

Ресторан
Гольфстрим

Холодное и горячее копчение

*Все блюда холодного и горячего копчения готовятся в собственной
коптильне ресторана с применением экологически чистых ольховой и
вишневой щепы*

**Копченые сыры (Камамбер и
Моцарелла) за 100гр** 100/4 **350**

Стерлядь за 100гр 100/25 **600**

Сибас за 1 шт 1 шт/
40/40 **850**

Дорадо за 1 шт 1 шт/
40/40 **850**

Ресторан
Дольфеструм

Холодные закуски

<i>Ассорти зелени</i> (лук зелёный, кинза, петрушка, укроп, масло)	70	200
<i>Ассорти домашних солений</i> (м/с огурцы, черри, капуста, перец)	275	280
<i>Овощи свежие</i> (помидоры, огурцы, паприка, редис, зелень)	260	290
<i>Филе сельди с картофелем «шато», маринованным луком и зелёным горошком.</i>	200	290
<i>Рулеты из баклажана, с начинкой из грецкого ореха, подаются с микс – салатом, жареным кунжутом, черри томатом и бальзамическим кремом.</i>	175	290
<i>Рулеты из лосося «шеф – посола» с начинкой из сливочного сыра. Гарнируется микс салатом и бальзамическим кремом.</i>	150/ 30	350
<i>Карпаччо из осьминога</i> Оформляется итальянской заправкой	70	350
<i>Шартар из лосося с ломтиком чиабаты, маринованными каперсами и имбирным соусом.</i>	140	360
<i>Карпаччо из говядины с листьями рукколы, подпеченными чёрными хлебцами, ломтиками сыра «пармезан» и долькой лимона.</i>	170	560
<i>Мясное ассорти</i> (буженина, ростбиф, галантин, говяжий язык).	160/ 45/35	650
<i>Сырное ассорти</i> («пармезан», «таледжио», копченый сыр «моцарелла», «гарганзола», «пеқорино романо»).	180/ 45/40	650
<i>Рыбное ассорти</i> (ассорти из лосося с \с, лосося х\к, кыкыч х\к, копченого угря).	160/ 50/35	650

Ресторан *Гольфстрим*

Тёплые салаты

«Цезарь»

Листья романского салата и «айсберга», с пикантной анчоусной заправкой, ломтиками сыра «пармезан», хрустящими гренками.

- с беконом 225 **350**

- с пряным куриным филе 250 **390**

- с филе тунца елоу фин 280 **530**

- с тигровыми креветками 240 **550**

Салат с грушей и запеченным сыром “Камамбер” 220 **380**

Подается с малиновым соусом

Салат из жареной куриной печени, 245 **400**
с листьями салата, свежей ежевикой и кольцами красного лука.

Салат с индейкой

Обжаренное на гриле филе индейки, с листьями салата, 255 **450**
ломтиками манго и груши, и клюквенным соусом.

Салат с рукколой и креветками 165/20 **450**

Подается с черри и бальзамической заправкой

Салат из утиной копченой грудки, 205 **580**
с миксом из свежих листьев, сладкими томатами, клубникой и
соусом из свежей малины.

Тунец «Патаки»

Обжаренное филе тунца с миксом из свежих листьев, соусом 180 **600**
«терияки» и перепелиным яйцом.

Ресторан
Гольфстрим

Салаты

«Оливье»	255	350
«Греческий» Салат из свежих овощей с сыром «фета» с соусом из бальзамического уксуса и оливкового масла.	297	350
Салат Руккола Микс салатов, черри, огурцы, кедровые орешки. Заправляется гуакамоле с манго	205	350
Салат «Капрезе» Ломтики сыра «моцарелла» со свежими томатами и соусом «песто».	255	390
Салат с пармской ветчиной Пармская ветчина, сыр «Пармезан», черри, руккола, тост чиабатты на гриле. Заправляется оливковым маслом.	175	420

Ресторан *Гольфстрим*

Горячие закуски

<i>Блинчики со сметаной</i>	160/40	250
<i>Блинчики с лососем «Шеф-посола»</i>	150/50/25	350
<i>Блинчики с красной икрой</i>	160/40/25	360
<i>Жульен грибной, подаётся в хрустящих булочках.</i>	260/30	380
<i>Жульен куриный, подаётся в хрустящих булочках</i>	260/30	380
<i>Блинчики, запеченные под сыром Фаршируются мясной начинкой с грибами.</i>	270	450
<i>Виноградные улитки с тостами «бурже» и долькой лайма.</i>	84/25/10	450

Ресторан *Тольерстурим*

Пасты

Настоящая итальянская паста, приготовленная только из твердых сортов пшеницы.

На Ваш выбор: фарфалле, феттучини, спагетти, пенне

Картофельные ньокки с итальянскими томатами 300/10 **390**

«Карбонара» 290 **450**
С копченым беконом, пармской ветчиной в сливочном соусе.

«Четыре сыра» 330 **490**
С сыром – сливочным соусом.

Паста с куриным филе и белыми грибами 270/10 **650**
Оформляется маринованной паприкой в травах

Добавки

Сыр «пармезан» 10 **40**

Кедровые орешки 10 **50**

Вяленый томат 20 **60**

Белые грибы (обжаренные) 60 **240**

Ресторан *Гольфстрим*

Супы

<i>Окрошка на квасе</i>	300/50	250
<i>Окрошка на кефире</i>	300/50	250
<i>Куриный бульон с домашней лапшой.</i>	250	290
<i>Холодный борщ</i>	280/50	300
<i>Щи из щавеля с яйцом</i>	250/50/20	350
<i>Крем – суп из печёной тыквы со сладкими яблоками.</i>	285	350
<i>Суп из баранины с фрикадельками, подаётся с острой приправой.</i>	300/60	400
<i>Домашний суп из белых грибов с перловой крупой и сметаной.</i>	270/35	550
<i>Суп “Гольфстрим” с морепродуктами и итальянскими томатами. Подается с петрушкой и чесночными гренками</i>	500/30	750

Ресторан *Гольфстрим*

Рыбные блюда

Стерлядь в белом вине (блюдо на 2 -3 персоны) Подается с перепелиными яйцами, красной икрой и соусом «белое вино». (Время приготовления 50 минут)	За 100 гр.	500
Котлеты щуцы с картофельным «гратинном» и соусом «вин блан».	180/125/70	550
Стейк из тунца Оформляется грушевым конфитюром и печеной свеклой	155/70	900
Филе палтуса , готовится со шпинатом. Запекается с соусом «бешамель» и пармезаном	310	560
Рулет из лосося, рукколы и сливочного сыра , подается со свежими листьями и соусом «блю чиз».	255/45	750
Лосось на гриле , подается со спаржей, припущенным шпинатом и яблочно-шафрановым соусом	290	750

Гриль меню морепродуктов

Позиции из гриль меню оформляются фриссе, лимоном и каламато. Готовятся на оливковом масле и фламбируются коньяком

Кальмар (за 100гр)	90/40	250
Креветки королевские (за 1шт)	1/40	400
Гребешки (за 100гр)	80/40	450
Креветки тигровые (за 100гр)	80/40	450
Осьминог (за 100гр)	90/40	550

Ресторан *Гольфстрим*

Блюда из мяса и птицы

<i>Домашние пельмени, подаются с уксусом и сметаной.</i>	190/30/35	390
<i>Домашние котлеты, подаются с картофельным пюре и сморчковым соусом.</i>	180/135/40/ 40	490
<i>Жаркое с белыми грибами (По желанию гостя блюдо может быть приготовлено со свиной или с индейкой)</i>	350	590
<i>Котлета по-киевски с запеченным картофелем и брусничным соусом.</i>	168/120/50	590
<i>Бефстроганов из филе говядины с картофельным пюре и соевым соусом.</i>	170/200/35	650
<i>Говядина «Миньон» С картофелем «гратин» и соусом из свежей паприки и оливкового масла. Рекомендуемая прожарка «медиум»</i>	145/120/35	850
<i>Кролик, тушеный в белом соусе с артишоками. Подается с картофельным пюре и салатом радичио.</i>	320/120/30	950
<i>Стейк из мраморной говядины «Ribeye» Рекомендуемая прожарка «медиум», подается с чесночным маслом и пикантным соусом.</i>		
250гр. сырого мяса	200/25/50	1100
350 гр. сырого мяса	300/25/50	1490
<i>Утиное филе, запеченное с апельсином. Подается с соусом «Куантро» и бальзамическим кремом</i>	235/100	1450
<i>Стейк из филе говядины с перечным соусом и рукколой Рекомендуемая прожарка «медиум»</i>	250/70	1550

Ресторан *Дольфетрилл*

Блюда на мангале

Блюда на мангале подаются с маринованным луком, помидорками черри, соленым острым перцем и лавашом.

Ананасы гриль	230	290
Шашлык из овощей (баклажан, паприка сладкая, цуккини, томат, шампиньон.)	190/200/50	360
Шашлык из куриного бедра	190/200/50	450
Шашлык из свиной шеи	180/200/50	500
Люля-Кебаб из баранины и телятины (классический; острый)	180/200/ 50/15	550
Люля-Кебаб из баранины и телятины в лаваше (с зеленью).	190/200/ 125/50/15	610
Люля-Кебаб из баранины и телятины с фисташками	190/200/ 50/15	590
Филе лосося на углях , подается с лимоном и соусом «тар-тар» на основе йогурта.	160/135/50	650
Шашлык из баранины	180/200/50	650
Сибас гриль , маринуется с лимоном и свежим тимьяном. (по желанию рыбу можно приготовить на пару)	1шт /135/50	890
Дорадо гриль , маринуется с лимоном и свежим тимьяном. (по желанию рыбу можно приготовить на пару)	1шт /135/50	890
Каре бараашка	240/200/50	990
Шашлык из телятины	180/145/50	990
Ассорти Люля-Кебаб	740/200 /390	2900
Ассорти шашлыков	960/400 /250	3500

Ресторан
Дольфестрим

Гарниры

<i>Картофель «Айдахо»</i>	150	200
<i>Картофель «Фри»</i>	150	200
<i>Картофельное пюре</i>	150	200
<i>Овощи гриль</i>	170	250
<i>Шпинат тушеный с картофелем и кедровыми орешками</i>	150	350
<i>Картофель жареный с лисичками</i>	250	350

Соусы

<i>Соус «тар - тар» на йогурте</i>	50	100
<i>Соус апельсиновый с чили</i>	50	100
<i>Соус «цезарь»</i>	50	100
<i>Соус «вин блан»</i>	50	100
<i>Соус «Куантро»</i>	50	100
<i>Соус томатный с овощами</i>	50	100
<i>Соус Перечный</i>	50	100

Ресторан *Гольфстрим*

Детское меню

<i>Щучьи котлеты со сливочным картофелем.</i>	120/80/40	270
<i>Куриное филе с соусом из сморчков и сливок.</i>	110/75	280
<i>Домашние котлеты с грибным соусом и свежими листьями.</i>	90/65	290
<i>Фрикасе с лососем и лисичками. Готовится в сливочном соусе, подается с лепестками конкассе.</i>	275	390

Гарниры для детей:

(с сырным соусом или кетчупом)

<i>Картофель «Фри»</i>	90/35	100
<i>Картофельное пюре</i>	90	100
<i>Макарончики разноцветные с сыром Гауда</i>	130/10	100
<i>Картофельные крокеты «Смайл»</i>	80/20	100

Детская комната

Про маленьких посетителей нашего ресторана мы тоже не забыли, для них мы создали нашу детскую комнату!

Детская комната оформлена в ярких тонах, оборудована удобной мягкой мебелью и рассчитана на детей разных возрастных групп. Чуткий и отзывчивый аниматор, множество игрушек, рисовальные принадлежности и интересные книжки станут отличным занятием даже для самых маленьких детей, кроме того, малыши смогут посмотреть мультфильмы на большом экране.

А для детей школьного возраста занимательным развлечением станет PlayStation 3. Так что, дорогие родители, вы смело можете приезжать к нам с детьми – полноценный и интересный отдых обеспечен и Вам и Вашим детям.

Десерты

Мороженое (на выбор гостя: с горячим шоколадом или с ягодами в коньяке)	80	150/ 250
Пирожные “Mascaron” в ассортименте (Мята, Шоколад, Малина)	1/30	50
Грильяжная трубочка С яблочной начинкой и апельсиновым соусом.	150/60/6	280
«Муалё о шоколя» Нежный шоколадный кекс с горячим шоколадом внутри, подается с малиновым соусом и сорбетом или мороженым на выбор.	75/95	350
Домашний наполеон Настоящий домашний «наполеон» с заварным кремом и малиновым соусом.	190/33	350
Миндальное безе Безе из миндаля с заварным кремом и соусом из малины.	80/40	250
Чиз-кейк с соусом из лесных ягод	120/64	380
Пворожный пирог с вишневым соусом, приготовленный без сахара.	124/60	350
Классический крем-брюле Нежный ванильный крем с корочкой из тростникового сахара.	120 /18	250
Пирамису	110/15	350
Классический Венский торт “Sacher” с фруктовым джемом, шоколадным кремом и ароматным сиропом	120/60/8	300
Порт “Гольфстрим” с нежнейшим сырным кремом, покрытый желе “Керрот”	140/48	300
Птифуры мини пирожные на Ваш выбор: «Мёд», «Мак», «При шоколада», «Шоколад с малиной», «Профитроль», «Миндаль»	1/25	70
Грильяжные корзинки При корзинки со свежими ягодами и нежным кремом.	64	250
Мороженое в ассортименте	1/50	90
Сорбет в ассортименте	1/50	90
Домашнее варенье в ассортименте	60	90
Мы всегда рады предложить вам свежие ягоды и сезонные фрукты.	1кг	1000

Ресторан *Гольфстрим*

Выпечка

Армянский лаваш	50	100
Ассорти из пирожков (5 пирожков - с капустой, мясом, с картошкой, с луком и яйцом, с рисом и яйцом).	100	150
Ассорти из сладких пирожков (5 пирожков – с вишней, яблоком, черникой, апельсином и брусникой).	111	150
Хлебная корзинка (2 булочки, 3 ломтика чиабаты и ассорти из сливочного масла).	185/25	200
Домашние сладости к чаю (шоколадная колбаса, безе и печенье «финансьер»).	80	200
Самса с бараниной	2/200	280
Яблочный пирог Подается с шариком мороженого на выбор и клубничным соусом	125/90	320
Хачапури с сырами адыгейский и сулгуни	260	350
Яблочный штрудель с корицей, с шариком мороженого на выбор и карамельным соусом.	130/105	350
Грушевый татен с шариком мороженого на выбор и карамельным соусом.	250/20	450

Ресторан Гольфстрим

Безалкогольные напитки / Soft drinks

Восс / Voss негазированная / газированная	375 мл.	350
Восс / Voss негазированная / газированная	800мл	750
Аква Панна / Acqua Panna still негазированная	250 мл.	150
Аква Панна / Acqua Panna still негазированная	750мл	450
Перье / Perrier sparkling газированная	330 мл.	150
Сан Пеллегрино / San Pellegrino sparkling газированная	250 мл.	150
Сан Пеллегрино / San Pellegrino sparkling газированная	750мл	450
Вителъ / Vitel негазированная	250 мл.	150
Кока-Кола / Coca-Cola		
Спрайт / Sprite	250 мл.	100
Фанта / Fanta		
Лимонады "Натахтари" - Вкус детства!		
- Шархун		
- Сладкая Груша	500мл	150
- Виноград Саперави		
- Крем-сливки		
- Сочный лимон		
Швепс / Schweppes	250 мл.	100
Соки в ассортименте / Juice	300 мл.	150
	1л	400
Морс из клюквы и брусники	300 мл.	150
	1л	400
Морс из черники и брусники	300 мл.	150
	1л	400
Морс из черной смородины	300 мл.	150
	1л	400
Квас домашний	300мл	150
	1л	400

Ресторан *Гольфстрим*

Свежевыжатые соки / Fresh juices

<i>Апельсиновый / Orange</i>	<i>300 мл.</i>	250
<i>Грейпфрутовый / Grapefruit</i>	<i>300 мл.</i>	250
<i>Лимонный / Lemon</i>	<i>300 мл.</i>	350
<i>Яблочный / Apple</i>	<i>300 мл.</i>	250
<i>Грушевый / Pears</i>	<i>300 мл.</i>	400
<i>Виноградный / Grape</i>	<i>300 мл.</i>	400
<i>Ананасовый / Pineapple</i>	<i>300 мл.</i>	400
<i>Дынный / Melon</i> <i>(по сезону)</i>	<i>300 мл.</i>	400
<i>Томатный / Tomato</i>	<i>300 мл.</i>	350
<i>Морковный / Carrot</i>	<i>300 мл.</i>	250
<i>Свекольный / Beet</i>	<i>300 мл.</i>	250
<i>Сельдереевый / Celery</i>	<i>300 мл.</i>	350
<i>Гранатовый / Pomegranate</i>	<i>300мл</i>	750

*Все цены указаны в рублях.
Пищевая и энергетическая ценность продуктов
указана в информационной книге.*

Ресторан *Гольфстрим*

Кофейное меню/ Coffee

Традиционный кофе/ Traditional coffee

<i>Ристретто/ Ristretto</i>	30 мл.	150
<i>Эспрессо/ Espresso</i>	50 мл.	150
<i>Американо/ Americano</i>	100 мл.	150
<i>Двойной эспрессо/ Double espresso</i>	100 мл.	200
<i>Капучино/ Cappuccino</i>	150 мл.	180
<i>Латте/ Latte</i>	200 мл.	200
<i>Латте «Арома» /Latte Aroma</i> сиропы на ваш выбор	230 мл.	250
<i>Гляссе /Glasse</i>	200 мл.	250
<i>Горячий итальянский шоколад</i>	180мл.	250
<i>Домашнее какао</i>	200мл.	250

Согревающие коктейли /Warming cocktails

<i>Ирландский кофе /Irish coffee</i> кофе, виски «Jameson», взбитые сливки, шоколад	200 мл.	290
<i>Кофе «Амаретто»</i> Кофе, ликер «Amaretto», взбитые сливки	200мл	300
<i>Сливочный небоскрёб /Sky-scraper cream</i> кофе, ликер «Baileys», взбитые сливки	200 мл	320
<i>Глинтвейн/безалкогольный глинтвейн</i> вино, мед, специи, фрукты/ сок вишневый, мед, специи, фрукты	200мл.	350/300
<i>Горячий Подди /Hot Toddy</i> виски, мёд, лимонный сок	200 мл.	340

Ресторан *Гольфстрим*

Чайное меню/ Tea

Инглиш Брэкфаст Сент Эндрюс/English Breakfast St. Черный чай. Традиционный чай на завтрак, купаж из лучших цейлонских чаев. Славится своим насыщенным вкусом и ярким ароматом	1/300 1/600	250
Дарджилинг Кастелтон/Darjeeling Castelton Черный чай. Высокогорный индийский чай из знаменитых садов Дарджилинга. Чай с нежным ароматом и фруктовыми тонами во вкусе	1/300 1/600	250
Ройал Эрл Грэй / Royal Earl Grey Черный чай. Купаж из лучших индийских и цейлонских сортов, дающий насыщенный классический вкус с элегантными цитрусовыми нотками бергамота	1/300 1/600	250
Горные травы/ Mountain Herbs Черный чай с чабрецом. Купаж лучших сортов черного чая с плантаций Индии и Цейлона, дополненный бережно высушенными листочками горного чабреца	1/300 1/600	250
Жу-ча Ружейный порошок/Gunpowder Zhu-Cha Зелёный чай. Популярный китайский зеленый чай с классическим ароматом и терпким травянистым вкусом	1/300 1/600	250
Жасмин Тинг Юань/Jasmine Ting Yuan Зеленый чай с цветами жасмина. Изысканный зеленый чай с жасмином, обладает древесно-цветочным вкусом и тонким чувственным ароматом	1/300 1/600	250
Манон/Manon Зеленый чай с лепестками подсолнечника, василька и розы. Уникальное сочетание классического японского чая Сенча и изящных цветочных лепестков	1/300 1/600	250

<p>Ройбуш Клубника со Сливками/Rooibush Strawberry Cream Ройбуш с кокосом и кусочками карамели. Превосходное сочетание вкуса спелой клубники, воздушных сливок и нежного аромата отборных листьев ройбуша. Изготавливается из засушенного краснокустарникового растения, произрастающего в Южной Африке. Три чашки ройбуша покрывают треть ежедневной потребности человека в железе и дневную потребность во фторе</p>	1/300 1/600	250
<p>Женьшеневая Долина/Ginseng Valley Омела, скорлупки бобовых, женьшень, персик, зверобой, лепестки апельсина, сандал, листья березы и крапивы. Нежный и освежающий велнес-напиток (полезный) на основе целебных трав с уникальным ароматом и вкусом женьшеня</p>	1/300 1/600	250
<p>Ред Фрут Флеш/Red Fruit Flash Тибискус, ягоды бузины, плоды шиповника, яблоко, кусочки и листья клубники. Уникальный фруктовый купаж с ярким ягодным ароматом домашнего варенья и приятной кислоткой рубинового каркаде</p>	1/300 1/600	250
<p>Благородная Ромашка/ Fancy Chamomile Ромашка, вербена, плоды шиповника, нотки корицы. Нежный травяной напиток с пряным вкусом соцветий ромашки и освежающих трав</p>	1/300 1/600	250
<p>Нежная Мята/Smooth Mint Мята перечная, мята курдючая, мелисса, корень солодки, мате, душица, цветки календулы. Полезный травяной купаж с освежающим ароматом душистой мяты, легкой терпкостью мате и сладковатым цветочным вкусом</p>	1/300 1/600	250

Ресторан
Дольфеструм

Чайные коктейли / Tea cocktails

<i>Чай Латте / Latte tea</i>	200 мл.	230
<i>Чай Гляссе / Glasse tea</i>	200 мл.	280

Безалкогольные коктейли / Nonalcoholic cocktails

<i>Мохито б/а</i> <i>лайм, мята, вода минеральная</i>	330 мл.	350
<i>Молочный коктейль</i> <i>молоко, мороженое, сироп на ваш выбор</i>	200 мл.	300
<i>Клубничко-Колада</i> <i>Клубника, ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки, лед</i>	250 мл.	350
<i>Май Шайп</i> <i>Апельсиновый сок, сок лайма, миндальный сироп, гренадин</i>	250 мл.	300