



ЦАРЬ

Русская • Кавказская • Европейская кухня

Мангал • Банкет

«Ресторан "ЦАРЬ" — это щедрый стол, живая традиция и вкус, проверенный временем. Мы готовим блюда, в которых сочетаются классика, огонь мангала и авторская подача, создавая атмосферу настоящего царского пиршества.»



Живая музыка / музыкальные
вечера
300 Р



Пробковый сбор 250Р



Сайт



Отзывы

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

 Рыбное ассорти 160\20\10	910 Р
Нежная слабосолёная сёмга и масляная рыба в изысканной подаче.	
 Царское сало по–русски 70\30 <i>по–царски</i>	300 Р
Отборное сало собственного посола с луком и горчицей.	
 Северная сельдь с картофелем 100\100\10	350 Р
Отборная северная сельдь с молодым картофелем и маринованным луком — идеальное начало царского застолья.	
 Лосось слабосолённый 90\25	1100 Р
Нежный лосось с ароматным оливковым маслом и свежим лимоном — изысканная закуска к царскому столу.	
 Домашняя мясная нарезка 150	650 Р
Тонко нарезанная буженина, мягкая ветчина, ароматная сырокопчёная колбаса и нежный куриный рулет с курагой.	
 Буженина 100/30/10	550 Р
Нежная буженина, медленно запечённая с изысканными ароматными специями, подаётся с нашей домашней аджикой.	
 Ассорти домашних солений 250	370 Р
Огурцы, помидоры, маринованные перчики, капуста.	
 Малосольные огурцы по трад. рецепту 220	300 Р
Хрустящие малосольные огурцы, приготовленные по традиционному рецепту с лёгкой кислинкой, ароматом свежего укропа и нежной ноткой чеснока.	
 Овощное ассорти 200	400 Р
Из свежих помидоров, хрустящих огурцов, сладкого болгарского перца и ароматной зелени.	
 Говяжьё карпачо с каперсами и пармезаном 150	700 Р
Тонко нарезанные ломтики свежайшей говядины, щедро приправленные свежавыжатым лимонным соком и украшенные ароматными каперсами.	
 Лимон 100	150 Р

 Язык телячий с хреном 100\30\10 <i>по–царски</i>	750 Р
Нежный отварной телячий язык подаётся с пикантным соусом из свежего острого хрена.	

 Сырное ассорти с мёдом и орехами 160/40/30/20 <i>по–царски</i>	790 Р
Изысканное сочетание премиальных сыров: острый Дор Блю, насыщенный Чеддер, классический Пармезан и нежный Масдам. Подаётся с натуральным мёдом, хрустящими гречкими орехами и свежим виноградом.	

 Фруктовое ассорти 850 <i>по–царски</i>	1330 Р
Сочный виноград, сладкая груша, солнечный ананас и ароматный апельсин, аккуратно нарезанные и изящно сервированные.	

 Рулет из баклажанов с сыром, зелено и орехами 200	550 Р
Сочные запечённые баклажаны, аккуратно свёрнутые в рулет, наполнены нежным мягким сыром, хрустящими гречкими орехами и лёгкой пикантной ноткой чеснока.	

 Рулет из ветчины с сырной начинкой и свежей зеленью 200	450 Р
Нежные ломтики ветчины аккуратно свёрнуты в рулет и наполнены мягким сливочным сыром с ароматной свежей зеленью.	

 Маслины и оливки 120	250 Р
--	-------

 Грибное лукошко 150	350 Р
---	-------

САЛАТЫ

 Лёгкий по–кавказски 200	400 Р
Сочные помидоры, хрустящие огурцы и сладкий болгарский перец, свежесть которых подчёркивает оливковое масло и зелень.	

 Греческий салат 200	500 Р
Сочные помидоры, хрустящие огурцы, сладкий перец и красный лук с нежной фетой и душистыми оливками, заправленные оливковым маслом и свежей зеленью.	

 Цезарь с курицей 200	490 Р
Хрустящие листья ромэна, золотистые гренки и нежная куриная грудка под классическим соусом «Цезарь», украшенные пармезаном.	

 Цезарь с креветками 200 <i>по–царски</i>	650 Р
Сочные креветки, хрустящие листья салата и золотистые гренки, нежно обволоченные соусом «Цезарь» и посыпанные пармезаном — морская свежесть в каждой вилке.	

 Цезарь с лососем 200 <i>по–царски</i>	810 Р
Деликатные ломтики лосося на подушке из хрустящих листьев салата с гренками, пармезаном и соусом «Цезарь» — гармония вкуса и утончённой элегантности.	

 Дамский каприз 200	590 Р
Кусочки куриного филе, сочная говядина и изысканная ветчина гармонируют с хрустящими свежими огурцами и пикантными маринованными грибами, облачённые мягким майонезным соусом.	

 Салат модный 200	750 Р
Сочные креветки на подушке из свежего микса салата, украшенные тёртым пармезаном, приправленные ароматным оливковым маслом, свежим лимонным соком и нежным бальзамическим кремом. Лёгкий, свежий и изысканный вкус, создающий гармонию в каждой вилке.	

 Дюссалей 200	700 Р
Нежные кусочки говядины сочетаются со свежим миксом салата, молодым картофелем и сладким болгарским перцем, украшенные пикантным соусом Тартар и каперсами. Всё это деликатно дополнено насыщенным бальзамическим кремом, создавая гармонию вкусов.	

 Эрос 250	900 Р
Сочный микс свежего салата и сладкие помидоры черри гармонично соседствуют с масляной рыбой и нежной слабосолёной сёмгой, щедро украшенные пармезаном. Всё это объединяет лёгкий акцент оливкового масла и соус на основе бальзамического крема с пармезаном, создавая изысканную гармонию вкуса и текстур в каждой вилке.	

 С хрустящими баклажанами 250	560 Р
Хрустящие баклажаны, сладкие черри и нежный творожный сыр на подушке микса свежих салатных листьев, украшенные ароматными зёрнами граната. Пикантная азиатская заправка, кунжут, оливковое масло и бальзамический крем создают гармонию вкусов и текстур.	

 Индейка под солнечными дольками 200	590 Р
<i>по-царски</i>	
Сочный ломтик запечённой в ароматных специях индейки на подушке свежего микса салатов с дольками апельсина и сладкими помидорами черри. Украшено бальзамическим кремом, оливковым маслом и лёгкой горчиной ноткой.	
 Салат от Шефа с говяжьим языков 200	790 Р
<i>по-царски</i>	
Изысканный микс свежих салатов, нежный говяжий язык, сочные черри и хрустящий стебель сельдерея. Ломтики сладкого ананаса гармонично оттеняют пикантность каперсов, а маленький картофель беби придаёт сытность. Всё это соединяет классический горчично-медовый соус, создавая идеальный баланс вкусов и текстур.	
 Экстаз <i>по-царски</i>	690 Р
Слабосолёная сёмга и креветки сочетаются с кремовым творожным сыром и свежими огурцами, а пикантные каперсы и воздушные чипсы создают хрустящий контраст. Лёгкая лимонно-оливковая заправка подчёркивает вкус морепродуктов, а яркая икра масаго придаёт салату нотку роскоши и визуальную привлекательность.	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 Креветки в кляре 150\40	620 Р
Нежные креветки, обжаренные до золотистой корочки в лёгком хрустящем кляре. Подаются с классическим соусом тартар на основе сливочного майонеза с пикантными нотами корнишонов и зелени.	
 Сыр халуми 150\30	550 Р
Сыр халуми, обжаренный до золотистой корочки, с нежным мятным соусом для свежести вкуса.	
 Сырные палочки 200	570 Р
Нежный расплавленный сыр в хрустящей панировке панко, обжаренный до тонкой золотистой корочки. Подаётся с брусничным соусом, который мягко оттеняет сливочный вкус и добавляет изысканную ягодную нотку.	
 Пивной борт 350	800 Р
Ассорти хрустящих закусок к пиву: сырные палочки в золотистой павировке, сочные креветки в хрустящей оболочке, копчёный сыр чечил, румяные гренки и картофель фри. Подаётся с двумя соусами — классическим тартаром и нежным сырным.	
 Бородинский крутон 300	250 Р
Хрустящий крутон из ароматного бородинского хлеба, обжаренный до насыщенной корочки и дополненный тёртым выдержанным пармезаном. Глубокий ржаной вкус гармонично сочетается с выразительной сырной ноткой.	

 Чечил на огне 100	250 Р
Ароматный сыр чечил, обжаренный до золотистой корочки, с лёгкой свежей кислинкой лимонного сока. Идеальная закуска к пиву и лёгким винам.	
 Жюльен с грибами и курицей 150	330 Р
Нежная смесь шампиньонов и куриного филе под сырной шапкой, запечённая до золотистой корочки.	
 Фаршированные шампиньоны 250	600 Р
Сочные грибы, запечённые с тягучим сыром и ароматным беконом, до золотистой корочки.	
 Жаренный сулугуни 150	550 Р
Нежный сыр сулугуни, обжаренный до золотистой хрустящей корочки, подаётся с сочным брусничным соусом. Идеальное сочетание сливочной мягкости сыра и лёгкой кисло-сладкой свежести ягод — закуска, которая тает во рту и раскрывает богатство вкуса.	
 Шампиньоны с креветками 250	700 Р
Сочные шампиньоны, наполненные тягучей сырной начинкой и нежными креветками, запечённые до золотистой корочки. Каждая закуска тает во рту, раскрывая богатство морских вкусов.	

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

 Солянка по-старорусски 300	450 Р
Густой, насыщенный суп с ароматными копчёностями, пикантными маринованными огурцами и сочным мясным ассорти. Яркий вкус с лёгкой кислинкой лимона и оливок — классика русской кухни.	
 Борщ сибирский 300	450 Р
Густой ароматный борщ с отборным мясом и свежей зеленью.	
 Лапша по-домашнему 300	370 Р
Нежная лапша в ароматном, наваристом бульоне с овощами и свежей зеленью. Тёплый и сытный суп, который дарит уют и воспоминания о домашних обедах.	
 Том-Ям с курицей 300	750 Р
Ароматный тайский суп Том-Ям с нежным куриным филе и сочными грибами в сливочно-кокосовом молоке. Острые нотки чили и свежесть лайма создают гармоничный баланс вкусов, а микс салата добавляет лёгкость и свежесть.	
 Сырный суп 300	550 Р
Нежный, кремовый суп с насыщенным вкусом отборного сыра, украшенный хрустящими гренками. Тёплый и сытный, он подарит настоящее гастрономическое удовольствие.	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

 Долма со сметаной 200	470 Р
Сочное мясо в мягких виноградных листьях с лёгкой кремовой ноткой мяты.	
 Мужской стейк 290 <i>по-царски</i>	720 Р
Сочный стейк из свиной шейки подаётся с хрустящими картофельными чипсами и фирменным соусом тартар, создавая идеальное сочетание мяса, хруста и кремовой нотки соуса.	
 Императорский стейк 200 <i>по-царски</i>	1480 Р
Нежный стейк из тонкой вырезки, идеально обжаренный, с миксом сочных салатных листьев и ароматными специями. Гармония сочного мяса и свежих, ярких вкусов с добавлением мускатных орехов.	
 Фуа-гра из телятины 200	700 Р
Нежное филе телятины, поджаренное с насыщенным соусом деми-глас на основе красного вина, раскрывает богатый и благородный вкус. Блюдо дополнено запечённым сладким болгарским перцем, создавая гармоничное сочетание мягкости, аромата и глубины вкуса.	
 Шницель по-каталонски 250	550 Р
Аппетитное куриное филе с нежными шампиньонами и золотистой сырной корочкой	
 Свиная феерия 250 <i>по-царски</i>	600 Р
Нежная свинина запечённая с сочными овощами и покрытая плавленным сыром	
 Лесная нежность 250	650 Р
Сочная свинина, запечённая с ароматными шампиньонами и покрытая золотистой сырной корочкой. Блюдо тёплое, сытное и насыщенное вкусом.	
 Клаб-Сэндвич 160	500 Р
Сочный куриный сэндвич со спелым томатом и хрустящими огурцами, подаётся с катофелем фри и сырным соусом	
 Сэндвич Гурман 160	500 Р
Сэндвич с ветчиной заправленный КетЧинезом, подаётся с картофелем фри и томатным соусом	

СОУСЫ

 Домашний томатный 50	100 Р
Свежие томаты с луком и зеленью, насыщенный вкус и аромат	
 Белый соус 50	100 Р
Нежная смесь сметаны и майонеза с чесноком, укропом и орехами, свежесть огурца	
 Брусничный 50	100 Р
Насыщенный ягодный соус с лёгкой кислинкой, идеально подчёркивает вкус мяса и дичи	
 Наршараб 50	200 Р
Гранатовый соус с лёгкой кислинкой	
 Аджика 50	150 Р
Острый, ароматный соус с пряными травами и чесноком	
 Томатный аромат 50	200 Р
Свежие томаты с чесноком и оливковым маслом, лёгкий и ароматный	
 ТарТар 50	150 Р
Классический соус на основе майонеза с маринованными огурцами и каперсами, придаёт блюдам лёгкую пикантность и свежесть	
 Сырный 50	200 Р
Нежный сливочный соус	

ХЛЕБ

 Лаваш тонкий	20 Р
 Лепешка целая\половина	150\100 Р
 Хлеб чёрный\белый	10 Р

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

 Салат Оливье 1600 <i>по-царски</i>	2700 Р
Классика праздничного стола. Нежные кусочки варёной колбасы, свежие огурцы и отборный картофель соединяются с ароматной морковью, сладким зелёным горошком и сваренными вкрутую яйцами. Всё это щедро заправлено нежным майонезом, создавая гармоничное сочетание вкусов и текстур. Идеальная порция на 6 человек для дружеской встречи или семейного ужина	
 Селёдка под шубой 1600 <i>по-царски</i>	2500 Р
Слоёный шедевр русской кухни. Сочные слои отборной сельди, нежного картофеля, сладкой моркови и яркой свёклы гармонично соединяются с хрустящим луком и варёными яйцами. Всё это покрыто нежной майонезной «шубкой», создавая изысканное сочетание вкусов и текстур. Идеально для праздничного стола и особых встреч	
 Курица 1000 <i>по-царски</i>	2000 Р
Королевское сочетание нежного куриного мяса, ветчины, сыра и сладкого яблока, украшенное ароматными шампиньонами и свежими овощами. Каждое блюдо — маленький кулинарный праздник, завернутый в аккуратный ролет, который удивит гостей вкусом и презентацией.	
 Говядина 1000 <i>по-царски</i>	3000 Р
Королевский ролет из сочной говядины с золотистым луком, сладкой грушей и утончённым Пармезаном. Свежая зелень оживляет блюдо, создавая гармонию вкусов, которая превращает каждый кусочек в настоящий праздник	
 Свинина 1000 <i>по-царски</i>	2500 Р
Королевский ролет из свиного карбоната с хрустящими овощами, душистым чесноком и зеленью. Каждый кусочек раскрывает гармонию вкусов, делая блюдо настоящим украшением стола.	

 Поросёнок фаршированный от 3кг <i>по-царски</i>	2500 Р
Целый поросёнок, нежно запечённый и фаршированный ароматными шампиньонами, сочными овощами, душистой зеленью, сладкой репкой и пикантной печенюю. Гармоничное сочетание вкусов и текстур превращает это блюдо в королевский центр любого стола	

 Утка запечённая от 2кг <i>по-царски</i>	1700 Р
Праздничное блюдо с нежной уткой, наполненной черносливом, курагой и фруктами, украшенной свежей зеленью. Каждый кусочек раскрывает богатство вкусов, создавая настоящее гастрономическое удовольствие.	

 Гусь запечённый от 2 кг <i>по-царски</i>	1800 Р
Праздничная птица, фаршированная яблоками и свежими фруктами, с ароматной зеленью. Каждый кусочек раскрывает гармонию вкусов, даря настоящее гастрономическое удовольствие.	

 Индейка запечённая от 2 кг <i>по-царски</i>	1900 Р
Праздничная птица с ароматной начинкой из чернослива, кураги и фруктов. Каждый кусочек раскрывает богатство вкусов и дарит настоящее гастрономическое удовольствие	

 Цыплёнок табака 1 кг <i>по-царски</i>	1000 Р
Золотистый, сочный и пряный цыплёнок, обжаренный по классическому кавказскому рецепту. Хрустящая корочка и аромат специй делают это блюдо настоящим гастрономическим праздником.	

 Сомики 1 кг <i>по-царски</i>	1300 Р
Изысканное рыбное блюдо с кусочками сома, свежей зеленью, овощами и оливками, украшенное лимонными дольками. Гармония вкусов и свежесть ингредиентов превращает каждый кусочек в маленький гастрономический праздник.	

 Банкетный шашлык 2 кг <i>по-царски</i>	3000 Р
Королевская коллекция вкусов: мясо карбоната, люля из говядины, куриные кусочки, шампиньоны и картофель беби, украшенные ароматным луком. Каждый кусочек – сочный, насыщенный и праздничный.	

 Банкетный шашлык “Царь” 2кг <i>по-царски</i>	4000 Р
Королевское сочетание: шейка, баранина и люля из говядины, украшенные ароматными угольными овощами, шампиньонами и луком. Каждый кусочек раскрывает богатство вкусов, превращая трапезу в настоящий пир.	

 Стерлядь в пряных травах 2кг <i>по-царски</i>	3100 Р
Величественная рыба весом от 2 кг, наполненная ароматами пряных трав и поданная с бархатистым сливочно-икорным соусом. Каждая порция раскрывает гармонию вкусов, превращая трапезу в настоящий гастрономический праздник.	

