



ОТЕЛЬ

Московская область, город Солнечногорск  
Тимоновское шоссе, дом 3

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







## Холодные кушанья

	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Салат из семги слабой соли с яйцом пашот.....</b>	<b>245</b>	<b>740</b>
<i>Рекомендуем вина: Ноттэддж Хилл Рислинг, Резерв Шенен Блан</i>		
<b>Салат на манер «Оливье» с языком телячьим, антоновскими яблоками и крабами .....</b>	<b>230</b>	<b>530</b>
<i>Рекомендуем вина: Милл Селларз Шираз, Брунелло ди Монтальчино</i>		
<b>Карпаччо из свеклы печеной с мягким сыром и маком.....</b>	<b>245</b>	<b>590</b>
<i>Рекомендуем вина: Вальполичелла Классико, Шабли Премье Крю</i>		
<b>Салат «Сенешаль» с тунцом .....</b>	<b>233</b>	<b>930</b>
<i>Рекомендуем вина: Пти Шабли, Совиньон Блан</i>		
<b>Салат из мясных разностей с пикюлями.....</b>	<b>250</b>	<b>690</b>
<i>Рекомендуем вина: Антуан Ожье Шатонеф-дю-Пан Руж Кюве де л'Оспис, Шато Бустаманте</i>		
<b>Салат из крабов с поливою из томатов спелых.....</b>	<b>230</b>	<b>890</b>
<i>Рекомендуем вина: Совиньон Блан, Марани Ркацители</i>		
<b>Теплый салат с томатами и баклажанами с сыром Моцарелла.....</b>	<b>180</b>	<b>520</b>
<i>Рекомендуем вина: Гави, Марани Ркацители</i>		
<b>Оленина копченая с ягодами, орехами и апельсиновым взваром с имбирем .....</b>	<b>168</b>	<b>880</b>
<i>Рекомендуем вина: Баррел Селект Мальбек, Эскудо Рохо</i>		
<b>Ассорти сыров с медом и орехами (Моцарелла, Чедер, Камамбер, Дор Блю, Грано-Падано).....</b>	<b>200/30/65</b>	<b>1250</b>
<i>Рекомендуем вина: Просекко Спуманте, Сантини Асти</i>		
<b>Рыбы всякие с маслом чухонским (семужка слабой соли, угорь, палтус, муксун, икра красная).....</b>	<b>260</b>	<b>1760</b>
<i>Рекомендуем вина: Протос Вердехо Руэда, Бордо ля Барони Блан</i>		
<b>Мясные разности (буженина в печи томленая, ростбиф говядины, рулет из цыпленка с боровиками, утка с черносливом да язык телячий с хреном и горчицей) .....</b>	<b>300/50</b>	<b>1050</b>
<i>Рекомендуем вина: Вино Нобиле ди Монтепульчано, Бароло</i>		
<b>Соленья домашние в бочках дубовых (огурцы соленые и малосольные и помидоры малосольные, капуста, брусника моченая).....</b>	<b>420</b>	<b>460</b>
<b>Грибной разносол с маслом из трюфелей диковинных .....</b>	<b>220</b>	<b>490</b>
<b>Овощи свежие с подворья монастырского .....</b>	<b>360</b>	<b>470</b>
<b>Традиционная закуска (сало соленое и копченое с хреном и горчицей).....</b>	<b>110/50/60</b>	<b>370</b>
<b>Селедка посола пряного с разварным картофелем и груздями.....</b>	<b>250</b>	<b>470</b>
<b>Икра лососевая привозная.....</b>	<b>50</b>	<b>520</b>
<b>Икра щуки с луковой крошкой и ржаными тостами.....</b>	<b>50/80/30</b>	<b>650</b>



## Торящие закуски

	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Румяные блины с маслом топленным, сметаной да — икрой лососевой красной .....</b>	<b>150/30/30</b>	<b>670</b>
<b>— семгой слабой соли.....</b>	<b>150/50/30</b>	<b>580</b>
<b>Пельмени самолепные с телятиной .....</b>	<b>250/50/10</b>	<b>490</b>
<b>Вареники с картофелем и шкварками .....</b>	<b>250/35/30</b>	<b>390</b>
<b>Драники малороссийские с семгой слабой соли .....</b>	<b>130/50/30</b>	<b>580</b>
<i>Рекомендуем вина: Резерв Шенен Блан, Совиньон Блан</i>		
<b>Боровики в сметане печеные .....</b>	<b>180</b>	<b>570</b>
<i>Рекомендуем вина: Сепаж де Каде д'Ок Пино Нуар, Боттер Кьянти Ризерва ДОКГ</i>		
<b>Языки телячьи в сливках и горчице томленные .....</b>	<b>205</b>	<b>570</b>
<i>Рекомендуем вина: Эскудо Рохо, Вино Нобиле ди Монтепульчано</i>		
<b>Пироги подовые: 1 шт. с мясом, с цыпленком, с капустой, с картошкой и грибами .....</b>	<b>60</b>	<b>90</b>
<b>Расстегай с рыбой благородной.....</b>	<b>60</b>	<b>150</b>
<i>Рекомендуем вина: Марани Мукузани, Марани Алазанская Долина</i>		

## Супы

<b>Уха «Царская» с осетриной и сёмужкой .....</b>	<b>350</b>	<b>650</b>
<b>Борщ с разварной телятиной .....</b>	<b>350/30/30</b>	<b>410</b>
<b>Похлебка грибная с боровиками и опятами.....</b>	<b>350/30</b>	<b>550</b>
<b>Фирменный крем суп из камчатского краба.....</b>	<b>300</b>	<b>680</b>
<b>Суп гороховый с копченостями.....</b>	<b>260/20</b>	<b>390</b>
<b>Солянка мясная сборная .....</b>	<b>350/30</b>	<b>480</b>

## Блюда с углей фруктовых деревьев

<b>Люля-кебаб из баранины .....</b>	<b>220/100/30</b>	<b>930</b>
<b>Люля-кебаб из телятины .....</b>	<b>220/100/30</b>	<b>930</b>
<b>Телятина с курдюком.....</b>	<b>220/100/30</b>	<b>970</b>
<b>Свиная шейка.....</b>	<b>200/100/30</b>	<b>740</b>
<b>Куриные бедрышки без кости.....</b>	<b>220/100/30</b>	<b>650</b>
<i>Рекомендуем вина: Милл Селларз Шираз, Марани Саперави, Марани Алазанская Долина Красное</i>		



## Торялие рыбные кушанья

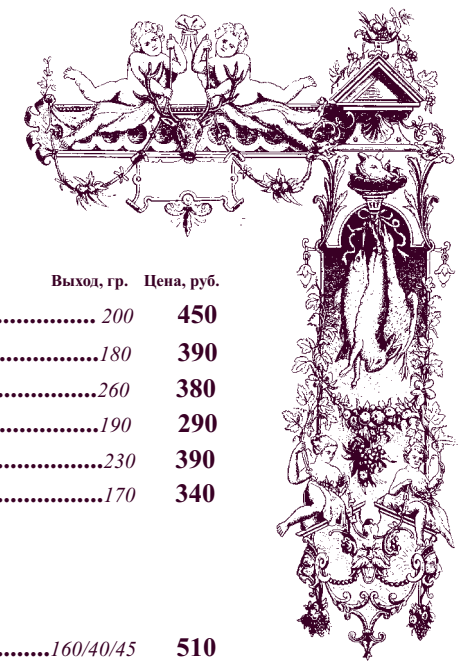
	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Спинка семги с овощами и шафрановым соусом.....</b>	<b>120/60/20</b>	<b>1030</b>
<i>Рекомендуем вина: Сансер Блан Ле Кайотт, Гевюрцтраминер Синьятор Био</i>		
<b>Соте из морепродуктов с томатами .....</b>	<b>210</b>	<b>840</b>
<i>Рекомендуем вина: Сансер Блан Ле Кайотт, Гевюрцтраминер Синьятор Био</i>		
<b>Филе дорадо печёная на гриле.....</b>	<b>130/60/10</b>	<b>1060</b>
<i>Рекомендуем вина: Фьорис Пино Гриджио, Баррел Селект Шардонне</i>		
<b>Филе палтуса в кисло-сладкой глазури, с креветочным ризотто.....</b>	<b>110/150/20</b>	<b>1030</b>
<i>Рекомендуем вина: Лагуна ди Сопра Шардоне, Гави</i>		
<b>Стейк из осетра на гриле.....</b>	<b>180/160/30</b>	<b>1800</b>
<i>Рекомендуем вина: Орвието Классико, Ле Вольпаре Соаве Классико</i>		
<b>Котлеты из щуки с картофельным пюре и тушеной капустой.....</b>	<b>120/150/30</b>	<b>760</b>
<i>Рекомендуем вина: Марани Саперави, Крианса</i>		

## Торялие мясные кушанья

<b>Свиная корейка чинёная боровиками под сливочно-грибным соусом.....</b>	<b>190/150/30</b>	<b>950</b>
<i>Рекомендуем вина: Марани Алазанская Долина Красное, Зинфандель</i>		
<b>Стейк рибай говяжий с овощами гриль и перечным соусом.....</b>	<b>250/125/30</b>	<b>2320</b>
<i>Рекомендуем вина: Брунелло ди Монтальчино, Бароло</i>		
<b>Бефстроганов с картофельным пюре и хрустящими огурчиками.....</b>	<b>250/120</b>	<b>920</b>
<i>Рекомендуем вина: Крианса, Форте Инканто Саличе Салентино Россо</i>		
<b>Каре ягненка с фирменным мясным соусом .....</b>	<b>220/120/30</b>	<b>1120</b>
<i>Рекомендуем вина: Шато д' Арсак, Антуан Ожье Шатонеф-дю-Пап Руж Кюве де л'Остис</i>		
<b>Жаркое излося в хлебном каравае.....</b>	<b>350/150</b>	<b>1560</b>
<i>Рекомендуем вина: Ноттэддж Хилл Рислинг, Сепаж де Каде д'Ок Вионье</i>		

## Торялие кушанья из птицы и дичи

<b>Котлета «Старомосковская» с сыром да опятами чиненная.....</b>	<b>175/90/30</b>	<b>880</b>
<i>Рекомендуем вина: Вальполичелла Классико, Боттер Кьянти Ризерва ДОКТ</i>		
<b>Пара перепелов чиненные орехами и яблоками.....</b>	<b>200/15/30</b>	<b>1200</b>
<i>Рекомендуем вина: Форте Инканто Саличе Салентино Россо, Зинфандель</i>		
<b>Утиное «Магре» с вишней хмельною и печеной грушей.....</b>	<b>150/90/60</b>	<b>940</b>
<i>Рекомендуем вина: Марани Саперави, Форте Инканто Саличе Салентино Россо</i>		



## Тарниры

	Выход, гр.	Цена, руб.
<b>Икра баклажанная.....</b>	<b>200</b>	<b>450</b>
<b>Овощи гриль (цукини, баклажан, помидор, перец болгарский).....</b>	<b>180</b>	<b>390</b>
<b>Картофель жаренный с белыми грибами .....</b>	<b>260</b>	<b>380</b>
<b>Картофель печёный с розмарином .....</b>	<b>190</b>	<b>290</b>
<b>Тушёная капуста с беконом .....</b>	<b>230</b>	<b>390</b>
<b>Картофельное пюре .....</b>	<b>170</b>	<b>340</b>

## Сладкие кушанья

<b>Штрудель яблочно-грушевый .....</b>	<b>160/40/45</b>	<b>510</b>
<i>Рекомендуем вино: Порто Уайт</i>		
<b>Чизкейк .....</b>	<b>160/25/25</b>	<b>540</b>
<b>Морковный торт с кремом из сыра и фермерской сметаны.....</b>	<b>150/20/15</b>	<b>540</b>
<i>Рекомендуем вина: Сантини Асти, Просекко Спуманте, Хенкель Розе</i>		
<b>Шоколадный торт.....</b>	<b>130/20/25</b>	<b>530</b>
<i>Рекомендуем вино: Порто Рамош Пинто 20 лет Кинта до Бом Ретиро n\у</i>		
<b>Блины «Сенешаль-Фламбе» от шефа .....</b>	<b>170/100/2</b>	<b>900</b>
<i>Рекомендуем вина: Сира Розе, Экселанс Розе, Шардоне Луи Галю</i>		
<b>Мороженое и сорбет .....</b>	<b>50/1</b>	<b>120</b>
<b>Фруктовая ваза .....</b>	<b>1300</b>	<b>1980</b>
<b>Свежие ягоды (клубника, малина, голубика).....</b>	<b>50/1</b>	<b>490</b>
<b>Варенье, мёд .....</b>	<b>50</b>	<b>100</b>