



ИСТОРИЯ
ОТЭЛЬ



МЕНЮ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная гастрономия <i>(карбонад запеченный, язык говяжий, колбаса с/к)</i>	150 г	350 руб
Рыбная нарезка <i>(семга с/с, масляная х/к)</i>	100/30 г	350 руб
Тарталетка с икрой лососевой	30 г	70 руб
Семга с/с порционная	100/20 г	320 руб
Креветки с лимоном	100/20 г	200 руб
Бутерброд с икрой лососевой	55 г	170 руб
Бутерброд с сыром	60 г	70 руб
Сельдь с луком и маслом	100/35 г	160 руб
Овощная тарелка <i>(помидоры, огурцы, перец болгарский)</i>	150 г	210 руб
Язык с хреном <i>(язык говяжий, хрен домашний)</i>	100/30 г	270 руб
Сырная тарелка <i>(дор блю, гауда, пармезан)</i>	150/40 г	350 руб
Грибочки маринованные <i>(грибы шампиньоны в маринаде с зеленью)</i>	110 г	170 руб
Оливки	100 г	170 руб
Маслины	100 г	170 руб
Домашний разносол	600 г	380 руб
Помидоры пикантные <i>(помидоры, сыр, чеснок, майонез)</i>	150 г	190 руб
Синьор-Помидор <i>(помидор, ветчина в/к, шампиньоны, сыр, майонез, зелень)</i>	200 г	170 руб
Баклажаны фаршированные <i>(рулетики из обжаренных баклажанов с начинкой из грецких орехов, зелени и чеснока)</i>	100 г	210 руб
Сальцо домашнее с горчицей	100/30 г	180 руб



САЛАТЫ

Салат из свежих овощей с оливковым маслом (помидоры, огурцы, перец болгарский, капуста салатная)	200 г	260 руб
Салат «Греческий» (помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр «Фета», специи, оливковое масло, оливки)	200 г	300 руб
Салат «История» (семга с/с, шампиньоны, огурец свежий, икра лососевая, сыр, майонез)	210 г	350 руб
Салат «Нежность» (куриное филе, свежие огурцы, орехи грецкие, чернослив, майонез, капуста салатная)	200 г	270 руб
Салат «Морской бриз» (семга с/с, кальмары, яйцо, свежие огурцы, майонез)	200 г	300 руб
Салат «Цезарь с куриной грудкой» (листья салата, куриное филе, томаты черри, сыр, заправка, гренки)	190 г	320 руб
Салат «Цезарь с креветками» (листья салата, креветки, томаты черри, сыр, заправка, гренки, маслины, лимон, огурцы мар.)	190 г	320 руб
Салат «Вдохновение» (язык говяжий, куриное филе, огурец мар., грибы шампиньоны, майонез)	200 г	290 руб
Салат «Мясной классический» (мясо говядина, зеленый горошек, картофель, яйцо, свежий огурец, майонез)	210 г	270 руб
Салат «Нептун» (семга, креветки, помидоры, листья салата, фирменная заправка)	210 г	270 руб
Салат «Фьюжн» (куриное филе, кальмары, шампиньоны, перец болгарский, майонез)	170 г	250 руб
Салат «Мясной микс» (карбонад запеченный, язык говяжий, куриное филе, ветчина в/к, сыр, майонез)	180 г	300 руб



САЛАТЫ

Салат «Краски лета»

180 г

280 руб

(окорок, перец болгарский, огурец, сыр, майонез, зелень)

Салат «Мореман»

200 г

280 руб

(креветки, крабовое мясо, яйцо, огурец, лук репчатый, салат китайский, сыр, сметана, зелень)

Салат «Рапсодия»

180 г

270 руб

(шампиньоны, сыр, яблоко, помидор, филе куриное, майонез, зелень)





БЛИНЫ

<i>Блины с икрой лососевой</i>	<i>100/25 г</i>	<i>270 руб</i>
<i>Блины с семгой</i>	<i>100/30 г</i>	<i>200 руб</i>
<i>Блины с медом</i>	<i>100/20 г</i>	<i>150 руб</i>
<i>Блины с джемом</i>	<i>100/20 г</i>	<i>130 руб</i>
<i>Блины со сметаной</i>	<i>100/40 г</i>	<i>110 руб</i>
<i>Блины с курицей и грибами</i>	<i>100/50 г</i>	<i>190 руб</i>

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Жульен мясной классический</i>	<i>150 г</i>	<i>240 руб</i>
<i>(куриное филе, ветчина в/к, шампиньоны, лук, сливки, сыр)</i>		
<i>Жульен грибной</i>	<i>150 г</i>	<i>230 руб</i>
<i>(шампиньоны, лук, сыр, сливки)</i>		
<i>Горячая закуска «История»</i>	<i>200 г</i>	<i>300 руб</i>
<i>(говяжья вырезка, язык говяжий, шампиньоны, помидоры, сыр, майонез подается в кокотнице)</i>		
<i>Рататуй овощной</i>	<i>230 г</i>	<i>250 руб</i>
<i>(баклажаны, цуккини, морковь, лук репчатый, перец болгарский, сыр, сливки)</i>		
<i>Драники картофельные со сметаной</i>	<i>190/30 г</i>	<i>180 руб</i>
<i>Драники картофельные с мясом</i>	<i>260/30 г</i>	<i>270 руб</i>
<i>Конвертики из бекона</i>	<i>200 г</i>	<i>300 руб</i>
<i>(бекон, сыр, зеленый горошек, перец болгарский, зелень)</i>		
<i>Запеченные баклажаны с сыром и помидорами</i>	<i>190 г</i>	<i>250 руб</i>
<i>(баклажаны, сыр, помидоры, чеснок, специи)</i>		



РУССКИЕ ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ

<i>Пельмени «История» (пельмени из мяса кролика и дикой утки в фирменном соусе)</i>	<i>200/50 г</i>	<i>390 руб</i>
<i>Пельмени домашние со сметаной и зеленью</i>	<i>200/30 г</i>	<i>270 руб</i>
<i>Пельмени домашние со сливочным маслом и зеленью</i>	<i>200/10 г</i>	<i>270 руб</i>

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Солянка сборная мясная</i>	<i>400 г</i>	<i>280 руб</i>
	<i>200 г</i>	<i>140 руб</i>
<i>Борщ</i>	<i>400 г</i>	<i>220 руб</i>
	<i>200 г</i>	<i>110 руб</i>
<i>Суп-лапша куриная с белыми грибами</i>	<i>400 г</i>	<i>190 руб</i>
<i>Уха «Древнерусская»</i>	<i>400 г</i>	<i>320 руб</i>
<i>(семга, креветки, перец болгарский, помидоры, картофель, морковь, лук репчатый)</i>		
<i>Бульон куриный с гренками</i>	<i>400/20 г</i>	<i>170 руб</i>
<i>Суп томатный с чечевицей</i>	<i>400/20 г</i>	<i>170 руб</i>
<i>Окрошка овощная</i>	<i>400 г</i>	<i>180 руб</i>
<i>Окрошка мясная</i>	<i>400 г</i>	<i>200 руб</i>



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк из семги классический	150 г	400 руб
Стейк из семги в гранатовом соусе	150/80 г	470 руб
Семга запеченная с креветками (семга, помидоры, сыр, креветки, сметана)	230/60 г	500 руб
Форель «Радужная» (форель, лук, морковь, фаршир. овощи, помидоры)	1 шт	400 руб
Форель «Радужная» запеченная в фольге (форель, лук, морковь, фаршир. овощи, помидоры)	1 шт	400 руб
Рыбка по-царски (филе белой рыбы, помидоры, перец болгарский, лук, сыр Пармезан)	210 г	330 руб
Филе рыбы в сливочном соусе (филе белой рыбы, сыр, сливки, зелень)	160 г	320 руб

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКА

Шницель по-русски (куриное филе, шампиньоны, лук, сыр)	200 г	280 руб
Куриная грудка фаршированная грибами и грецкими орехами с белым соусом	240/110 г	330 руб
Куриные крылышки запеченные в остром соусе	250/130 г	300 руб
Котлета по-Киевски	140 г	280 руб



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКА

<i>Куриное филе в кляре</i> (куриное филе, пиво, мука, яйцо)	180 г	250 руб
<i>Куриная грудка по-барски</i> (куриное филе, сметана, чеснок, огурцы соленые, грецкие орехи, зелень)	210 г	270 руб
<i>Жаркое «Заяц в горшочке»</i> (мясо кролика, картофель, морковь, лук репчатый, грибы шампиньоны, сметана)	400 г	340 руб
<i>«Шипящая сковородочка» из курицы с овощами</i> (куриное филе, лук репчатый, помидоры, баклажаны, перец болгарский, соус)	240 г	300 руб





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Свинина по-французски (карбонад, помидоры, перец болгарский, сыр)	200/50 г	360 руб
Мясо по-монастырски (карбонад, шампиньоны, лук репчатый, сыр)	230/50 г	380 руб
Свиная отбивная со свежими овощами (карбонад, помидоры, огурцы, перец болгарский)	100/100 г	380 руб
«Шипящая сковородочка» из свинины с овощами (карбонад, лук репчатый, помидор, баклажаны, перец болгарский, соус)	240 г	390 руб
Морской прибой (карбонад, креветки, маринованный лук, сыр)	200/50 г	380 руб
Свинина по-степному (карбонад, картофель, майонез, чеснок, сметана, зелень)	290/50 г	370 руб

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка под сливочно-коньячным соусом с белыми грибами (говяжья вырезка, белые грибы, сливки, коньяк)	100/100 г	510 руб
Говяжья вырезка в гранатовом соусе (говяжья вырезка, соус гранатовый, красное вино)	100/110 г	470 руб
Жаркое по-домашнему в горшочке (говяжья вырезка, картофель, морковь, лук репчатый, грибы шампиньоны, сметана)	400 г	390 руб
Говяжья вырезка запеченная с помидором и сыром	180 г	390 руб
«Шипящая сковородочка» из говядины с овощами (говяжья вырезка, перец болгарский, баклажаны, помидоры, лук репчатый, соус)	240 г	410 руб
Говядина по-русски (говяжья вырезка, масло сливочное, лук, панировочные сухари)	160 г	400 руб



ГАРНИРЫ

Картофель по-Пушкински <small>(картофель с белыми грибами, луком и свежей зеленью)</small>	160 г	170 руб
Картофель «Фри»	150 г	140 руб
Картофель с сыром и чесночком	160 г	120 руб
Картофель отварной с зеленью	150 г	100 руб
Картофель запеченный	150 г	100 руб
Цветная капуста «Фри»	150 г	150 руб
Рис с овощами	150 г	110 руб
Рис отварной	150 г	90 руб

СОУСЫ

Горчица	50 г	70 руб
Хрен домашний	50 г	100 руб
Майонез	50 г	80 руб
Сметана	50 г	80 руб
Кетчуп	50 г	80 руб
Масло сливочное	50 г	100 руб

ХЛЕБ

Хлеб ржаной	20 г	7 руб
Хлеб пшеничный	20 г	8 руб



ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА

Феттуччине карбонара	390 г	390 руб
<i>(итальянские макароны, ветчина в/к, яйцо, пармезан, сливки)</i>		
Феттуччине с говяжьей вырезкой	380 г	490 руб
<i>(итальянские макароны, говяжья вырезка, пармезан, сливки)</i>		
Феттуччине с белыми грибами	380 г	490 руб
<i>(итальянские макароны, белые грибы, креветки, пармезан, сливки)</i>		
Феттуччине с куриной грудкой	390 г	400 руб
<i>(итальянские макароны, куриное филе, перец болгарский, пармезан, сливки)</i>		
Феттуччине с семгой	390 г	450 руб
<i>(итальянские макароны, семга, пармезан, сливки)</i>		





ПОСТНОЕ МЕНЮ

Салаты

Винегрет овощной

(свекла, картофель, морковь, зел. горошек, масло подсолнечное)

150 г

180 руб

Салат «Весенний»

(редис, огурец, помидор, оливковое масло)

175 г

260 руб

Салат «Витаминный»

(капуста, огурец, болгарский перец, масло подсолнечное)

160 г

180 руб

Салат из свеклы с черносливом

150 г

180 руб

Первые блюда

Борщ с белыми грибами

400 г

210 руб

Лапша с белыми грибами

400 г

180 руб

Суп томатный

(томат, картофель, чечевица, овощная смесь)

400 г

170 руб

Супчик дня

400 г

170 руб



ПОСТНОЕ МЕНЮ

Вторые блюда

<i>Вареники с вишней</i>	<i>240 г</i>	<i>250 руб</i>
<i>Вареники с картофелем</i>	<i>240 г</i>	<i>240 руб</i>
<i>Картофель жареный с грибами</i>	<i>200 г</i>	<i>190 руб</i>
<i>Капуста жареная с овощами</i>	<i>250 г</i>	<i>180 руб</i>
<i>Гречка с грибами и луком</i>	<i>150 г</i>	<i>150 руб</i>
<i>Картофель жареный с луком</i>	<i>220 г</i>	<i>120 руб</i>





БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

<i>Заливное с куриным филе</i>	<i>130 г</i>	<i>190 руб</i>
<i>Заливное с языком</i>	<i>130 г</i>	<i>210 руб</i>
<i>Баклажаны с фаршем ветчины с чесноком и майонезом</i>	<i>140 г</i>	<i>210 руб</i>
<i>Куриный рулет</i>	<i>100 г</i>	<i>200 руб</i>
<i>Шампиньоны фаршированные</i>	<i>120 г</i>	<i>200 руб</i>
<i>Кальмар фаршированный</i>	<i>230 г</i>	<i>350 руб</i>
<i>(кальмар, шампиньоны, морковь, лук, зелень, соус)</i>		
<i>Рыба в кляре</i>	<i>100 г</i>	<i>250 руб</i>
<i>Пирожки в ассортименте</i>	<i>1 шт</i>	<i>80 руб</i>
<i>(капуста, яблоко, павидло)</i>		
<i>Курица фаршированная яблоками и черносливом</i>	<i>1 шт</i>	<i>1000 руб</i>
<i>Чавыча фаршированная рисом и овощами</i>	<i>1 шт</i>	<i>2700 руб</i>





ДЕСЕРТЫ

Мороженое 150 г 160 руб

Наполнители:

Шоколад 10 г 50 руб

Сироп 10 г 60 руб

Джем 30 г 50 руб

Мед 30 г 140 руб

Орехи грецкие 10 г 70 руб

Сироп в ассортименте 30 г 70 руб

Коньяк 20 г 100 руб

Мороженое с фруктами 100/60 г 190 руб

«Фруктовый нектар» 230 г 200 руб

(яблоко, киви, виноград, апельсин, грецкие орехи, йогурт)

«Сластена» 180 г 230 руб

(чернослив, курага, изюм, грецкие орехи, сметана, сахар)

«Райское яблочко» 220 г 180 руб

(яблоко, мед)

Яблоко запеченное с творогом 240 г 180 руб

Шоколад в ассортименте 100 г 160 руб

Торт-«Чизкейк» 1/180 г 300 руб

ФРУКТЫ

Яблоко 100 г 80 руб

Апельсин 100 г 70 руб

Виноград 100 г 110 руб

Киви 100 г 90 руб

Лимон 100 г 70 руб

Фруктовая ваза 600 г 400 руб

(виноград, киви, апельсин)



ЧАЙ

КОЛЛЕКЦИОННЫЙ ЧАЙ «АЛЬТХАУС» (ГЕРМАНИЯ) ДЛЯ ЧАШЕК

«Жу Ча ружейный порох» <i>(китайский зеленый чай)</i>	150 мл	80 руб
«Английский завтрак» <i>(черный классический чай)</i>	150 мл	80 руб
«Персидское яблоко» <i>(травяной чай с освежающим ароматом, кусочками цитруса и шиповника)</i>	150 мл	80 руб
«Дикие ягоды» <i>(цветочный чай со сладким вкусом ягод, кусочками шиповника и яблока)</i>	150 мл	80 руб
Чай в ассортименте <i>в индивидуальной упаковке (черный, зеленый, цветочный, фруктовый)</i>	150 мл	70 руб

КОЛЛЕКЦИОННЫЙ ЧАЙ «АЛЬТХАУС» (ГЕРМАНИЯ)

ПОДАЕТСЯ В ЧАЙНИКАХ

«Английский завтрак» <i>(классический черный цейлонский чай)</i>	700 мл	320 руб
«Эрл Грей» <i>(черный чай с мятой и бергамотом)</i>	700 мл	320 руб
«Блэк Тулип» <i>(смесь зеленого и черного чая с экзотическим ароматом, вкусом жасмина, василька и розы)</i>	700 мл	320 руб
«Сенча сенпай» <i>(смесь зеленого и черного чая с экзотическим ароматом, вкусом жасмина, василька и розы)</i>	700 мл	320 руб
«Жасминовый сад» <i>(зеленый чай с цветами жасмина)</i>	700 мл	320 руб
«Грюн Матинэ» <i>(зеленый чай с фруктовым ароматом, лепестками подсолнечника, василька и розы)</i>	700 мл	320 руб
«Ройбуш клубника со сливками» <i>(южно-африканский травяной чай с кокосом и кусочками карамели)</i>	700 мл	320 руб
«Строберри Флип» <i>(цветочный чай с кусочками клубники, яблока, шиповника и вкусом сливок)</i>	700 мл	320 руб



КОФЕ

<i>Эспрессо</i>	<i>50 мл</i>	<i>170 руб</i>
<i>Двойной Эспрессо</i>	<i>150 мл</i>	<i>250 руб</i>
<i>Капучино</i>	<i>150 мл</i>	<i>200 руб</i>
<i>Американо</i>	<i>50 мл</i>	<i>200 руб</i>
<i>Кофе «Латте»</i>	<i>200 мл</i>	<i>210 руб</i>





НАПИТКИ

<i>Сок в ассортименте</i>	<i>1 л</i>	<i>300 руб</i>
	<i>0,2 л</i>	<i>60 руб</i>
<i>Perrier газированная</i>	<i>0,33 л</i>	<i>190 руб</i>
<i>Минеральная вода «Нарзан»</i>	<i>0,5 л</i>	<i>160 руб</i>
<i>Пепси</i>	<i>0,6 л</i>	<i>160 руб</i>
<i>Пепси/Миринда/Севен Ап</i>	<i>0,25 л</i>	<i>130 руб</i>
<i>Минеральная вода «Ессентуки»</i>	<i>0,5 л</i>	<i>120 руб</i>
<i>Тоник «ЭДЕЛЬВЕЙС»</i>	<i>0,6 л</i>	<i>120 руб</i>
<i>Аква Минерале газированная/без газа</i>	<i>0,6 л</i>	<i>120 руб</i>
<i>Газ вода «Черноголовская»</i>	<i>0,5 л</i>	<i>120 руб</i>

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

<i>Фреш Апельсиновый</i>	<i>200 мл</i>	<i>190 руб</i>
<i>Фреш Морковный со сливками</i>	<i>200 мл</i>	<i>160 руб</i>
<i>Фреш Морковно-апельсиновый</i>	<i>200 мл</i>	<i>170 руб</i>
<i>Фреш Лимонный</i>	<i>200 мл</i>	<i>190 руб</i>



ИСТОРИЯ
КАФЕ

8 (920) 790-00-00
info@hotelhistory.ru
www.кафеистория.рф