

РЕСТОРАН УКРАИНСКОЙ КУХНИ



**Водоград**

**МЕНЮ**



VODOGRAI\_NEW



VODOGRAI\_NEW



VODOGRAINEW



VODOGRAI.INFO

# САЛАТЫ

	ГР.	РУБ.
<b>Винегрет с черносливом</b> Фасоль, капуста квашеная, свекла, чернослив	200	260
<b>Карпатский (греческий)</b> Огурцы, томаты, перец болгарский, лук красный, сыр брынза, оливки	250	390
<b>Кардини в Водограе (а-ля Цезарь)</b> Микс салатных листьев, перепелиное яйцо, обжаренное куриное филе, томаты черри, сухарики, соус Цезарь	240	430
<b>Киевский (оливье)</b> Картофель, отварное яйцо, зеленый горошек, соленый огурец, морковь, подается с куриными кнелями и зеленью	250	310
<b>Теплый салат с говядиной</b> Обжаренные ломтики говяжьей вырезки с микс-салатом, томаты черри, шампиньоны, огурец, перец болгарский, заправка на основе устричной приправы	275	590
<b>Салат с рапанами</b> Микс-салат с обжаренными баклажанами, рапаны, томаты, огурцы, сыр пармезан	250	430
<b>Салат из печеных овощей с овощной икрой</b> Запеченные овощи (баклажаны, цукини, перец болгарский, лук красный), фасоль, томаты, зелень, тосты из хлеба, душистое масло, кинза	320	390
<b>Салат с бужениной</b> Буженина, перец болгарский, фасоль, огурцы консервированные, лук репчатый, мед, уксус бальзамический	250	360
<b>Сельдь под шубой</b> Отварные овощи (картофель, морковь, свекла), лук репчатый, сельдь, яйцо, майонез, зелень	220	320
<b>Салат с телячьим языком</b> Язык говяжий отварной, корень сельдерея, грибы маринованные, огурцы, сметана, майонез, чеснок	220	450
<b>Винегрет с килькой</b> Отварные овощи (морковь, картофель, свекла), лук зеленый, капуста квашеная, фасоль и килька	240	290

# ЗАКУСКИ

	ГР.	РУБ.
<b>Холодные закуски</b>		
<b>Ассорти из сала</b> Ассорти из сала с гренками, чесноком, луком репчатым и зеленью	<b>140/50/60/25</b>	<b>530</b>
<b>Паштет из сала</b>	<b>100</b>	<b>190</b>
<b>Мясная закуска</b> Буженина домашняя, грудинка, колбаски свиные, рулет куриный, горчица, хрен	<b>180/40/15</b>	<b>520</b>
<b>Домашний холодец</b> Говядина, подается с соленым огурцом, хреном, горчицей и зеленью	<b>220/40/15</b>	<b>320</b>
<b>Сельский огород</b> Овощная нарезка из свежих томатов, огурцов, болгарского перца, редиса, красного лука и чеснока, подается со сметаной	<b>240/ 50</b>	<b>290</b>
<b>Славянский разносол (соленья)</b> Малосольные и соленые томаты, огурцы, перец маринованный, квашеная капуста, маринованный чеснок, черемша, зелень	<b>290</b>	<b>350</b>
<b>Ассорти грибное</b> Ассорти из грибов, лук репчатый, масло душистое	<b>150/20</b>	<b>390</b>
<b>Капуста квашеная</b>	<b>100</b>	<b>60</b>
<b>Томаты малосольные</b>	<b>100</b>	<b>120</b>
<b>Перец болгарский маринованный</b>	<b>100</b>	<b>220</b>
<b>Огурцы малосольные</b>	<b>100</b>	<b>180</b>
<b>Огурцы соленые</b>	<b>100</b>	<b>90</b>
<b>Лосось шеф-посола</b> Лосось с/с, лимон, зелень	<b>100/20</b>	<b>490</b>
<b>Форшмак</b> Филе сельди, сливки, яйцо, масло сливочное, яблоко, белый хлеб, лук маринованный, томаты черри	<b>150/60/40/10</b>	<b>280</b>
<b>Сельдь с молодым картофелем</b> Филе сельди, картофель отварной, лук маринованный	<b>100/100/35</b>	<b>260</b>
<b>Горячие закуски</b>		
<b>Блинные мешочки с курой</b> Блины, курица, шампиньоны, лук, сливки, томаты	<b>270/30/15</b>	<b>360</b>
<b>Икра красная с блинами</b> Блины, яйцо, сметана, икра красная	<b>150/30/80</b>	<b>520</b>
<b>Лангош с брынзой и сметаной</b> Лепешка из теста со сметаной, чесноком, брынзой, зеленью	<b>230</b>	<b>210</b>
<b>Блинчики</b> Блины с добавками	<b>150</b>	<b>160</b>

# ВАРЯНЫ И ГАЛУШКИ

	ГР.	РУБ.
<b>С капустой</b>	200/30/50	260
<b>С картофелем и грибами</b>	200/30/50	260
<b>С картофелем и грибами в горшочке</b>	280	290
<b>С куриными потрошками</b> <small>Сердце, печень, желудки</small>	200/30/50	300
<b>С соленым творогом и зеленью</b>	200/20/50	300
<b>С мясом</b>	200/30/50	320
<b>С творогом сладкие</b>	200/50	300
<b>С вишней</b>	200/50	300
<b>Галушки с картофелем и грибами в горшочке</b> <small>Картофель, яйцо, сыр, масло сливочное, шампиньоны, сливки</small>	230	280
<b>Пельмени домашние</b> <small>Свинина, говядина, лук репчатый</small>	200/50	360



# ДЕРУНЫ

	ГР.	РУБ.
Деруны картофельные	250/50	250
Деруны с припеком из грибов	250/50	270
Деруны с припеком из сыра	250/50	280
Деруны фаршированные мясом	250/50	290
Картопляники с грибами	250/50	250
<b>К ДЕРУНАМ ПРОСЯТСЯ ДОБАВКИ</b>		
Брынза фермерская	50	90
Колбаса украинская	50	70
Шкварки	50	90
Колбаса кровяная	50	80
Лук жареный	50	30



# СУПЫ

	ГР.	РУБ.
<b>Щи из квашеной капусты</b> Кислые щи с перловкой и грудинкой, запеченные в горшочке под тестом, сметана	370/35/50	290
<b>Куриный бульон с лапшой</b> Кура, лапша, яйцо	370	280
<b>Борщ украинский с пампушками</b> Свинина, фасоль, сметана, чеснок	380/70/55/50	420
<b>Уха из семги и судака</b> Судак, лосось, лук, морковь, томат, картофель	370	490
<b>Грибной суп</b> Белые грибы, картофель, лук, морковь, перловая крупа, сметана	350/50	320
<b>Солянка</b> Картофель, соленый огурец, лук, томат-паста, оливки, маслины, язык, грудинка, окорок, сметана	370/50	420
<b>Рассольник с потрошками</b> Картофель, соленый огурец, лук, морковь, перловая крупа, потрошки куриные (сердце, печень, желудки), сметана	400/50	300





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



	ГР.	РУБ.
<b>Плескавица по-бессорабски</b> Мясная котлета с деруном, луком маринованным, огурцом соленым, соус айвар, сыр брынза	250/130/50/100	782
<b>Битки из свинины</b> Свинья отбивная, соус айвар, томаты маринованные	140/30/30	550
<b>Стейк из говядины</b> Говяжья вырезка, кукуруза, чеснок, картофель, соус демиглас, горчица	180/200/50	1200
<b>Сиченик из говядины</b> Мясная котлета с жареным картофелем, свежим огурцом, томатом, соус айвар, сыр брынза	180/100/50/90	650
<b>Голубцы в томатно-сливочном соусе</b> Свинина, говядина, рис, морковь, капуста, лук репчатый, сливочно-томатный соус	250/150	390
<b>Печеня по-гуцульски с дерунами</b> Свинина, грибы, лук репчатый, сливки, сыр, готовим и подаем в горшочках	325	480
<b>Котлета по-киевски</b> Куриный фарш, зеленое масло, ягодный соус, томаты черри, консервированный зеленый горошек	160/50/20	490
<b>Филе лосося гриль</b> Филе лосося, лист салата, томаты черри, лимон, бальзамический крем	180/30	790
<b>Строганов классический из говяжьей вырезки</b> Говяжья вырезка, лук, белые грибы, сливки, корнишоны	180/50	680
<b>Судак по-польски</b> Филе судака, соус польский (яйцо, сливочное масло, лимон, зелень)	200/20	540
<b>Котлетки домашние</b> Фарш куриный, свинина, говядина, томаты малосольные, зелень	140/40	390
<b>Котлеты пожарские</b> Фарш куриный, сухарики, соус грибной	160/50	360
<b>Котлета куриная</b> Куриная котлета, подается с жареным яйцом	130/35	380
<b>Котлета щучья с рисом</b> Фарш из щуки, рис басмати, соус песто, лук порей, сливки	110/210/50	630
<b>Рулька с капустой</b> Свинья рулька, тушеная капуста, перец маринованный	1шт/200/30	990
<b>Говяжьих щечки</b> Тушёные говяжьи щечки, овощной соус (морковь, лук, стебель сельдерея)	150/130	860
<b>Бифштекс из говядины</b> Говяжий фарш, драник, томаты, горчица	180/50/130/50	730
<b>Колбаса украинская</b> Свинья колбаса, жареный картофель, тушеная капуста, томаты, чесночный соус	180/200/15/20	560
<b>Печень телячья</b> Печень телячья, лук репчатый, крем бальзамический, томаты малосольные	200/40	520



# СОУСА И ГАРНИРЫ



	ГР.	РУБ.
<b>Соуса</b>		
Мачанка грибная	50	60
Сметана	50	60
Хрен	50	60
Горчица	50	60
Аджика	50	60
Соус айвар	50	60
Соус Цезарь	50	60
Сгущенка	50	60
Мед	50	60
Варенье в ассортименте	50	60
Соус фруктовый	50	60
<b>Гарниры</b>		
Пюре картофельное	150	110
Греча	150	110
Рис «Басмати»	150	120
Картофель жаренный с луком	150	120
Овощи гриль	150	280
Картофель молодой, отварной	150	110
Картофель фри	150	120
Капуста тушеная	150	110
Хлебная корзина	270	190





# ДЕСЕРТЫ

	ГР.	РУБ.
Сырники со сметаной и вареньем	180/50/50	290
Торт Киевский	120	290
Наполеон	140	260
Медовик	120	260
Мороженое в ассортименте	50	80



## **ДОРОГИЕ ГОСТИ!**

**Если размер вашей компании  
будет более 6 человек,  
мы должны будем уделить  
вашему столику отдельное внимание  
и прибавим к счету 10% с вашего согласия.  
Все цены указаны в рублях  
с учетом налогов.  
Вся информация в данном материале  
является рекламной.**

**Водограй**  
РЕСТОРАН УКРАИНСКОЙ КУХНИ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КАРАВАННАЯ УЛИЦА, Д. 2  
 +7 (812) 570-57-37