



# ГОСТИНИЦА

## «Александрия-Петергоф»



### Холодные закуски

**Мясное деликатесное ассорти Петергоф. (50 гр.) – 210,00 руб.**

(Домашняя буженина, наштигованная чесночком, язык говяжий отварной, куриный рулет, подаётся с хреном и ядрёной горчицей)

**Ростбиф (40/10 гр.) – 310,00 руб.**

(Нежный ростбиф из говяжьей вырезки, запечённый с розмарином и чесночком, подаётся с рукколой)

**Трубочки из языка (60 гр.) – 230,00 руб.**

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

**Домашний холодец (100 гр.) – 305,00 руб.**

(Холодец из свинины и говядины, подаётся с хреном и горчицей)

**Ветчинные роллы с сыром (75 гр.) – 170,00 руб.**

(Роллы, чиненные сыром с чесночком)

**Заливное из языка (50 гр.) – 180,00 руб.**

(Заливное из говяжьего языка с зеленью и зелёным горошком)

**Профитроли с печёночным муссом (60 гр.) – 160,00 руб.**

(Профитроли с начинкой из печёночного мусса с кедровыми орехами)

**Рыбное ассорти Нептун (50 гр.) – 350,00 руб.**

(Сёмга шеф-посола и палтус холодного копчения, подаётся с красной икрой, в сочетании с лимоном, оливками и зеленью)

**Сёмга с мягким сыром (60 гр.) – 355,00 руб.**

(Мешочек из сёмги слабого посола с начинкой из мягкого сыра и свежей зелени, подаётся с мандарином и микро-зеленью)

**Шартар из слабосоленого лосося с авокадо и крутоном (100/10 гр.) – 405,00 руб.**

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

**Рыбка под маринадом (75 гр.) – 280,00 руб.**

(Филе трески под овощами, протушенными с лимончиком)

**Филе сельди по-купечески (50 гр.) – 120,00 руб.**

(Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным красным луком)

**Профитроли пикантные (50 гр.) – 190,00 руб.**

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

**Овощное ассорти Симфония (50 гр.) – 80,00 руб.**

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

**Свежие овощи с соусом (80/20 гр.) – 150,00 руб.**

(Помидоры черри, свежий огурец, паприка, стебель сельдерея, подаётся со сливочно-сырным соусом)

**Разносолы (50 гр.) – 90,00 руб.**

(Маринованные огурцы, квашенная капуста, морковь по-корейски и маринованные томаты)

**Черри фаршированные (50 гр.) – 160,00 руб.**

(Помидоры черри, чиненные творожным сыром с чесночком и свежей зеленью)

**Фулетики из баклажан (50 гр.) – 210,00 руб.**

(Фулетики, чиненные овощами с грецким орехом и кинзой)

**Фулетики из баклажан (50 гр.) – 210,00 руб.**

(Фулетики, чиненные сыром с чесночком)



# ГОСТИНИЦА «Александрия-Петергоф»



**Фулетики из цуккини с сыром и мятой (50 гр.) –160,00 руб.**

(Фулетики из цуккини, чиненные творожным сыром с чесночком и зеленью)

**Сырная тарелка (35 гр.) –155,00 руб.**

(Пармезан, Моцарелла и сыр с благородной плесенью, подаётся с грецким орехом, фруктами и мёдом)

## Горячая закуска

**Кулебяка с мясом (100 гр.) –230,00 руб.**

(Слоёный пирог, чиненный фаршем из парной телятины, паприкой, цуккини, баклажанами и репчатым луком, подается со сливочно-овощным соусом)

**Кулебяка с сёмгой (100 гр.) –340,00 руб.**

(Слоёный пирог, чиненный сёмгой на подушке из риса, цуккини и паприки, подаётся с соусом)

**Жульен в булочке (80 гр.) –190,00 руб.**

(Из шампиньонов, обжаренных с луком и цыплёнком, подаётся в хлебной кокетнице)

(Из шампиньонов с луком, сыром, подаётся в хлебной кокетнице)

**Блинчики (125 гр.) –210,00 руб.**

(Блинчики, чиненные грибами со сливками и зеленью)

(Блинчики, чиненные курочкой с грибами со сливками и зеленью)

**Куриная грудка с шалфеем. (50 гр.) –220,00руб.**

(Кусочки куриной грудки с шалфеем, запеченные в беконе)

**Грибы Портобело (75 гр.) –290,00руб.**

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

**Цуккини с грибами (120) –230,00 руб.**

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

**Картофель с начинкой (120 гр.) – 190,00 руб.**

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

**Люля-кебаб из телятины(50/10/10) –320,00 руб.**

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

**Шарт с фетой и черри (100 гр.) – 210,00 руб.**

(Шарт из слоёного теста с начинкой из сыров, помидорами черри и ароматными травами)

## Салаты

**Беломорский (90 гр.) –220,00 руб.**

(Дальневосточный кальмар со свежим огурчиком, с сёмгой слабой соли с лимончиком)

**Петроградский (90 гр.) –220,00 руб.**

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

**Столичный (85 гр.) –140,00 руб.**

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

**Мясной (100 гр.) –290,00 руб.**

(Ростбиф, картофель, зелёный горошек, маринованный и свежий огурец, яйцо, заправлен майонезом, подаётся с зеленью)

**Деревенский (90 гр.) –180,00 руб.**

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



# ГОСТИНИЦА

## «Александрия-Петергоф»



### **Пикантный (90 гр.) – 160,00 руб.**

(Отварная курочка, маринованный лучок, зелёное яблоко, заправлен майонезом, подаётся с грецким орешком)

### **Поска (90 гр.) – 180,00 руб.**

(Отварная курочка, обжаренные с луком грибами, помидор, сыр заправляется сливочно-чесночным соусом)

### **Морской (80 гр.) – 305,00 руб.**

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

### **Флагман (90 гр.) – 320,00 руб.**

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

### **Сельдь под свекольным муссом (100 гр.) – 140,00 руб.**

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

### **Окунь под шубой (100 гр.) – 150,00 руб.**

(Окунь горячего копчения с отварными овощами и майонезом)

### **Греческий (90 гр.) – 160,00 руб.**

(Свежие томаты, огурчики, паприка, сыр Фета, маслины, заправлен оливковым маслом, подаётся с бальзамическим соусом и апельсином)

### **Шкатулка (100 гр.) – 230,00 руб.**

(Копчёный цыплёнок со сладким перцем, маринованным огурчиком, заправляется оливковым маслом, подаётся с сырными снежками и кедровыми орешками)

### **Капрезе (85 гр.) – 235,00 руб.**

(Традиционный итальянский салат из помидор с сыром Моцарелла со свежим базиликом и соусом Песто)

### **Княжеский (85 гр.) – 130,00 руб.**

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

### **Славянский (90 гр.) – 220,00 руб.**

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

### **При правила (80 гр.) – 210,00 руб.**

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

### **Тиффани (100 гр.) – 235,00 руб.**

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

### **Цезарь с креветками (100 гр.) – 310,00 руб.**

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

### **Цезарь с курочкой (100 гр.) – 210,00 руб.**

(Классический салат с обжаренными кусочками курочки и чесночными сухариками)

### **Салат с рукколой (90 гр.) – 300,00 руб.**

(Лёгкий салат с рукколой, обжаренными королевскими креветками и помидорами черри, пластинками твёрдого сыра в лимонной заправке)

### **Салат с индейкой (100 гр.) – 240,00 руб.**

(Салат ромейн, помидоры черри, перепелиное яйцо, обжаренные кусочки индейки с горчичной заправкой и твёрдым сыром)



# ГОСТИНИЦА

## «Александрия-Петергоф»



### **Салат со стручковой фасолью и лососем (100 гр.) – 365,00 руб.**

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

### **Салат с бужениной и обжаренными грибами (90 гр.) – 270,00 руб.**

(Салат Айсберг, домашняя буженина, шампиньоны, обжаренные с луком и красный лук со сливочной заправкой с прованскими травами)

### **Микс салатов с лососем слабой соли и кунжутом (90 гр.) – 340,00 руб.**

(Микс салатов с лососем шеф-посола, огурцом, паприкой, обжаренным кунжутом и апельсиновой заправкой)

### **Горячее блюдо с гарниром**

#### **Венеция (160/120 гр.) – 660,00 руб.**

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

#### **Миньон (160/120 гр.) – 530,00 руб.**

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

#### **Кармашек (160/120 гр.) – 560,00 руб.**

(Эскалоп, фаршированный сыром, беконом и жареным луком)

#### **Буженина с ягодным соусом (160/20/120 гр.) – 710,00 руб.**

(Домашняя буженина, обжаренная, подаётся с ягодным соусом)

#### **Шашлык (200/120 гр.) – 620,00 руб.**

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

#### **Куриная грудка под сырной корочкой (160/120 гр.) – 550,00 руб.**

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

#### **Курочка по-итальянски (160/120 гр.) – 480,00 руб.**

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

#### **Индейка с овощами (160/120 гр.) – 550,00 руб.**

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

#### **Треска по-норвежски (160/120) – 560,00 руб.**

(Филе трески с сырным соусом)

#### **Треска, запечённая с грибочками (160/120 гр.) – 580,00 руб.**

(Филе мурманской трески, запечённое с соусом Бешамель и грибочками)

#### **Судац с овощами (160/120 гр.) – 600,00 руб.**

(Филе судака, запечённое на подушке из овощей)

#### **Филе судака в пергаменте (160/120 гр.) – 620,00 руб.**

(Филе судака, приготовленное на пару в пергаменте с лимончиком и веточкой розмарина)

#### **Плетёнка из рыбки (160/120 гр.) – 820,00 руб.**

(Плетёнка из судака и лосося, подаётся со сливочным соусом с сыром Дор-блю и красной икрой)

#### **Медальоны из говядины (160/120 гр.) – 840,00 руб.**

(Медальоны из говяжьей вырезки, подаются с перечным соусом)

#### **Золотая рыбка (160/120 гр.) – 900,00 руб.**

(Стейк сёмги, обжаренный, подаётся с креветочным соусом)



# ГОСТИНИЦА

## «Александрия-Петергоф»



### Гарниры (120 грамм на человека)

Картофель отварной с зеленью

Картофельные ломтики, запечённые с чесноком

Картофель фри

Картофельное пюре, запечённое розочками

Рис отварной с цуккини и паприкой

Овощи запечённые

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

Фруктовая ваза (200 грамм) – 220,00 руб.

(Фрукты по сезону, оформленные во фруктовые горшки)

Эклеры из заварного теста (120 гр. 2 шт.) – 280,00 руб.

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

(Эклеры, с начинкой из варёной сгущёнки и сливочного масла, в шоколадной глазури)

Морс 1 литр на человека. – 260,00 руб.

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

Вода с лимоном и мятой 1 литр – 140,00 руб.

(Негазированная вода со свежим лимончиком и ароматной мятой)

Хлебная корзина – 20,00 руб.

(белый хлеб, чёрный хлеб).

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

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

### Банкетное блюдо:

– *Щука, фаршированная сёмгой с креветками, подаётся с зеленью и лимончиком – 1 900,00руб./кг.*

– *Форель, фаршированная сыром, креветками и обжаренными шампиньонами, подаётся с обжаренными королевскими креветками и ароматной зеленью – 2 900,00руб./кг.*

– *Осетрина, запечённая с лимоном и ароматными травами, подаётся с отварными раками и апельсином – 4 000,00руб./кг*