощной	300	6.50
Ананасовый	300	14.00

## СОКИ И НЕКТАРЫ «Rich»

Апельсиновый	250	3.00
Яблочный	250	3.00
Морс клюквенно-виноградный	250	3.00
Ананасовый	250	3.00
Розовый грейпфрут	250	3.00
Томатный	250	3.00
Нектар виноградный	250	3.00