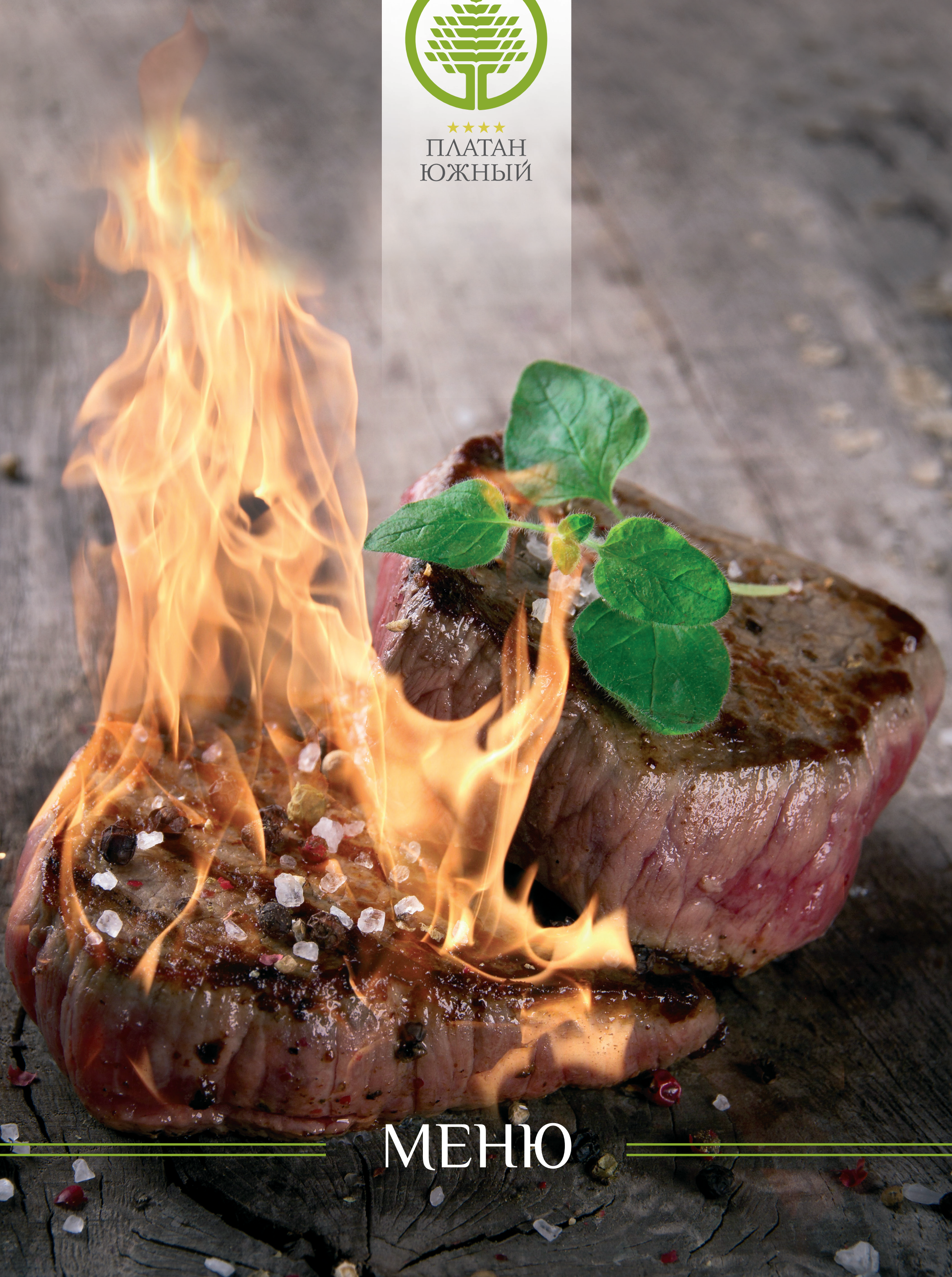




★★★★★
ПЛАТАН
ЮЖНЫЙ



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		САЛАТЫ		БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	
Лосось собственного посола <i>Маринованное филе лосося в посолочной смеси с цитрусовым соком, 100/40 г</i>	550 р.	Тёплый салат с морепродуктами <i>Креветки, мидии, кальмар припущенные в белом вине и сливочном соусе, с листьями зелёного салата и тёртого сыра, 200 г</i>	550 р.	Сёмга с икорным соусом и овощами <i>Филе обжаренного лосося с припущенными овощами и икорным соусом, 150/100/50 г</i>	850 р.
Ассорти мясной гастрономии <i>Нарезка из говяжьего языка, ветчины, карбонада, салями и куриного рулета, 300 г</i>	450 р.	Тёплый салат с телятиной <i>Листья салата, сладкий перец, с сочной телятиной под масляной заправкой с бальзамическим соусом, 200 г</i>	500 р.	Котлета из судака с кабачком и печёным свекольным соусом <i>Сливочные котлетки из мякоти судака с обжаренными кабачками и свекольным соусом, 140/170 г</i>	600 р.
Плато Кубанских сыров <i>Сыры Чечил, Адыгейский, Сулугуни, Балык с грушей, виноградом и орехами, 200/150 г</i>	450 р.	«Цезарь» с креветками <i>Листья сочного салата с жареными тигровыми креветками и пшеничными гренками, 200 г</i>	500 р.	Судак азовский с жареным лучком <i>Филе жареного судака в мучной панировке с репчатым луком, 150/100 г</i>	500 р.
Нарезка из бастурмы <i>100 г</i>	370 р.	«Цезарь» с куриным филе <i>Листья сочного салата с жареным мясом цыплёнка и пшеничными гренками, 200 г</i>	400 р.	Филе Кубанского сома <i>Кусочки маринованной рыбы в мучной панировке, обжаренные на топлёном масле, 150/100 г</i>	450 р.
Сало Кубанское с гренками <i>Фирменный посол свиного сала с бородинскими гренками, 100/100 г</i>	320 р.	Салат «Греческий» <i>Классический салат из овощей с маслинами и сыром фета, 250 г</i>	350 р.		
Филе копчёной скумбрии <i>Филе копчёной рыбы с отварным картофелем и зелёным сливочным маслом, 100/100 г</i>	300 р.	Салат «Оливье» <i>Классический сборный салат на бородинской гренке с майонезной заправкой, 200 г</i>	350 р.		
Грибное ассорти <i>Маринованные опята, гузди, шампиньоны приправленные маслом и маринованным луком, 180 г</i>	300 р.	Салат из свежих овощей <i>Свежие овощи с заправкой из сметаны или с оливковым маслом на выбор, 200 г</i>	300 р.		
Филе балтийской сельди <i>Филе сельди пряного посола с отварным картофелем и зелёным сливочным маслом, 100/100 г</i>	260 р.	Салат «Винегрет» <i>Салат из отварных овощей с зелёным горошком и душистым маслом, 200 г</i>	250 р.		
Ассорти из свежих овощей <i>Свежие помидоры, огурцы, перец сладкий, редис, зелень, 350 г</i>	250 р.				
Кубанские разносолы <i>Огурцы, помидоры, перец , капуста квашеная, чеснок маринованный, 350 г</i>	250 р.				

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки <i>на выбор: жареные на гриле или отварные, 100 г</i>	700 р.
Запечённые мидии <i>на выбор: с перченым или шпинатным соусом, 200 г</i>	550 р.
Бургер с говяжьей котлетой и картофелем фри <i>Пшеничная булочка с салатом, свежими овощами, с говяжьей котлетой и жареным картофелем фри с томатным соусом, 250/150 г</i>	450 р.
Бургер с курицей и картофелем фри <i>Пшеничная булочка с салатом, свежими овощами, куриным филе и жареным картофелем фри с томатным соусом, 250/150 г</i>	400 р.
Шампиньоны запечённые под сырной корочкой <i>150 г</i>	250 р.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Солянка сборная мясная с копчёностями <i>250 /50 г</i>	350 р.
Уха из сёмги и судака <i>250 г</i>	300 р.
Борщ с Кубанским салом и чесночным хлебом <i>250/100 г</i>	270 р.
Крем-суп из грибов с пшеничными сухарями <i>250/50 г</i>	250 р.
Крем- суп из брокколи <i>250 г</i>	250 р.
Лапша домашняя с курицей <i>250 г</i>	220 р.

ПАСТА

«Фетучини» с лососем в сливках <i>250 г</i>	420 р.
Спагетти «Карбонара» <i>250 г</i>	300 р.
«Пенне» с курицей и грибами <i>250 г</i>	300 р.

САЛАТЫ

Тёплый салат с морепродуктами <i>Креветки, мидии, кальмар припущенные в белом вине и сливочном соусе, с листьями зелёного салата и тёртого сыра, 200 г</i>	550 р.
Тёплый салат с телятиной <i>Листья салата, сладкий перец, с сочной телятиной под масляной заправкой с бальзамическим соусом, 200 г</i>	500 р.
«Цезарь» с креветками <i>Листья сочного салата с жареными тигровыми креветками и пшеничными гренками, 200 г</i>	500 р.
«Цезарь» с куриным филе <i>Листья сочного салата с жареным мясом цыплёнка и пшеничными гренками, 200 г</i>	400 р.
Салат «Греческий» <i>Классический салат из овощей с маслинами и сыром фета, 250 г</i>	350 р.
Салат «Оливье» <i>Классический сборный салат на бородинской гренке с майонезной заправкой, 200 г</i>	350 р.
Салат из свежих овощей <i>Свежие овощи с заправкой из сметаны или с оливковым маслом на выбор, 200 г</i>	300 р.
Салат «Винегрет» <i>Салат из отварных овощей с зелёным горошком и душистым маслом, 200 г</i>	250 р.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Медальоны из телятины <i>Обжаренные медальоны из телятины с листьями рукколы, помидорами черри и кремом бальзамическим, 200/50 г</i>	800 р.
Мясной бифштекс с яйцом <i>Сочный бифштекс на картофельном дранике с овощами, яйцом и мясным соусом, 150/200 г</i>	600 р.
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре <i>Говяжья вырезка обжаренная с грибами и тушёная в сливочно-сметанном соусе с картофельным пюре, 150/15 г</i>	600 р.
Стейк из свинины с овощным салатом <i>Стейк из свиной шеи гарнирован овощным салатом в винной заправке, 200/150/50 г</i>	500 р.
Цыплёнок корнишон <i>Жареный цыплёнок с салатом из свежих овощей, маринованным луком и томатным соусом, 200/150 г</i>	500 р.
Шницель из грудки с грибным соусом <i>Отбивная из куриного мяса в панировочных сухарях в сливочно-грибном соусе, 350 г</i>	420 р.
Куриное филе на гриле <i>Стейк из куриного филе с листьями салата, сладким перцем и брокколи, 150/100 г</i>	300 р.
Сковородка по-домашнему с говядиной со свинойой с курицей <i>Обжаренные мясные кусочки с картофелем, луком, грибами и дольками томата, 300 г</i>	550 р. 420 р. 350 р.

БЛЮДА РУЧНОЙ ЛЕПКИ

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО	
Пельмени из судака <i>200/50 г</i>	350 р.
Пельмени мясные <i>200/50 г домашние пельмени с фаршем из свинины и говядины</i>	320 р.
Вареники с картофелем <i>200/50 г</i>	260 р.
Вареники с вишней <i>200/50 г</i>	260 р.
Вареники с Адыгейским сыром <i>200/50 г</i>	260 р.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Сёмга с икорным соусом и овощами <i>Филе обжаренного лосося с припущенными овощами и икорным соусом, 150/100/50 г</i>	850 р.
Котлета из судака с кабачком и печёным свекольным соусом <i>Сливочные котлетки из мякоти судака с обжаренными кабачками и свекольным соусом, 140/170 г</i>	600 р.
Судак азовский с жареным лучком <i>Филе жареного судака в мучной панировке с репчатым луком, 150/100 г</i>	500 р.
Филе Кубанского сома <i>Кусочки маринованной рыбы в мучной панировке, обжаренные на топлёном масле, 150/100 г</i>	450 р.

ГАРНИРЫ

Ассорти овощей на гриле <i>150 г</i>	180 р.
Драники картофельные <i>150/50 г</i>	180 р.
Жареный картофель с грибами <i>150 г</i>	150 р.
Картофельное пюре <i>150 г</i>	150 р.
Картофель «Фри» <i>150 г</i>	150 р.
Рис «Басмати» <i>150 г</i>	150 р.
Овощи на пару <i>150 г</i>	150 р.
Картофель отварной <i>150 г</i>	120 р.
Запечённые картофельные дольки с травами <i>150 г</i>	120 р.

ДЕСЕРТЫ

Груша в карамели с шариком мороженого <i>200 г</i>	300 р.
Штрудель яблочный <i>150/50 г</i>	300 р.
Клубничный фул <i>150 г</i>	300 р.
Торт «Наполеон» <i>100 г</i>	200 р.
Торт «Рыжик» с мёдом <i>100 г</i>	200 р.
Торт Шоколадный бисквит <i>100 г</i>	200 р.
Тирамису с какао и сливочным кремом <i>150 г</i>	200 р.
Мороженое с крошкой из орехов и шоколада <i>150 г</i>	180 р.
Фруктовая ваза <i>1кг Фрукты и ягоды сезонные</i>	800 р.

ФРЕШ

Апельсиновый <i>250 мл</i>	250 р.
Морковный <i>250 мл</i>	250 р.
Яблочный <i>250 мл</i>	250 р.
Овощной Mix <i>250 мл Свекла, яблоко, сладкий перец</i>	250 р.

г. Краснодар, ул Октябрьская, 16 <i>16 Octyabrskaya st., Krasnodar</i>
8 (861) 273 88 88