



Холодные кушанья

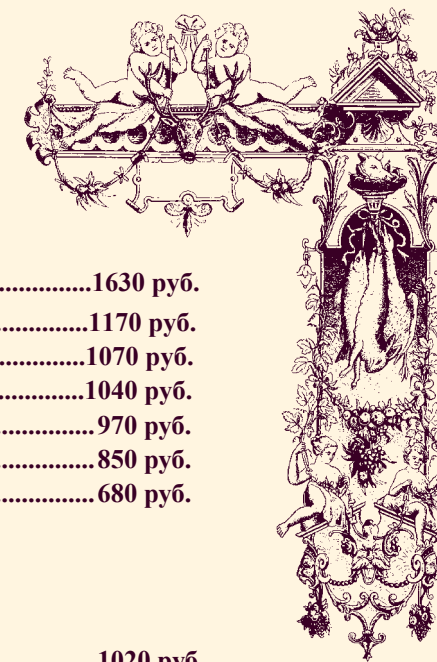
Салат на манер «Оливье» с языком телячьим, Антоновскими яблоками и крабами	670 руб.
Карпаччо из свеклы печеной с мягким сыром и маком.....	590 руб.
Салат «Сенешаль» с тунцом	930 руб.
Салат из мясных разностей с пикюлями.....	690 руб.
Салат из крабов с поливою из томатов спелых.....	890 руб.
Салат с тигровыми креветками и морским гребешком на подушке из микса салата, заправленный манговым соусом	860 руб.
Салат с томатами и баклажанами с сыром Моцарелла	680 руб.
Оленина копченая с ягодами, орехами и апельсиновым взваром с имбирем	880 руб.
Ассорти сыров с медом и орехами (Моцарелла, Чедер, Камамбер, Дор Блю, Грано-Падано).....	1250 руб.
Рыбы всякие с маслом чухонским (семужка слабой соли, осетрина, палтус, , икра красная)	1760 руб.
Мясные разности (буженина в печи томленая, ростбиф говядины и цыпленок с боровиками, утка с черносливом да язык телячий с хреном и горчицей)	1350 руб.
Соленья домашние в бочках дубовых (огурцы и помидоры малосольные, капуста, яблоки да брусника моченые)	490 руб.
Грибной разносол с маслом из трюфелей диковинных	560 руб.
Овощи свежие с подворья монастырского	470 руб.
Селедка посола пряного с разварным картофелем и груздями.....	470 руб.
Традиционная закуска (сало соленое и копченое с хреном и горчицей	410 руб.
Икра лососевая привозная	520 руб.
Винегрет с осетриной.....	620 руб.
Икра кабачковая томлёная на углях	450 руб.

Теплые закуски

Румяные блины с маслом топленным, сметаной да — икрой лососевой красной	670 руб.
— семгой слабой соли.....	580 руб.
Пельмени самолепные с телятиной	650 руб.
Вареники с картофелем и шкварками.....	460 руб.
Драники малороссийские с семгой слабой соли	580 руб.
Боровики в сметане печеные	570 руб.
Языки телячьи в сливках и горчице томленые	760 руб.
Пироги подовые: 1 шт. с мясом, с цыпленком, с капустой, с картошкой и грибами.....	120 руб.
Расстегай с рыбой благородной.....	150 руб.

Супы

Уха «Царская» с осетриной и сёмужкой	650 руб.
Борщ с разварной телятиной.....	520 руб.
Похлебка грибная с боровиками и опятами	550 руб.
Фирменный крем суп из камчатского краба.....	680 руб.
Суп гороховый с копченостями.....	520 руб.
Солянка мясная сборная	550 руб.



Шашлыки с мангала

Щечки сибаса маринованные с вермутом.....	1630 руб.
Люля-кебаб из баранины	1170 руб.
Люля-кебаб из телятины	1070 руб.
Цыплёнок табака	1040 руб.
Шашлык из телятины	970 руб.
Шашлык из свиной шейки	850 руб.
Шашлык куриный	680 руб.

Теплые рыбные кушанья

Соте из морепродуктов с томатами	1020 руб.
Дорадо печёная на гриле с розмарином	1200 руб.
Филе палтуса на пару с мини овощами и соусом "Сабайон"	1030 руб.
Стейк из осетра на гриле.....	2050 руб.

Теплые мясные кушанья

Свиная корейка чинёная боровиками под сливочно-грибным соусом	950 руб.
Стейк рибай говяжий	2320 руб.
Вырезка ягненка с салатом из баклажан.....	1650 руб.
Бефстроганов с мятым картофелем с огурчиками хрустящими.....	920 руб.
Каре ягненка с фирменным мясным соусом	1470 руб.
Мякоть ягненка печеная в чугуне	1360 руб.
Жаркое из лося в хлебном каравае.....	1560 руб.

Теплые кушанья из птицы и дичи

Котлета «Старомосковская» с сыром да опятами чиненная	910 руб.
Пара перепелов чиненные орехами и яблоками	1250 руб.
Утиное «Магре» с вишней хмельною	1150 руб.

Тартиры

Овощи гриль (цукини, баклажан, помидор, перец болгарский)	420 руб.
Картофель жаренный с белыми грибами	400 руб.
Картофель печёный с розмарином	370 руб.
Тушёная капуста с беконом	390 руб.
Картофельное пюре	340 руб.

Сладкие кушанья

Штрудель яблочно-грушевый	510 руб.
Чизкейк	540 руб.
Морковный торт с кремом из сыра и фермерской сметаны.....	540 руб.
Шоколадный торт.....	530 руб.
Блины «Сенешаль-Фламбе» от шефа	900 руб.
Мороженое и сорбет	120 руб.
Фруктовая ваза	1980 руб.
Свежие ягоды (клубника, малина, голубика).....	490 руб.
Варенье, мёд	100 руб.



SENESHAL

Luxury Resort

ОТЕЛЬ

Московская область, город Солнечногорск
3-й километр Тимоновского шоссе

+7 (495) 139 12 80
+7 (903) 114 76 76
hotel@seneshal.com
www.seneshal.com



SENESHAL

Luxury Resort

