

Меню



*Ресторан «Саламандра» -
атмосфера і настрої, творчість та вишуканість...*

*Наші страви - це синтез екологічно чистого
місцевого фермерського продукту,
фруктів і овочів із садів Деревівки,
джерельної води в поєднанні з авторською рецептурою
європейської кухні та інтерпретації Закарпатської...*

Приємного Вам апетиту!

Холодні закуски

	вага	ціна (грн.)
Ікра щуки зі сметаною та брускетами	150 г	390.00
Тости з тунцем, руколою та помідорами конкасе	250 г	240.00
Підкопчене філе річкової форелі (подається з руколою, філе томатів та лимону, та кільцями фіолетової цибулі)	180 г	295.00
Рибні делікатеси власного виробництва	150 г	360.00
М'ясна тарілка власного виробництва	150 г	190.00
Тар-тар з телятини	160 г	145.00
Тріо із сала з хрінном та гірчицею	150 г	75.00
Мариновані білі гриби з цибулею	150 г	130.00

Салати

Теплий салат з гольцем (мікс салату, голець, авокадо, мариновані шампінйони, черрі, огірком із заправкою «Цитронет»)	160 г	195.00
Салат з руколою, грушею та сиром Пекоріно (рукола, сир Пекоріно, копчений сир Скаморца, груша, оливкова олія)	180 г	120.00
Салат із ростбіфом та лісовими грибами (стручкова квасоля, картопля, мариновані корнішони, цибуля, черрі конфі, базилік та соус з каперсами)	230 г	125.00
Салат з руколи та кролячої печінки (рукола, кроляча печінка, кедрові горішки, соус майонез власного приготування)	170 г	145.00
Еко салат «Овочевий» Заправки до овочевого салату на вибір: Сметана; Оливкова олія; Соняшникова нерафінована еко олія	200/50 г	95.00

Тарячі закуски

Банош з бринзою	100/50 г	85.00
Банош від Шефа (з лісовими грибами)	100/80 г	95.00
Вареники з картоплею, лісовими грибами та трюфельною пастою	220 г	135.00
Кіш лорен з лісовими грибами, шпинатом, беконом та грибовим соусом	150/50 г	110.00
Смажені білі гриби з підкопченим пюре	230 г	165.00

Супи

	вага	ціна (грн.)
Густа рибна юшка	300 г	150.00
Крем - суп з лісових грибів та трюфелем	300 г	135.00
Бограч «по – Деренівськи» (з олениною)	300 г	120.00
Бульйон з баранини та овочами	300 г	95.00
Крем-суп з квасолі з бринзою, та слайсами вяленого свинного ошийку	300 г	95.00

Рибні страви

Осетрина з картопляно-часниковим пюре та соусом з хріна	110/120/60 г	480.00
Юлець з вершковим пореєм подається з морквяно-лавандовим та селеровим пюре	150/160 г	325.00
Смажене філе форелі в горіховій паніровці	200/100 г	265.00
Форель (на вагу) (запечена в хоспері, або смажена)	100 г	90.00

М'ясні страви

Запечене стегно качки під соусом з райських яблук	150/80/70 г	250.00
Кролик тушкований в ароматних травах	150/100 г	290.00
Міньйон (на вагу)	100 г	150.00
Молочна телятина на реберці запечена у хоспері із запеченим болгарським перцем та перцевим соусом	180/75/30 г	295.00
Стейк із свинної корейки запечений у хоспері під соусом із шавлії та запеченою картоплею (на вагу)	100/30/25 г	110.00
Запечена баранина під гранатовим соусом "Наршараб" з диким рисом	220/120/70 г	395.00

Гарніри

	<i>вага</i>	<i>ціна (грн.)</i>
Шпинат смажений	100 г	80.00
Овочі гриль	200 г	75.00
Пюре із сочевиці	150 г	45.00
Картопля запечена з бринзою	200 г	55.00

Десерти

Профітролі з кремом Маскарпоне	120 г	110.00
Чізкейк з карамелевою скоринкою та малиновим соусом	120 г	95.00
Торт «Опера»	150 г	95.00
Імбирно-морквяний торт	120 г	90.00
Сорбети в асортименті	50 г	30.00
Домашнє морозиво в асортименті <i>(шоколадне, фісташкове, пломбір, карамель)</i>	50 г	30.00

Сири

Пекоріно	50 г	45.00
Шевре	50 г	65.00
Горгонзола	50 г	50.00
Грюєр	50 г	65.00
Пармезан	50 г	40.00

Закарпатські сири

Селиський	50 г	50.00
Грунь	50 г	50.00
Ізянський	50 г	40.00