

robinson
CLUB

Merito

Салаты

Итальянский салат с ростбифом, рукколой, томатами черри и бальзамическим дрессингом	250	19.50
Салат по-сицилийски с тигровыми креветками и дольками спелого апельсина	275	25.50
Нежный салат из мяса индейки с манго, сельдереем, морковью и медово-горчичным дрессингом	260	18.50
Салат из куриной грудки на гриле с зеленым яблоком, сельдереем и Пармезаном	255/30	13.50
Салат с дольками вяленой свеклы, яблоком Гренни, апельсином и мягким козьем сыром	245/5	9.50
Салат с рукколой, авокадо, свежим огурцом и лимонно-медовым соусом	130	9.50
Салат-коктейль с авокадо, тигровыми креветками и грейпфрутом	190/20	17.50
Салат из даров моря с томатами черри, сельдереем и лимонно-горчичным дрессингом	145/185	25.50
Микс салатов с томатами черри, сладким перцем, оливками и сыром Чильеджини	300/30	12.50
возможны дополнения: куриная грудка гриль	170	4.50
жареное бедро индейки	100	7.50
жареные ломтики лосося	70	10.50
хвосты королевских креветок	50	10.50

Холодные закуски

New Пармская ветчина с дыней	200/75	20.00
Винный сет. Брускетта с Пармой и козьем сыром, оливки и миндаль	95/30	9.50
Дуэт тартаров из семги и тунца с каперсами и луком Шалот	110/40/55	25.00
Тартар из говядины с луком порей, каперсами и хрустящими гренками	210/25/70	19.50
Тартар из тунца с авокадо	165/35/25	22.00
Тартар из семги с каперсами и красной икрой	125/40/40	19.50
Карпаччо из тунца и лосося с эстрагоном, каперсами и лимонным дрессингом	110/70	21.50
Карпаччо из говядины с рукколой, Пармезаном и конфилюром из томатов	100/90	19.50
Паштет из фуа-гра с хрустящими гренками	65/10/60	25.50
Ломтики угря в нежной глазури из соевого соуса	100/60	35.50
Мясное ассорти по-белорусски	600/210	39.50
Закуска из сельди с грецким орехом и корицей, гарнированная запеченным картофелем	110/105	7.50

Горячие закуски

Мидии запеченные с пряными травами, белым вином и Пармезаном	170/80	19.50
Теплый салат из овощей гриль с маслинами и сыром Чильеджини	310	9.50
Запеченный сыр Бри с медом и тимьяном. Подается с соусом Камберленд и хрустящими крутонами	95/40/40	24.50
Ростбиф из говядины с соусом из белого трюфеля	100/35/70	22.50
Ломтики тунца в кунжуте с рукколой и томатами черри	155/180	29.50
Драники	250	8.50
возможны дополнения: 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 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 домашний с мясом	300/100	6.50
Легкий куриный бульон со шпинатными кнелями	200/75	5.50
Куриный бульон в дуэте с Киш Лорен со шпинатом и ветчиной	200/125/2	6.50

Паста

Спагетти с белыми грибами и сыром Дор блю	250	24.50
Домашние тальятелле с индейкой, опятами и трюфельным соусом	400	25.50
Спагетти с морепродуктами	510	29.50
Тальятелле с креветками, рунколой, вялеными томатами и сыром Филадельфия	350/60	29.50

Горячие блюда из рыбы

Семга на пару, гарнированная овощным миксом и рисовой лапшой	145/100/100/75	32.50
Сибас жареный целиком на гриле с миксом из овощей-гриль	1 шт/230/30	34.50
Филе сибаса с конфи из томатов черри и вяленых томатов с маслинами и каперсами	120/150/30	34.50
Филе трески в пармезановой корочке, гарнированное спаржей, сельдереем и морковью	165/175	28.50

Блюда из мяса и птицы

Телячьи щечки томленные в красном вине с картофельным пюре	300/100/150/25	26.50
Медальоны из свинины, приготовленные на гриле с маринованными опятами и жареным картофелем	150/150/70	20.00
Бедро утки, фаршированное черносливом, марципаном с брусничным соусом и яблоком в карамели	1шт/75/70	33.50
Стифадо из кролика с маслинами, вялеными томатами и чесночными крутонами	1шт/130/50	28.00
Медальоны из говядины с Испанским соусом и картофельным gratenom	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	22.50
Каре ягненка на гриле со сливовым чатни и козым сыром	220/150/40	85.50
Бедро индейки с вишневым чатни и манго, жаренным на гриле	170/85/100	25.00

Стейки

Фирменный стейк «Робинсон»	200/50	24.00
Стейк «ТиБон»	415/55	98.50
Стейк «Рибай»	215/55	95.50
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	100	3.50
Соус Устричный	100	9.50

Гарниры

Овощи гриль, картофель жаренный с розмарином, картофельные чипсы, картофельные нузетты, 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.	735/75/50	170.00