



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НАШЕГО ШЕФ-ПОВАРА

ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ 300 гр.	1400
ЖАРЁНКА С ГРИБАМИ 220/40 <i>(белые грибы, шампиньоны, вешенки и жареная картошка)</i>	600
ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ 100 гр. <i>(грибы шампиньоны, белые, сливочный соус, сыр)</i>	420
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ 100/40/10	470
ТЫКВЕННО-АБРИКОСОВЫЙ СУП-ПЮРЕ С ИМБИРЁМ И КРЕВЕТКОЙ 250/20	350
СТЕЙК СТРИПЛОЙН 250/30	2250
УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ» С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ 150/40	850
КОТЛЕТА ПО-СТАРОРУССКИ С КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ, С ЛУКОМ И ШАМПИНЬОНАМИ 120/90/30 <i>(Эта куриная котлета отличается особенной сочностью и хрустящей корочкой, соус сальса, гарнир из картофеля черри)</i>	700
ОЛИВЬЕ ПО «ЦАРСКИ» 240 <i>(Слабосоленая сёмга и креветки)</i>	890
ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 120/30	890

Меню загородного клуба «Александръ» создано на основе рецептов русской, европейской и паназиатской кухонь с авторским исполнением шеф-повара. Сочетает в себе множество закусок, лёгких салатов, горячих и праздничных банкетных блюд.

<https://alexanderclub.ru>

