



# ГОСТИНИЦА

## «Александрия-Петергоф»



### Холодные закуски

**Мясное деликатесное ассорти «Петергоф». (100гр.) – 320,00руб.**

(Домашняя буженина, наштигованная чесноком, язык говяжий отварной, куриный рулетик, подается со свежими овощами и молодой зеленью)

**Шпробочки из языка (120гр.) – 360,00руб.**

(Рулетики из говяжьего отварного языка, чиненные взбитыми сливками и хреном)

**Рыбное ассорти «Нептун» (100гр.) – 450,00руб.**

(Два вида деликатесной рыбы – семга шеф-посола и эскалара, подаётся с красной икрой, в сочетании с лимоном, оливками и зеленью)

**Семга с мягким сыром (115/30) – 480,00 руб.**

(Мешочек из семги слабого посола с начинкой из мягкого сыра и свежей зелени, подается с мандарином и зеленью)

**Шартар из слабосоленого лосося с каперсами и крутоном (200/20 гр) - 590,00 руб.**

(Шартар из лосося шеф-посола с авокадо и каперсами, подаётся с лимончиком, миксом зелени и крутонами)

**Рыбка под маринадом (150 гр.) – 220,00 руб.**

(Филе трески под овощами, протушенными с лимончиком)

**Овощное ассорти «Симфония» (100гр.) – 170,00руб.**

(Свежие томаты, огурчики, редис, паприка, украшенные молодой ароматной зеленью)

**Разносолы из бабушкиного погреба (100 гр.) – 170 руб.**

(Домашние огурчики, квашенная капуста, морковь по-корейски и маринованные помидорки, прекрасная закуска под водочку)

**Опята маринованные (50 гр.) -117,00руб.**

(Опята маринованные, подаются с лучком и ароматным маслом)

**Черри фаршированные (100гр.) – 310,00руб.**

(Помидорки черри, чиненные творожным сыром с чесноком и свежей зеленью)

**Помидорки фаршированные (200 гр.) – 300,00 руб.**

(Помидорки, чиненные курочкой с обжаренными грибочками и сыром)

**Рулетики из баклажан(100гр.) – 310,00руб.**

(Рулетики, чиненные овощами с грецким орехом, подаются с ароматной зеленью)

**Рулетики из баклажан(100гр.) - 300,00руб.**

(Рулетики, чиненные сыром с чесночком, подаются с ароматной зеленью)

**Баклажаны острые (100гр.) – 320,00руб.**

(Пятачки из баклажана с чесноком и грецким орехом.)

**Селедочка по-купечески (100гр.) – 185,00руб.**

(Селедочка слабой соли с отварным картофелем и маринованным лучком)

**Домашний холодец (200гр.) – 320,00руб.**

(Холодец из свинины и говядины, подается с хреном и горчицей с зеленью)

**Рулетики из ветчины (150гр.) – 265,00руб.**

(Рулетики, чиненные сыром с чесночком, подаются с зеленью)

**Сырная тарелка (100 гр.) – 390,00 руб.**

(Сыры 3-х видов, «Пармезан», «Моцарелла» и сыр с благородной плесенью, подается с грецким орехом, фруктами и медом)

**Профитроли с печеночным муссом (120гр.) – 190,00руб**

(Профитроли с начинкой из печеночного мусса с зеленью и кедровыми орешками)

**Профитроли пикантные (100гр.) – 240,00руб.**

(Профитроли с начинкой из творожного сыра и семги слабой соли, подаются с икрой и зеленью)

**Заливное из языка (100гр.) – 240,00руб.**

(Заливное из говяжьего языка с зеленью и зеленым горошком)



# ГОСТИНИЦА

## «Александрия-Петергоф»



### Торжачая закуска

**Кулебяка с мясом (200гр.) – 360,00руб.**

(Слоеный пирог, чиненный фаршем из парной телятины, паприкой, цуккини, баклажанами и репчатый луком, подается с голландским соусом)

**Кулебяка с семгой (200гр.) – 460,00руб.**

(Слоеный пирог, чиненный семгой на подушке из риса, цуккини и паприки, подается с голландским соусом и зеленью)

**Жульен (по 2 картофелины 200гр.)**

(Из шампиньонов, обжаренных с луком и курочкой) – 260,00руб.

(Из шампиньонов с луком, сыром и зеленью) – 260,00руб.

**Блинчики (250гр.)**

(Блинчики, чиненные грибами со сливками и зеленью) – 280,00 руб.

(Блинчики, чиненные курочкой с грибами со сливками и зеленью) – 270,00 руб.

**Куриная грудка с шалфеем. (100гр.) – 310,00руб.**

(Кусочки куриной грудки с шалфеем, запеченные в беконе)

**Фаршированные помидоры (180гр.) – 370,00руб.**

(Помидорки, запеченные с копченой курочкой, зеленым луком, сыром и омлетом)

**Грибы «Портобелло» (150гр.) – 370,00руб.**

(Шляпки шампиньонов с начинкой из обжаренных грибов с луком и креветками, запеченные с сыром)

**Цуккини с грибами (200/20) – 425,00 руб.**

(Цуккини, фаршированные шампиньонами с рисом, подается с ароматной зеленью)

**Картофель с начинкой (200/20) – 270,00 руб.**

(Картофель, запеченный с начинкой из поджаренной курочки с сыром в сливочном соусе)

**«Люля-кебаб» из телятины(100/30/30) – 375,00 руб.**

(Люля-кебаб из парной телятины на шпажке, подается с томатным соусом и сладким луком)

### Салаты

**«Беломорский» (180 гр.) – 310,00руб.**

(Дальневосточный кальмар со свежим огурчиком, подается в рулетах из семги слабой соли с лимончиком и ароматной зеленью).

**«Петроградский» (180гр.) – 306,00руб.**

(Язык говяжий отварной со свежими овощами и сыром «Гауда», заправляется на выбор: майонезом или ароматным маслом)

**«Столичный» (150гр.) – 240,00руб.**

(Отварная курочка, картофель, зеленый горошек, маринованный и свежий огурец, яйцо, заправлен майонезом, подается с зеленью)

**«Мясной» (150гр.) – 250,00руб.**

(Отварная говядина, картофель, зеленый горошек, маринованный и свежий огурец, яйцо, заправлен майонезом, подается с зеленью)

**«Деревенский» (180гр.) – 265,00руб.**

(Отварная говядина, картофель, маринованный огурец, паприка, заправлен майонезом, подается с зеленью)

**«Сытный» (150гр.) – 250,00руб.**

(Язык говяжий отварной, свежий огурец, ветчина, заправлен майонезом, подается с зеленью)

**«Пикантный» (180гр.) – 240,00руб.**

(Отварная курочка, маринованный лук, зеленое яблоко, заправлен майонезом, подается с грецким орешком и зеленью)



# ГОСТИНИЦА

## «Александрия-Петергоф»



### **«Александрия» (170гр.) – 250,00руб.**

(Филе копченого цыпленка, свежий огурчик, свежий помидорчик, картофель, огурец маринованный, оливки, заправлен майонезом, подается с зеленью)

### **«Сельский» (180гр.) – 170,00руб.**

(Опята маринованные, капуста квашенная, картофель отварной, красный лук, заправлен душистым растительным маслом, подается с ароматной зеленью и клюквой)

### **«Морской» (150гр.) – 330,00руб.**

(Кальмар отварной, яйцо, креветки, заправлен майонезом, подается с оливками, зеленью, красной икрой и лимоном)

### **«Камчатка» (170гр.) – 390,00руб.**

(Свежий огурчик, свежий помидорчик, паприка, отварной рис, креветки королевские, обжаренные, заправлен майонезом)

### **«Флагман» (140гр.) – 280,00руб.**

(Лосось горячего копчения, картофель отварной, томаты, заправлен майонезом, подается с оливками, лимоном и зеленью)

### **«Сельдь под свекольным муссом» (200гр.) – 250,00руб.**

(Филе сельди слабой соли с отварными овощами, яйцом и майонезом)

### **«Окунь под шубой» (200 гр.) – 260,00 руб.**

(Окунь горячего копчения с отварными овощами и майонезом)

### **«Греческий» (170гр.) – 230,00руб.**

(Свежие томаты, огурчики, паприка, сыр «Фета», маслины, заправлен оливковым маслом, подается с молодой ароматной зеленью)

### **«Шкатулка» (210гр.) – 400,00руб.**

(Копченый цыпленок со сладким перцем, маринованным огурчиком, заправляется оливковым маслом, подается с сырными снежками и кедровыми орешками)

### **«Капрезе» (170гр.) – 340,00руб.,**

(Традиционный итальянский салат из помидор с сыром Моцарелла со свежим базиликом и оливковым маслом)

### **«Княжеский» (170гр.) – 200,00руб.**

(Ветчина, свежие томаты, яйцо, шампиньоны, обжаренные с луком, заправляется майонезом.)

### **«Сельдь по-русски» (200гр.) - 200,00руб.**

(Лодочка из отварного картофеля с начинкой из сельди со свежими овощами)

### **«Славянский» (190 гр.) – 310,00 руб.**

(Язык с ветчиной в сочетании с обжаренными грибочками и паприкой, заправляется сливками с добавлением хрена)

### **«При правила» (160 гр.) – 350,00 руб.**

(Обжаренные шампиньоны с черри, свежим огурчиком и салатом ромен, заправляется смесью из оливкового масла, горчицы и пряных трав)

### **«Шиффани» (200 гр.) - 350,00 руб.**

(Филе подкопченной курочки с сыром, миндальным орехом и розовым виноградом)

### **«Цезарь с креветками» (190 гр.) – 540,00 руб.**

(Классический салат с обжаренными с прованскими травами креветками и чесночными сухариками)

### **«Цезарь с курочкой» (190 гр.) – 340,00 руб.**

(Классический салат с обжаренными кусочками курочки и чесночными сухариками)



# ГОСТИНИЦА

## «Александрия-Петергоф»



### **«Салат с рукколой» (170 гр.) -560,00руб.**

(Лёгкий салат с рукколой, обжаренными королевскими креветками и помидорами «черри», пластинками твердого сыра в лимонной заправке.)

### **Салат с индейкой (200 гр.) – 390,00 руб.**

(Салат «Ромен», помидорки черри, обжаренные кусочки индейки с горчицей заправкой и твердым сыром)

### **Салат с языком (190 гр.) -330,00 руб.**

(Микс салатов, слайсы солёного огурчика, обжаренные пяточки баклажан, с соусом из майонеза с бальзамиком, подаётся с отварным язычком и вялеными томатами)

### **Салат со стручковой фасолью и лососем (190 гр.) – 370,00 руб.**

(Обжаренная стручковая фасоль, лосось горячего копчения, стебель сельдерея, помидор и красный сладкий лук с лимонной заправкой на оливковом масле)

### **Горячие блюда (200/100 грамм на человека)**

#### **Стоимость горячего с гарниром – 580,00руб.**

##### **«Венеция»**

(Медальоны из сочной свинины с сыром и помидорами, запеченные в ломтиках бекона)

##### **«Миньон»**

(Кусок сочной свинины, запеченный с грибами, луком и сыром)

##### **«Кармашек»**

(Эскалоп, фаршированный сыром, беконом и жареным луком)

##### **«Куриная грудка под сырной корочкой»**

(Куриное филе, запечённое с помидорами черри, беконом и сыром «Моцарелла»)

##### **«Курочка по-итальянски»**

(Отбивная из куриной грудки с томатным соусом, свежим базиликом, помидором и сыром «Моцарелла»)

##### **«Индейка с апельсином»**

(Конвертик из филе индейки, начиненный долькой апельсина с апельсиновым соусом)

##### **«Индейка с овощами»**

(Отбивная из филе индейки с шапочкой из цуккини, паприки, помидора с добавлением стебля сельдерея и сыра)

##### **«Треска по-норвежски» (Филе**

трески с сырным соусом)

##### **«Треска, запеченная с грибочками»**

(Филе мурманской трески, запеченное с грибочками и сыром)

#### **Стоимость горячего с гарниром – 680,00руб.**

##### **«Судак с овощами»**

(Филе судака, запеченное под шапочкой из овощей с сыром)

##### **«Филе судака в пергаменте»**

(Филе судака, запеченное в пергаменте с лимончиком и веточкой розмарина)

##### **«Плетенка из рыбki»**

(Плетенка из судака и семги, подается со сливочным соусом с сыром «Дор-блю» и красной икрой)

##### **Радужная форель**

(Радужная форель, фаршированная припущенными овощами)

##### **«Шашлык»**

(Шашлык из свинины, подается с томатным соусом и ароматной зеленью)

##### **Язык под сметанно-горчицей соусом**

(Отварной теллячий язык под сметанным соусом с добавлением французской горчицы)



# ГОСТИНИЦА

## «Александрия-Петергоф»



Стоимость горячего с гарниром – 850,00руб.

**«Люля-кебаб» из телятины**

(Люля-кебаб из парной телятины на шпажке, подается с томатным соусом и сладким луком)

**«Антрекот с луком»**

(Сочная парная телятина с жареным луком и запеченным помидором)

**«Медальоны из говядины»**

(Медальоны из вырезки, подаются с соусом и жареным перепелиным яйцом)

**«Золотая рыбка»**

(Стейк семги, обжаренный /припущенный, подается с креветочным соусом)

**«Лосось в кунжуте»**

(Стейк лосося, обжаренные в кунжуте с бальзамическим кремом)

Гарниры (100 грамм на человека)

**Картофель отварной с зеленью**

**Картофельные ломтики, запеченные с чесноком**

**Картофель «фри»**

**Картофельные чашечки, запеченные с брынзой и зеленью**

**Рис отварной с цуккини и паприкой**

**Овощи запеченные**

(Баклажан, цуккини, паприка и красный лук запеченные, с бальзамическим кремом)

Фруктовая ваза (200 грамм) -180,00 руб.

(Фрукты по сезону, оформленные во фруктовые горшки)

Эклеры из заварного теста (120 гр. 2 шт.) - 170,00 руб.

(Эклеры, с начинкой из взбитого творога и сливок, подаются с душистой корицей).

(Эклеры, с начинкой из вареной сгущенки и сливочного масла, в шоколадной глазури).

Морс 1 литр на человека. – 200,00 руб.

(Морсы из свежих ягод, на выбор: клюква, брусника или черная смородина)

Вода с лимоном и мятой 1 литр- 100,00 рублей

(Негазированная вода со свежим лимончиком и ароматной мятой)

Хлебная корзина – 150-00 руб. на 10 человек.

(белый хлеб -260 гр., черный хлеб – 400 гр.).

Булочки (70/10 гр.) 60 рублей за 2 шт.

(Домашние булочки из пшеничной и гречишной муки, подаются с зеленым маслом)

Банкетное блюдо:

-Щука, фаршированная семгой с креветками, подается с зеленью и лимончиком – 1800,00руб./кг.

-Форель, фаршированная сыром, креветками и обжаренными шампиньонами, подается с обжаренными королевскими креветками и ароматной зеленью – 2700,00руб./кг.

-Осетрина, запеченная с лимоном и ароматными травами, подается с отварными раками и апельсином – 3800,00руб./кг

