



МЕНЮ КАЗИНО

Салаты

Из свежих овощей / 230 гр.....
заправляется по вашему желанию: оливковым / растительным
маслом, сметаной или майонезом

Греческий / 300 гр.....
сыр «Фета», томаты, огурцы, болгарский перец, красный лук,
оливки, оливковое масло

Винегрет / 170 гр.....

Из баклажанов с томатами / 190 гр.....
томаты конкассе, оливковое масло, азиатская заправка

С коктейлем из морепродуктов, салатом
и медово-горчичной заправкой / 220 гр.....

Филе цыплёнка с овощами-гриль, сыром «Фета»
и соусом песто / 220 гр.....

«Оливье»:
с говяжьим языком / 300 гр.....
с лососем / 300 гр.....

«Цезарь»:
с креветками / 300 гр.....
с курицей / 300 гр.....

Салат из говяжьего языка с овощами / 200 гр.....
редис дайкон, яйцо, лук фри, корнишоны, майонез домашний

Закуски

Свежие овощи с зеленью
и домашней брынзой / 300 гр.....
томаты, огурцы, перец сладкий, редис, петрушка, кинза,
зелёный лук

Соления собственного приготовления / 220 гр.....
томаты, огурцы, капуста квашеная, капуста гурийская,
маринованный сладкий перец

Ассорти солёных грибов / 150 гр.....
грузди, опята, маслята, красный лук, растительное масло

Рыбная нарезка / 200 гр.....
сёмга малосольная, палтус холодного копчения, лосось холодного
копчения, скумбрия горячего копчения

Мясная нарезка / 180 гр.....
запечённое филе индейки, филе копчёной утки, казы отварные,
шужук отварной, ростбиф

Сельдь с отварным картофелем / 200/40 гр.....
маринованные огурцы, горчичный соус с мёдом

Канapé с красной икрой / 3 шт / 45 гр.....

Канapé с паштетом из куриной печени
и пряной вишни / 3 шт / 70 гр.....

Вяленое мясо к пиву
собственного приготовления / 150 гр.....
утка, конина, баранина, говядина

Жульен с лесными грибами / 110 гр.....

Тигровые креветки жареные на гриле / 220/50 гр.....
со сливочно-чесночным соусом

Крылышки в соусе «Баффало» / 350/50 гр.....
дополнительно подаются: морковь, стебель сельдерея
и соус «Блю-чиз»

Супы

Суп дня / 250 гр.....
уточнить у официанта

Уха рыбацкая с судаком / 350 гр.....
палтус, судак, картофель, лук, перец болгарский, томаты конкассе, зелень

Суп-лапша с курицей и перепёлкой / 350 гр.....
лапша собственного приготовления, морковь, лук, зелень

Борщ с говядиной / 350/50 гр.....
подаётся со сметаной

Харчо с говяжьей грудинкой / 350 гр.....

Кеспе с кониной / 350 гр.....
казы, болгарский перец, картофель, лук, сельдерей, зелень

Итальянские пасты

Пенне с баклажанами и сыром «Моцарелла» /
330 гр.....

Пенне с лососем / 330 гр.....

Лингвини с креветками / 330 гр.....

Паппарделле с ростбифом / 330 гр.....

Карбонара с говяжьим беконом / 330 гр.....

Тесто

Вареники с капустой / с картофелем /
250/50 гр.....

Пельмени с говядиной / 220/50 гр.....

Манты с говядиной / 5 шт / 350/50 гр.....

Манты с говядиной и тыквой /
5 шт / 350/50 гр.....

Манты с говядиной и картофелем /
5 шт / 350/50 гр.....

Хинкали с говядиной / 280/50 гр.....

Хинкали с бараниной / 280/50 гр.....

Мясо по-казахски / 400 гр.....
отварное мясо конины, шужук, казы, бульон конины, сочни,
лук красный, зелень

Рыба

Рыба, приготовленная целиком, с миксом салата
и апельсиновой заправкой.....
форель, дорадо, сибас / 350 гр

Филе палтуса (на гриле / на пару) со спаржей,
картофелем и соусом «Биск» / 250/50 гр.....

Сибас / Дорадо запечённый в фольге с овощами /
450 гр.....

Филе пеляди (на гриле / на пару)
с соусом «Цитронет» / 230/50 гр.....

Шашлык из сёмги / 400 гр.....

Филе судака (на гриле / на пару) / 250/50 гр.....
с гарниром из цветной капусты и томатов черри

Сёмга с миксом салата и апельсиновой заправкой
(на гриле / на пару) / 250/50.....



МЕНЮ КАЗИНО

Мясо

- Бефстроганов / 250 гр.....
вырезка говядины, шампиньоны, вешенки, лук, сметана, сливки,
подаётся с картофельным пюре
- Томлёные говяжьи щёчки с соусом «Демиглас»
и картофельным пюре / 300 гр.....
- Томлёное говяжье ребро с соусом «Джек Дениелс»
и картофельными долькам / 550/50 гр.....
- Отварной говяжий язык / 250/50 гр.....
пюре из сельдерея
- Казы (шужук) с картофелем / 300/50 гр.....
на шипящей сковороде, соус «Аджика»

Котлеты

- Котлеты из карпа с картофелем в сметанном соусе /
300/50 гр.....
- Котлеты из судака с креветками / 250/50/100 гр.....
с миксом из круп, сливочным соусом
- Котлета по-киевски / 250/50/100 гр.....
с запечённым картофелем и соусом из белых грибов
- Котлеты из телятины / 250/50 гр.....
пюре картофельное, капуста жареная, солёный огурец,
соус из белых грибов

Хоспер / гриль

- Рибай стейк.....
Рекомендуемая прожарка: Medium
Время приготовления прожарки: Medium – от 45 мин.;
Medium Well – от 50 мин.; Well Done – от 60 мин.
- Антрекот из говядины / 300/50 гр.....
стейк на кости, подается со сливочно-перечным соусом
- Каре ягненка гриль с баклажанами / 330/50 гр.....
перец болгарский, чеснок, соус «Черная смородина»
- Ти-Бон из конины.....
Рекомендуемая прожарка: Medium Well
- Перепёлка на гриле с пюре из сельдерея
и соусом «Зелёный Карри» / 240/30гр.....
с картофельным пюре и соусом из белых грибов
- Шашлык из курицы / 250/50 гр.....
лаваш, свежие овощи, зелень, маринованный лук, соус «Шашлычный»
- Шашлык из куриных крыльев / 380/50 гр.....
лаваш, свежие овощи, зелень, маринованный лук, соус «Шашлычный»
- Шашлык из утиного филе / 270/50 гр.....
лаваш, свежие овощи, зелень, маринованный лук, соус «Шашлычный»
- Шашлык из говядины / 330/50 гр.....
лаваш, свежие овощи, зелень, маринованный лук, соус «Шашлычный»
- Люля-кебаб из баранины / 250/50 гр.....
лаваш, свежие овощи, зелень, маринованный лук, соус «Чимичурри»
- Колбаски из говядины / 350/30/30 гр.....
с салатом из красной капусты, соус горчица и хрен
- Колбаски из курицы / 350/30/30 гр.....
с салатом из красной капусты, соус горчица и хрен
- Бургер с говядиной и картофелем фри / 350 гр.....
- Чизбургер с говядиной
и картофелем фри / 350 гр.....

Блюда на компанию (на заказ)

- Куырдак из конины / 2500 гр.....
время приготовления 4 часа
- Запечённая баранья нога / 4000 гр.....
подаётся с запечёнными шампиньонами, картофелем,
болгарским перцем, время приготовления 4 часа
- Бешбармак из конины / 6000 гр.....
время приготовления 4-5 часов

Гарниры

- Овощи-гриль / 220 гр.....
цуккини, баклажан, сладкий перец, томаты,
лук красный, сельдерей
- Картофельное пюре /
отварной картофель с зеленью / 150 гр.....
- Жареный картофель по-домашнему /
картофель фри / 150 гр.....
- Гречневая каша с луком / с грибами / 150 гр.....
- Рис отварной / рис с овощами / 150 гр.....

Соусы

- Аджика / 50 гр.....
- Шашлычный / 50 гр.....
- Томатный с перцем / 50 гр.....
- Перечный / 50 гр.....
- Горчичный / 50 гр.....
- Цитрусовый / 50 гр.....
- Сливочно-грибной / 50 гр.....

Десерт

- Бельгийские вафли с карамельным бананом
и ванильным кремом / 200 гр.....
- Бельгийские вафли с яблоком в корице
и ягодным соусом / 200 гр.....
- Бельгийские вафли с апельсином
и шоколадным кремом / 200 гр.....
- Малиновая панна-котта.....
- Чизкейк «Нью-Йорк».....
- «Красный бархат» с малиновым кремом.....
- Лимонно-имбирный медовик
с ванильным кремом.....
- Миндальный тарт с яблоком и мороженым.....
- Торт три шоколада.....
- Фрукты / 100 гр.....
яблоки, груши, виноград, ананас, киви, грейпфрут,
бананы, мандарины, апельсины
- Мороженое в ассортименте / 50 гр.....
ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое