



# МАЯК ЭКО-ОТЕЛЬ

Вкусный завтрак в формате шведский стол  
с 9.00 до 11.00

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра красная <i>с гренками и сливочным маслом</i>	50 гр	790.-
Русский разносол <i>томат, огурец, капуста кваш., чеснок</i>	250 гр	390.-
Грузди с маслом или сметаной	200 гр	490.-
Мясная нарезка собственного производства <i>буженина, куриный рулет, говяжий язык</i>	210/30/30 гр	530.-
Сало с Губернского привоза с гренками	150/50/30 гр	490.-
Лосось малосольный	120/50 гр	690.-
Сельдь собственного засола с картошкой горячей и горчицей ядреной	100/100/50 гр	310.-
Оливки с косточкой	100 гр	320.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный камамбер с малиновым соусом <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	120/50 гр	530.-
Сыр Халуми жареный с брусничным соусом <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	120/50 гр	490.-
Тигровые креветки жареные с чесноком	140/70 гр	790.-
Куриные крылья с соусом Sweet Chili	200/50 гр	495.-
Гренки хлеба чёрного, чесночные к пиву	130 гр	195.-

## ВОЗЬМИ ДОМОЙ

### ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

Пельмени Классические	500 гр	380.-
Пельмени из лосося и судака	500 гр	490.-
Пельмени из дичи	500 гр	490.-
Пельмени из говядины	500 гр	410.-
Пельмени из индейки	500 гр	380.-
Пельмени из мяса кролика	500 гр	510.-
Вареники с творогом	500 гр	290.-
Вареники с картофелем	500 гр	250.-

### БЛЮДА ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

Зельц	1000 гр	700.-
Ветчина пикантная	1000 гр	650.-
Каша гречневая с зельцем и белыми грибами	350 гр	240.-
Каша перловая с зельцем	350 гр	240.-
Каша рисовая с индейкой <small>* каша собственного производства в стеклянной банке</small>	350 гр	240.-

## ПЕЛЬМЕНИ САМОЛЕПНЫЕ ИЗ ДОЛЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Классические	220/30 гр	390.-
С индейкой	220/30 гр	390.-
С дичью	220/30 гр	390.-
С мясом кролика	220/30 гр	390.-
С говядиной	220/30 гр	390.-
С лососем и судаком	220/30 гр	410.-

## САЛАТЫ

Салат с куриной печенью и шпинатом с лимонно-медовой заправкой <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	165 гр	510.-
Салат Цезарь с курицей/креветками	220/180 гр	380/480.-
Салат с артишоками	200 гр	420.-
Салат греческий	315 гр	390.-
Салат Сельдь под шубой	170 гр	290.-
Салат Оливье	170 гр	490.-
Винегрет	160 гр	310.-

## СУПЫ

Волжская Уха	300 гр	490.-
Суп куриный с потрошками <small>фирменный рецепт</small>	300 гр	380.-
Щи суточные	300 гр	300.-
Борщ <small>фирменный рецепт</small> <i>подаётся со сметаной, зеленью и чесноком</i>	300 гр	395.-
Солянка <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	300 гр	420.-

Пикантный сырный крем-суп с копченым лососем	300 гр	520.-
Суп братьев наших армян "Хаш"	300 гр	590.-

## ВАРЕНИКИ САМОЛЕПНЫЕ ИЗ ДОЛЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Вареники с картофелем	220/30 гр	290.-
Вареники с домашним творогом	220/30 гр	290.-

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бургер фирменный Маяк	350 гр	450.-
Жаркое* по самому лучшему вкусу:		
·Из говядины <i>Оссобуко с овощами, томлёное в печи. Гарнир на выбор: полента с пармезаном, гречка или картофель. Подаётся на сковородке или на компанию в садже на углях</i>	100 гр	390.-
·Из баранины <i>пиленьные голяшки с овощами, томлёные в печи. Гарнир на выбор: полента с пармезаном, гречка или картофель. Подаётся на сковородке или на компанию в садже на углях</i>	100 гр	395.-
<small>* цена указана за 100 гр. Выход блюда уточняйте у официанта</small>		
Волжский судак жареный <i>со сливочным соусом</i>	150/100 гр	590.-
Котлета из щуки <i>со сливочным соусом на картофельном пюре</i>	150/150/50 гр	620.-
Котлета Пожарского <i>в лучшем виде с картофелем "Пушкин" и соусом из лесных грибов</i>	180/200 гр	610.-
Бефстроганов <i>с картофельным пюре</i>	150/150 гр	650.-
Сковорода скоблянка <i>по старинному рецепту с картофелем и овощами поджаренная на углях, готовится на выбор: с говядиной, свиной или мясным миксом</i>	350 гр	450.-
Пастуший пирог с перцем чили	340 гр	290.-
Гречневая каша с разварным мясом и яйцом-пашот <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	400 гр	450.-
Гороховая каша с беконом <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	350 гр	240.-

## КУШАНЯ НА УГЛЯХ

Овощи на гриле	150 гр	295.-
Стейк из говядины <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	100 гр	650.-
Стейк из лосося <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	120 гр	750.-
Медальоны из говядины <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	200/50 гр	920.-
Шашлык из куриного бедра без кости	190/90 гр	420.-
Шашлык из индейки	180/90 гр	510.-
Шашлык из свинины	170/90 гр	510.-
Люля-кебаб из говядины <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	120/90 гр	530.-
Печеный картофель с йогуртовым соусом	200/25 гр	230.-
Шампиньоны с чесночным соусом	130 гр	260.-

## ПИЦЦА НАРОЛЕТАНА

Маргарита	400.-	Парма грана	730.-
Куатро формаджи	650.-	С трюфельным соусом и моцареллой	800.-
Куатро стаджионе	690.-	Фокачча с соусом песто	200.-
Дьявола	500.-	Фокачча с оливковым маслом	200.-
Пульчинелла	650.-	Маринара	900.-
Карбонара	550.-	Vambino napoletana	500.-
Ассортита	650.-	Кальцоне	520.-
Груша и горгонзола	630.-		

## ПАСТА

Паста Карбонара	200 гр	390.-
Паста с курицей и сливочным соусом	280 гр	370.-
Паста Болоньезе	260 гр	380.-
Ризотто с белыми грибами и трюфелем	220 гр	580.-

## ДЕСЕРТЫ

Десерт таёжный <i>брусника с кедровым орехом со сгущенным молоком или медом</i>	150 гр	210.-
Десерт Медовик <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	130 гр	200.-
Блинный торт <small>ГОТОВИМ ПО ВЫХОДНЫМ</small>	150 гр	230.-
Профитроли <i>ваниль/шоколад</i>	175/25 гр	280.-
Мороженое <i>в ассортименте</i>	100 гр	150.-

Блюда могут содержать аллерген/предупредите официанта о возможной аллергии

## СОУСЫ

·Горчица	·Сальса	·Сырный	30 гр	50.-
·Хрен сливочный	·Шашлычный	·Тар-тар		

*Дорогие гости!  
Мы используем только охлаждённое мясо местных производителей, местные овощи и зелень. Оливковое масло, артишоки, каперсы и муку для пиццы, только итальянские. Мы соблюдаем национальные традиции русской и итальянской кухни.*