

РЕСТОРАН АТРИУМ

Food gallery

МЕНЮ



Kanpeze 320p



Холодные закуски

Тарелка мясных деликатесов 230 гр ростбиф, буженина, рулет куриный, язык говяжий	560
Тарелка рыбных деликатесов 190 гр семга слабого соления, кета холодного копчения, копченый угорь	580
Закуска по-норвежски 210 гр скумбрия холодного копчения с румяным картофелем	280
Ассорти благородных сыров 210 гр камамбер, дор-блю, чеддер, моцарелла подается с медом и грецкими орехами	540
Капрезе 220 гр легкая закуска из помидор, моцареллы, соуса песто и базилика	320
Ассорти из свежих овощей 230 гр огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, зелень	280
Домашние разносолы 360 гр маринованные огурцы, маринованные помидоры, квашенная капуста, морковь по-корейски, маринованный перец	240
Брускетта с тигровыми креветками и соусом сальса 1 шт	120
Брускетта с пряным ростбифом и маринованным огурчиком 1 шт	120
Брускетта с лососем «тар-тар» 1 шт	120
Тарталетка с красной икрой 3 шт	320
Тарталетка с сёмгой 3 шт подается с творожным сыром	360
Плоды оливкового дерева 130 гр пряные маслины и оливки	160
лимонная нарезка 100 гр	50

салат *Цезарь с сёмгой* 360р



Салаты

- Салат с ростбифом** 230 гр **380**
ростбиф, микс салатов, помидоры черри, редис, обжаренные шампиньоны
- Салат «Атлантический»** 230 гр **490**
семга слабого соления, кальмары, тигровые креветки, сыр пармезан, красная икра
- Цезарь с курицей** 250 гр **290**
салат романо, салат айсберг, запечённое куриное филе, помидоры черри, сыр пармезан, перепелиные яйца, пшеничные крутоны заправляется классическим соусом
- Цезарь с креветками** 240 гр **340**
салат романо, салат айсберг, обжаренные тигровые креветки, помидоры черри, сыр пармезан, перепелиные
- Цезарь с сёмгой** 240 гр **360**
салат романо, салат айсберг, обжаренное филе семги, помидоры черри, сыр пармезан, перепелиные яйца, пшеничные крутоны заправляется классическим соусом
- Добрыня** 200 гр **290**
отварная говядина, маринованный лук заправляется майонезно-соевым соусом
- Грузинский** 200 гр **240**
свежие огурцы и помидоры в сочетании с кинзой, базиликом и красным луком под фирменной заправкой
- Овощной** 210 гр **210**
свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, зеленый лук под апельсиновой заправкой
- Греческий** 210 гр **250**
салат из свежих овощей в сочетании с сыром Фетакса и греческой заправкой
- Оливье с запеченной куриной грудкой** 200гр **220**
- Скарлетт** 230 гр **360**
свежие огурцы и помидоры, микс салатов, обжаренная телячья вырезка под сливочным соусом
- Салат из рукколы с тигровыми креветками** 200 гр **390**
с помидорами черри, сыром пармезан под винным соусом
- Галерея «Атриум»** 220 гр **510**
фирменный салат с лососем на гриле, авокадо и миксом салатов в сочетании с заправкой от шеф-повара
- Авангард** 220 гр **320**
салат из кальмаров на гриле, обжаренных болгарского перца и шампиньонов, с цитрусовой заправкой
- Викинг** 210 гр **310**
отварная говядина, запеченное куриное филе, ветчина, отварной говяжий язык с маринованными огурчиками и обжаренными шампиньонами под майонезным соусом



*Пивной сет для
большой компании 777р*



Горячие закуски

Жульен грибной 100 гр	180
Жульен из морепродуктов 100 гр <i>тигровые креветки, кальмары</i>	260
Шампиньоны в беконе на углях 150 гр	230
Запеченные шампиньоны, фаршированные креветками 150 гр	360
Лангустины на углях 200 гр <i>подаются с соусом Тар-тар</i>	640
Куриные крылышки на углях 300 гр <i>подаются с соусом Блю-чиз</i>	280
Домашние купаты на углях 240 гр <i>подаются с соусом Сацебели</i>	320

Закуски к пиву

Чесночные ломтики 150 гр <i>подаются с сливочно-чесночным соусом</i>	90
Свинные ребрышки на углях 300 гр <i>подаются с томатным соусом барбекю</i>	340
Пенные креветки с лимоном 200 гр	480
Пивной сет для большой компании 900 гр <i>куриные крылышки, чесночные ломтики, свинные ребрышки, луковые кольца подаются с тремя соусами: блю-чиз, сацебели, сливочно-чесночный</i>	777

Запеченная форель на углях 440р



Приглашенные блюда на углях

Стейк из нежнейшей свиной шеи 180 гр <i>подается с обжаренным кисло-сладким перцем</i>	380
Стейк из атлантической семги 180 гр <i>подается с обжаренным на углях луком пореем</i>	580
Средиземноморская дорадо 1 шт <i>подается с рукколой и помидорами черри</i>	540
Радужная форель на углях 1 шт	440
Сочная корейка на кости 250 гр	450
Медальоны из свиной вырезки в беконе на углях 210 гр	420
Филе семги, обжаренное на открытом огне 200 гр	690
Шашлык из куриной грудки на углях 200 гр	320
Фирменный шашлык из свиной вырезки 200 гр	380
Мясное плато от шеф-повара 1 кг <i>великолепное блюдо для большой компании порадует Вас шашлыком из свиной вырезки, шашлыком из куриной грудки, медальонами из говяжьей вырезки и соусами: ткемали, сацебели, барбекю</i>	1850
Рыбное плато от шеф-повара 1 кг <i>включает в себя шашлык из семги, лангустины, морские мидии и кольца кольмаров, обжаренные на углях с соусами: тар-тар, сливочно-чесночным</i>	2400



*Стейк из говяжьей
вырезки 570р*

Горячие блюда

- Стейк из говяжьей вырезки** 180 гр **570**
*классика, приготовленная поварами ресторана
Атриум Food gallery специально для Вас*
- Мясо по-французски** 200 гр **420**
*традиционное мясное блюдо с помидорами и
шампиньонами, запечённое под сыром*
- Ризотто с морепродуктами** 200 гр **340**
*блюдо итальянской кухни из риса арборио в
сочетании с морским коктейлем и соусом помадоро*
- Паста Карбанара** 200 гр **320**
непревзойденная классика под сливочным соусом с беконом
- Пенне с креветками
в сливочном соусе** 200 гр **390**
*паста из твердых сортов пшеницы, приготовленная с тигровыми
креветками и ароматным базиликом под сливочным соусом*
- Фетучини с морепродуктами** 200 гр **420**
*паста из твердых сортов пшеницы с дарами моря
в сочетании с соусом помадоро*
- Паста Вегетариано** 200 гр **290**
*прекрасный выбор для тех, кто предпочитает фетучини с
брокколи, цветной капустой и стручковой фасолью*
- Пенне Четыре сыра** 200 гр **340**
*паста в сочетании с благородными сырами:
сливочным, пармезаном, дор-блю и моцареллой*
- Шкворчащая сковорода** 240 гр **360**
*блюдо состоящее из обжаренного картофеля, свинины, лука
и шампиньонов, подающееся в необычном исполнении*



Ароматный рис Дасмати 180р

Гарниры

<i>картофель отварной с зеленью</i> 200 гр	80
<i>картофель печённый</i> 200 гр	110
<i>картофель, жаренный с прованскими травами</i> 200 гр	110
<i>картофель-фри</i> 180 гр	120
<i>картофель по-деревенски</i> 180 гр	120
<i>овощи гриль</i> 200 гр	180
<i>ароматный рис Басмати</i> 200 гр	180
<i>капуста цветная</i> 180 гр	180
<i>капуста брокколи</i> 180 гр	180
<i>капуста цветная в сухарях</i> 150 гр	200

Соусы и топинги

<i>барбекю</i> 40 гр	50	<i>блю-чиз</i> 40 гр	60
<i>шашлычный</i> 40 гр	50	<i>сацабели</i> 40 гр	60
<i>тар-тар</i> 40 гр	50	<i>наршараб</i> 40 гр	60
<i>сырный</i> 40 гр	50	<i>ткемалли</i> 40 гр	60
<i>кетчуп</i> 40 гр	50	<i>сгущенное молоко</i> 40 гр	40
<i>горчичный</i> 40 гр	50	<i>джем в ассортименте</i> 40 гр	40
<i>чесночный</i> 40 гр	50	<i>мёд</i> 40 гр	40
<i>соевый соус</i> 40 гр	50		



Хлеб со злаками 50р

Первые блюда

Буйабес 200 гр <i>уха из морепродуктов</i>	250
Традиционный борщ на говяжьем бульоне 100 гр	180
Суп-капутино из шампиньонов 150 гр	190
Куриная лапша с перепелиным яйцом 150 гр	160
Крем-суп из чечевицы с говядиной 200 гр	180

Выпечка

Хлебное лукошко <i>хлеб пшеничный, хлеб ржаной</i>	30
Чиабатта	50
Хлеб со злаками	50
Пшеничные булочки	50

Десерты

Фруктовая корзина 1,5 кг	800
---------------------------------	------------



Банкеты

*Мы организуем для Вас мероприятия
любой сложности*

свадьбы

юбилеи

торжественные

вечера

фуршеты

корпоративы

г. Ступино ул. Пристанционная вл.6

тел. 8 977 291 86 86

