

robinson
CLUB

Metro

Салаты

Объем, гр

Цена, руб

Итальянский салат с ростбифом, рукколой, томатами черри, базиликом и бальзамическим дрессингом	250	19.50
Салат с рукколой, томатами черри, Пармезаном и кедровыми орешками	160	13.50
Сицилийский салат с тигровыми креветками и дольками апельсина	275	26.00
Салат из мяса индейки с маринованными опятами, томатами черри и рукколой	205/75	19.50
Микс салатов с томатами черри, сладким перцем, оливками и сыром Чильеджини	300/30	12.50
Салат-коктейль с авокадо, тигровыми креветками и грейпфрутом	190/20	19.50
Салат из даров моря с лососем, томатами черри, сельдереем и королевской креветкой	435/25	39.50
New Салат с сельдереем, зеленым яблоком и сыром Чильеджини. Заправляется медово-лимонным дрессингом	195/50/10	10.00
New Салат из двух видов фасоли с королевскими креветками, вялеными томатами и каперсами	135/50/25	19.50
New Овощной салат из даров осени с сыром фета и маслинами	250/100	12.50
Салат "Цезарь" классический	200	12.50
возможны дополнения: куриная грудка гриль	170	5.50
жареное бедро индейки	100	6.50
жареные ломтики лосося	70	10.50
хвосты королевских креветок	50	13.50

Холодные закуски

Пармская ветчина с рукколой и томатами черри	75/75	19.50
Черная икра с тостами	30/120	85.50
Балык осетровый холодного копчения с лимоном	200/120	65.50
Тартар из говядины с луком пореем, каперсами и хрустящими гренками	245/70	18.50
Тартар из тунца с авокадо	215	24.50
Тартар из семги с каперсами и красной икрой	125/75	19.50
New Карпаччо из свеклы с кусочками дыни, соусом Песто и грецким орехом	150/75	12.00
Карпаччо из тунца и лосося с эстрагоном, каперсами и лимонным дрессингом	110/60	19.50
Карпаччо из говядины с рукколой, Пармезаном и конфитюром из томатов	190	15.00
Паштет из фуа-гра с хрустящими гренками	65/70	25.50
Ломтики угря в нежной глазури из соевого соуса с ржаными сухариками	100/45/45	27.50
Мясное ассорти по-белорусски	450/375	29.00
Ломтики сельди с песто из свеклы и кедровыми орешками	190	9.50

Горячие закуски

Теплый салат из овощей гриль с маслинами и сыром Чильеджини	310	14.50
New Запеченный сыр Бри с яблочно-апельсиновым конфитюром и тостами из черного хлеба	55/75/40	16.50
New Кольца кальмаров с конфи из сладкого перца, маслин и лука шалот	270/150/30	25.00
Ростбиф из говядины с соусом из белого трюфеля, рукколой	100/35/70	19.50
Ломтики тунца в кунжуте с рукколой и томатами черри	155/155	29.50
Печень молодого кролика с суфле из шпината, черносливом и изюмом	100/170/70	19.50
Утиная грудка с сыром Бри, малиновым соусом и дольками апельсина	120/170	28.50
Драники	250	8.50
возможны дополнения: семга подкопченная	100	16.50
икра красная	50	15.50
сметана	100	1.50
соус сливочный с белыми грибами	100	5.00

Супы

Куриный бульон в дуэте с киш Лорен со шпинатом и ветчиной	200/125	7.50
Борщ домашний с мясом	300/100	8.50
Суп из белых грибов с перловой крупой со сметаной	270/20	8.50
Суп-ассорти из лосося, трески и морепродуктов	210/150/20/20	28.50
Суп-крем из брокколи с кедровыми орешками	250/10	7.50

Паста

Спагетти с белыми грибами и сыром Дор блю	250	19.50
Домашние тальятелле с индейкой, опятами и трюфельным соусом	400	23.50
Спагетти с морепродуктами	510	29.50
Тальятелле с креветками, рукколой, вялеными томатами и сыром Филадельфия	350/60	29.50

Горячие блюда из рыбы

Радужная форель запеченная с нежным овощами в кокосовом молоке	1 шт /200/30	28.50
Сибас жаренный целиком на гриле с миксом из овощей	1 шт/230/30	38.50
New Филе сибаса с конфи из черри и вяленых томатов с маслинами и каперсами	120/150/30	39.50
Филе трески в панировке из Пармезана гарнированное спаржей, сельдереем и морковью	165/175	28.50
Филе лосося на шпинатной подушке со сливочным соусом и красной икрой	145/150	39.50

Блюда из мяса и птицы

Медальоны из говядины с Испанским соусом и картофельным gratenom	140/150/75/20	29.50
Стифадно из кролика с маслинами, вялеными томатами и чесночными крутонами	1 шт/130/50	27.50
Бедро утки с грушей в белом вине и брусничным соусом	1 шт/135	35.50
Рубленый стейк из говядины с луком фри и салатом из томатов черри	195/130/30	18.00
Свинина с соусом из белых грибов гарнированная жареным картофелем	250/150/50	19.50
Ломтики свинины и печени кролика с грибами в сметанном соусе с картофельными шариками (подается на горячей сковородке)	300/60	19.00
Индейка с ростками бамбука, вешенками и стручками зеленого горошка	240/100	19.50
Каре ягненка на гриле со сливовым чатни и козьим сыром	220/150/40	49.50
Жаркое из каре ягненка и говядины с картофелем	400/70	31.50

Стейки

New Фирменный стейк «Робинсон»	200/105	19.00
Стейк «ТиБон»	415/50	85.50
Стейк «Рибай»	215/50	79.50
Стейк из куриного филе	170/135	16.50
Стейк из лосося с соусом Терияки	135/60	29.50
Стейк из тунца с медово-горчичным соусом	135/85	32.50

Рекомендуемые соусы к стейкам:

Соус Демиглясс, острый соус Сальса, Испанский соус, сырный соус	100	3.00
Медово-горчичный соус, Дор блю	100	4.00
Соус устричный	100	9.50

Гарниры

Овощи-гриль, картофельные чипсы, картофельные нуазетты, картофель жареный с розмарином, рис отварной, микс из овощей на пару	150/10	6.00
--	--------	------

Блюда на компанию | 4-5 персон

«СТЕЙК ШАТОБРИАН» Ростбиф под соусом из белых трюфелей	500/1120/215	123.50
Подается с томатами черри, шампиньонами, молодым картофелем и Испанским соусом		
«АССОРТИ ИЗ ДАРОВ МОРЯ» Треска, лосось, тигровые креветки, кальмары	670/425/100	170.00
Подается с салатом из перца и шампиньонов с Устричным соусом		

Десертное меню



ДЕСЕРТЫ

Объём, 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 из манго	50	4.00
Сорбетто из черной смородины	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	6.00
Чай пакетированный «Ronnefeldt»	200/1	3.00

В АССОРТИМЕНТЕ:

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

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Объём, 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 Пеллегрино» 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