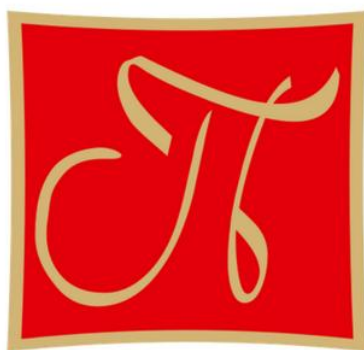


«Самые серьезные политические решения обычно принимаются в уютных, тихих ресторанах»

Джозеф Лафайет



Resto&Bar
ПРИЧАЛ 122
SAINT-PETERSBURG

Санкт-Петербург,
Невский пр., 122
тел.: **240-36-00**

Nbkitchen

Ветер на море гуляет
И кораблик подгоняет;
Он бежит себе в волнах
На раздутых парусах.
Корабельщики дивятся,
На кораблике толпятся,
На знакомом острове
Чудо видят наяву:
Ресторан здесь обновлённый
И «Причалом» наречённый.
Он стоит недалеко
От центрального метро.
Пристают к «Причалу» гости,
Рестобар зовёт их в гости.
Их он кормит и поит,
И душевно говорит
Через музыку и песни.
- Что же может быть чудесней?
Там уютно и тепло,
И душевно, и светло.

Для начала

- Русский сытный (кура, говядина + креветки).....200р
- Олимп (греческий).....270р
- Люксембург (теплый салат с томленой говядиной).....350р
- Туна-салат (свежий огурец, болгарский перец, помидор, лук, маслины, оливковое масло, тунец в с/с).....250р
- Античная Субура (цезарь):
 - с курой.....290р
 - с лососем.....450р
 - с креветками.....440р
- Мери-Моцарела (сыр моцарела и томаты).....450р
- Фета-Песто (запеченные овощи, сыр фета и соус песто).....350р

Холодные закуски

- В тартарары (тар-тар):
 - из говядины.....430р
 - из лосося.....450р
- Лукавая Селёдка (сельдь с красным луком и картофелем).....190р
- Виноград Афродиты зеленый (оливки).....270р
- Виноград Афродиты черный (маслины).....250р

- Четверо на причале (3 вида сыра, фундук, виноград, мед).....450р
- Коррида (мясное плато).....400р
- Море, Шеф, Лосось и соль.....400р
- От Дедушки Лени – огурчик соленый (огурцы соленые и малосольные, помидоры малосольные, капуста квашеная).....150р
- Дусины грибочки из погребочка (грибы соленые со сметаной и красным луком).....280р
- Закуска из Бобруйска (форшмак из сельди).....200р

Закуски к пиву (горячие)

- Тартифлет с камамбером (на сковородке с беконом).....290р
- Мистер Жуль (жульен):
 - грибной.....120р
 - МИКС (куриный+грибы).....130р
 - МИКС (креветки+грибы).....180р
- Ржаные лодочки с чесноком и сыром.....170р
- Палочки-выручалочки (сырные).....220р
- Пармиджано-баклажаны «Опять в Италию» (запеченные баклажаны с соусом томатным).....360р

- Куриное пике (крылышки гриль).....270р
- Креветки из сауны (жареные).....890р
- Креветки из джакузи (отварные с пряными травами).....920р
- Freedom (картофель фри с перцем и солью).....110р
- «Сушка» тихоокеанская (кольца кальмаров).....300р

Супы

- Чечевица-Царица с телянком (похлебка из чечевицы с телятиной).....290р
- Уха Царская-Гусарская (2 вида рыбы и креветки).....430р
- Капучино из белых грибов (крем-суп).....320р
- Борщец старо-русский.....240р
- Бюргергские щи (с колбасками и квашеной капустой).....370р
- Бабушкин бульон с домашней лапшой.....140р
- НАША солянка – мясная на копченостях.....290р

Горячее

- Мадам Жуль (жареная картошка, грибы и куриная печень в сливках).....290р

- Ave Andalucía (авторский стейк из говяжьей вырезки).....1200р
- Беф а ля Строганов.....660р
- Триумф Победителя (свиные медальоны, помидоры, бекон под соусом с моцарелой).....580р
- Белые грибы с хрюшкой в сливочном соусе...550р
- Мяско и пивко (жареный свиной стейк с соусом из темного пива Порт Артур).....450р
- Лосось отдыхает на...
 - гриле.....980р
 - пару.....980р
- Неженка на шпинате (филе цыпленка со шпинатом).....420р
- Марсельеза (куриное фрикасе с белыми грибами)...480р
- Полонез (филе лосося в фольге со шпинатом).....1200р
- Что делает Морской волк на Причале? (сибас с печеным картофель).....550р
- Тальятелле с треской в ореховой корочке.....530р
- Любовь Клыкастого – мятный зеленый горошек (судак сьювид).....350р
- A la guerre comme a la guerre (бифштекс рубленый с яйцом).....250р
- Телячьи нежности (хвосты телячьи со сливочным пюре).....520р

- Канада-Квебек-Франция (куриный окорок фаршированный грибами со сливками).....290р
- Акка Кебнекайсе с дюшесом и малиновым соусом (филе утки).....580р

Итальянские каникулы

- паста карбонара.....330р
- спагетти с белыми грибами.....450р
- паста с фрикадельками и любимым соусом неаполитано.....240р
- ризотто с белыми грибами.....360р

Рубленые отщепенцы

- Котлеты куриные с грибным соусом и пюре..230р
- Котлеты щучьи с польским соусом и картофельными дольками (бэби).....440р
- Котлеты домашние (говядина+свинина).....360р

Украшения блюд – гарниры

- овощи гриль.....250р
- рис.....110р
- картофель айдахо.....150р
- овощи на пару.....190р

- пюре картофельное со сливочным маслом.....130р
- греча с топленым маслом.....150р

Для богатства вкуса

- томатный соус.....60р
- соус барбекю.....60р
- соус сладкий чили.....60р
- сырный соус.....60р
- сметанный соус.....60р
- соус тар-тар.....60р
- горчица.....60р
- хрен.....60р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(темный хлеб, белый, чиабатта).....50р

Десерты от Шефа

- Горячее сердце Причала.....280р
- Два паруса у Причала.....250р
- Точно в яблочко (печеное яблоко в карамели).....120р
- Снежно-нежный штрудель.....200р
- Облака над Причалом.....270р
- Полезные мелочи из Франции (профитроли с ромовым кремом).....90р
- Десерт от Аполлона (кокосовые конфетки).....90р
- Холодный десерт императора Нерона (мороженое в тельняшке).....250р
- «Не умереть от обжорства» фрукты.....400р

Заснеженное наслаждение

- Пломбир (в ассорт.).....100р**
- Сорбет (в ассорт.).....130р**
- Топпинги к мороженому (в ассорт.).....30р**
- шоколадный
- лесные ягоды
- вишня
- клубника

Блюда от Шеф-повара на заказ

Утка фаршированная черносливом и
апельсинами (от 2.5кг).....1100р / кг

Молочный поросенок фаршированный гречей
и белыми грибами (от 4 кг).....2500р / кг

Стерлядь фаршированная овощами...1600р / кг

Форель морская фаршированная
овощами.....1200 р / кг

*Вкусный ЗАВТРАК – отдельный праздник в
жизни*

- Сырники с конфитюром и карамелизированными
фруктами.....200р

- Блины:

- с рыбой слабой соли.....580р

- с обкомовской икрой.....1200р

- с маскарпоне.....500р

- Яичница Бенедикт (3шт).....250р

- Омлет с томатами и перцем.....180р

- Омлет с сыром и ветчиной.....180р

- Глазунья (2шт).....70р

Данное меню является интеллектуальной собственностью
ресторана «Причал122»

Цена: 900 руб.