

МЕНЮ РЕСТОРАНА БАРАБУЛЯ



Горячие блюда

1	Рулет из свинины с белыми грибами	150/100/50	600р.
2	Бефстроганов из говяжьей вырезки на картофельном дранике	150/100/50	640р.
3	Цыпленок табака	450	450р.
4	Рулька с квашеной капустой или пюре	150/50	1 100р.
5	Мясо по капитански	350	500р.
6	Куриное филе с помидором и сыром	350	350р.
7	Форель радужная с овощами		530р.
8	Корейка на кости	250	280р.
9	Мясо по " Французски "	250	420р.
10	Стейк из семги	180	650р.
11	Филе судака на овощной подушке	150/100	380р.
12	Дорадо жареное		1 210р.
13	Свинные ребрышки BBQ	250/60	440р.

Блюда на углях

1	Шашлык из баранины	200	520р.
2	Шашлык куриный	200	300р.
3	Шашлык из свиной шеи	200	400р.
4	Коре ягненка	200	490р.
5	Шашлык из семги	200	560р.
6	Люля из баранины	200	510р.

МЕНЮ РЕСТОРАНА БАРАБУЛЯ



Салаты

	Выход, гр.	Цена
1 Оливье	180	365р.
2 Цезарь с креветками	230	510р.
3 Цезарь с курицей	230	420р.
4 Салат "Каприз"	180	380р.
5 Винегрет с сельдью	180	280р.
6 Салат из свежих овощей	180	290р.
7 Рукола с вяленными помидорами	160	410р.
8 Салат "Греческий"	180	310р.
9 Дары моря	180	530р.
10 Тиатин	210	740р.
11 Салат с кальмарами	180	350р.
12 Салат "Баварский"	180	400р.
13 Салат "Крабовый"	180	310р.
14 Салат "Охотничий"	180	420р.
15 Салат "Спартак"	250	750р.

Горячие закуски

1 Крылышки BBQ с чесночным соусом	200/50	180р.
2 Сыр сулугуни жареный с клюквенным соусом	150/45	230р.
3 Креветки тигровые жареные в соевом соусе	200	540р.
4 Креветки отварные	250	560р.
5 Жульен грибной	130	180р.
6 Жульен куриный	130	230р.
7 Жульен креветочный	130	300р.
8 Крабовые шарики жареные с чесночным соусом	150/45	190р.
9 Закуска из баклажан, помидор, кабачков с сыром	250	380р.
10 Куриное филе в беконе в соусе	150/130	410р.

МЕНЮ РЕСТОРАНА БАРАБУЛЯ



Супы

1	Борщ московский	270/20	200р.
2	Уха	280	240р.
3	Свекольник на кефире	300	180р.
4	Окрошка на квасе или кефире	300	220р.
5	Куриная лапша	270	210р.
6	Солянка сборная мясная	250/20	250р.
7	Суп крем из шампиньонов	250	250

Гарниры

1	Смесь риса	100	180р.
2	Картофель фри	100	150р.
3	Картофель по деревенски	150	190р.
4	Картофельное пюре	150	190р.
5	Картофель жареный с грибами	200	220р.
6	Цветная капуста	150	150р.
7	Овощи гриль	200	290р.
8	Молодой картофель с розмарином и чесноком	150	200р.
9	Ризотто	180	220р.

Соуса

1	Горчица	20	25р.
2	Хрен	20	25р.
3	Майонез	50	30р.
4	Кетчуп	50	30р.
5	Сметана	50	50р.
6	Сацебели	50	60р.
7	Тар-тар	50	60р.
8	Шашлычный	50	60р.
9	Нашараб	50	60р.
10	Сырный	50	60р.

МЕНЮ РЕСТОРАНА БАРАБУЛЯ



Хлеб

1	Хлебная корзина	8 шт	20р.
2	Французские булочки на выбор	1 шт	10р.

Закуски к пиву

1	Гренки с чесноком	100	100р.
2	Кальмары кольца	150/30	280р.
3	Чипсы домашние с солью	100	150р.
4	Куриные наггетсы	140/30	270р.
5	Рыбные наггетсы	140/30	280р.

Кофе

1	Экспрессо	1	50р.
2	Двойное экспрессо	1	100р.
3	Лате	1	130р.
4	Глясе	1	
5	Американо	1	80р.
6	Капучино	1	100р.

Напитки и коктейли безалкогольные

1	Коктейль молочный ванильный	200гр	150р.
2	Коктейль молочный клубничный	200гр	150р.
3	Коктейль молочный шоколадный	200гр	150р.
4	Махито б/а	250гр	200р.
5	Домашние лимонады в ассортименте	250гр	110р.
6	Коктейль Маргарита б/а	200гр	150р.
7	Коктейль Спартак б/а	230гр	180р.

Пиво бутылочное

1	Миллер	0,33	140р.
2	Сидр яблочный	0,5	150р.
3	Балтика *№7*	0,5	100р.
4	Холстен	0,5	120р.
5	Туборг грин	0,5	110р.

МЕНЮ РЕСТОРАНА БАРАБУЛЯ



Холодные закуски

	Выход, гр.	Цена
1 Карпачо из говядины	100/85	420р.
2 Карпачо из лосося	100/85	420р.
3 Грибное лукошко	150	280р.
4 Рулетики из баклажан	210	280р.
5 Рулетики из ветчины	210	320р.
6 Филе сельди с отварным картофелем	100/130	280р.
7 Томаты фаршированные сыром	150	180р.
8 Капризе	210	470р.
9 Оливки, маслины	100	180р.
10 Язык отварной с хреном	100/45	420р.
11 Семга слабо саленая	150	350р.
12 Мясная нарезка	200	460р.
13 Сырное ассорти	200	560р.
14 Тарталетка с икрой	30	160р.
15 Тарталетки с семгой	30	140р.
16 Соленья по домашнему	250	210р.
17 Овощное ассорти	250	280р.
18 Рулет с семгой и сыром	150	350р.
19 Рулет с ветчиной грибами и сыром	150	320р.
20 Закуска под водочку	250	290р.
21 Сырные шарики "Рафаэлло"	150	210р.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Московский
Международный Яхт-Клуб Спартак»

_____ Ю.В. Осадченко.