



ФОРТУНА

Ресторан «Фортуна»
г. Тверь, Жигарева, 16/20, тел.: (4822) 34-66-88, fortuna-tver.ru

Пивной ресторан «Люблин»
г. Тверь, Жигарева, 16/20, тел.: (4822) 34-66-88, lublin-tver.ru

 lublin_fortuna

 lublintver

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ И СОКИ

Ледяная гора	500	85.00
Газированная и негазированная минеральная питьевая вода		
Бонаква	330	85.00
газированная и негазированная питьевая вода		
Соса-кола	330	115.00
Rich, нектары		
Апельсин, яблоко, ананас, томат	1000 250	192.00 48.00
Вишня, грейпфрут	1000 250	220.00 55.00
Морс клюквенный	1000 250	220.00 55.00
Свежевыжатый сок	100	90.00
Апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь		
Классический лимонад	1000	275.00
Сок лимона, минеральная вода с газом, сахарный сироп, лед		
Облепиховый лимонад	250	165.00
Ягоды облепихи, лимон, лайм, минеральная вода с газом, сахарный сироп, лед		

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

БЛАНШ ВЬЮ БРЮССЕЛЬ	500	230.00
СВЕТЛОЕ 4,8% БЕЛЬГИЯ		
	250	115.00
КАСТИЛ РУЖ	500	300.00
ТЕМНОЕ 7,0% БЕЛЬГИЯ		
	330	198.00
ХОФБРОЙ ОРИДЖИНАЛ	500	240.00
СВЕТЛОЕ 5,1% ГЕРМАНИЯ		
	300	144.00

ПИВО В БУТЫЛКАХ

КЛАУСТАЛЕР	330	195.00
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ 0,34% ГЕРМАНИЯ		

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Бакинское овощное ассорти	400	400.00
Свежие огурцы, помидоры, редис, ароматная зелень		
Домашние разносолы	500	390.00
Маринованная капуста по-гурийски, малосольные огурцы, помидоры и зубчики маринованного чеснока		
Экстравагантные томаты	150/50	295.00
с жареными баклажанами, сливочным сыром, зеленым соусом и базиликом		
Болгарская закуска	150/50	315.00
Запеченный болгарский перец со сливочным сыром, орехом кешью и пикантным йогуртовым соусом		
Ассорти из баклажан	240/30	385.00
с нежным сливочным сыром и начинками из томатов с оливками, орехов с черносливом и телятиной с каперсами. Подается с тремя видами соусов		
Грибы маринованные	130/50	390.00
Белые грибы и черные грузди с зеленым луком, чесноком и ароматным маслом, с жареным картофелем и гренками из бородинского хлеба		
Сырная тарелка	150/60	445.00
Приятное сочетание благородных сыров со свежим виноградом и медовой грушей		
Икра лососевая	30/60/60	290.00
подается в нежных профитролях со сливочным крем-чизом, свежим лимоном и зеленью		
Дегустационное рыбное ассорти	250/150	650.00
Лосось шеф-посола, форель холодного копчения с лососевой икрой, красный тунец с апельсиновым чили, мусс из лосося на перепелиных яйцах, сельдь натуральная с красным луком		

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Сельдь шеф-посола	90/140/45	335.00
слабосоленая, с картофелем, свекольным пюре и шпинатным омлетом		
Еврейская закуска	125/35	305.00
Аппетитные рулетики из свежего огурца с начинкой из печеного картофеля, малосоленной сельди, яиц и душистого укропа		
Мясное ассорти	185/130	585.00
Филе телятины с соусом из вяленых томатов, сыровяленая говядина с соусом из черной смородины, буженина маринованная с клюквенным соусом, сыровяленая свинина с чесночными гренками, говяжий язык с соусом «Креметто», утиное филе с желе из экзотических фруктов		
Ассорти сала	125/30	305.00
Четыре вида сала с красным луком, соленым огурцом, маринованным чесноком и ржаными гренками		
Рулеты из языка	100/25/25	325.00
со сливочным кремом, маринованными корнишонами, свежей зеленью, под мятно-масляным соусом		
САЛАТЫ		
Греческий	200	380.00
Свежие овощи, хрустящие листья салата, крупные оливки, с ароматной заправкой из оливкового масла и трав, с нежной брынзой		
Салат с морепродуктами	200	420.00
Морской коктейль с тигровыми креветками, сезонными помидорами, сладким перцем и микс-салатом под кисло-сладким соусом		
Запеченный лосось и свежее манго	200	475.00
с мидией, лапшой из цуккини, под ананасовой заправкой		
Салат с семгой	200	385.00
Семга собственного посола с отварными овощами, перепелиным яйцом, муссом из авокадо и икрой палтуса, под легким домашним майонезом		

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе

Эспрессо	40	90.00
Американо	40/220	90.00
Капучино	120	125.00
Латте	160	150.00
с сиропами на выбор		
Гляссе	60/30	165.00

Листовой чай

Сенча	400	130.00
Традиционный японский чай, обладающий соломенно-нефритовым цветом и гармоничным травяным вкусом с мягким сладковатым послевкусием		
Зеленый жасмин	400	130.00
Чай из провинции Фуцзянь, имеющий характерный мягкий вкус и аромат цветущего жасмина		
Молочный улун	400	140.00
Особенный вид зеленого чая, обладающий гармоничным вкусом и нежным молочным ароматом		
Ассам	400	130.00
Самый известный индийский чай из провинции Ассам, обладающий пряным вкусом и легким нектарно-медовым ароматом		
Эрл Грэй	400	130.00
Сочетание индийских и цейлонских сортов с добавлением цветов бергамота придает этому чаю нежный цитрусовый аромат		

Горячие напитки

Облепиховый чай	400	225.00
Согревающий напиток из ягод облепихи с апельсином и медом		
Летний чай	400	195.00
Ароматный настой из яблочного сока с ягодами клубники и черники, апельсином, грейпфрутом и сиропом "Гренадин"		
Малиновый чай	400	195.00
Душистый чай Ассам с ягодами малины, мятой и медом		
Согревающий чай	400	185.00
с имбирем, медом, лимоном, апельсином и корицей		

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хлебная корзина	215/30	130.00
Булочка восемь злаков, сдобный с маком, пшеничный с луком, бородинский хлеб, сырны палочки. Подаются с маслом зеленым, лососевым и лимонным		
Сдобный с маком	50	25.00
Пшеничный с луком	50	25.00
Сырны палочки	30	15.00
Булочки ржаные «8 злаков»	30	15.00
Бородинский хлеб	60	25.00

СОУСЫ

Соус «Тар-Тар»	50	50.00
Соевый соус	50	50.00
Соус «Барбекю»	50	50.00
Кетчуп	50	50.00
Майонез	50	50.00
Сметана	50	50.00
Хрен	50	45.00
Горчица	50	45.00

ГАРНИРЫ

Свежие овощи	150	105.00
Рис отварной	150	105.00
Картофельное пюре	150	105.00
Картофель отварной	150	105.00
Картофель жареный с грибами	150	105.00
Картофель по-деревенски	150	105.00
Овощи-гриль	150	105.00
Брокколи	150	105.00

САЛАТЫ

Салат с форелью холодного копчения	200	395.00
микс-салатом, с соцветиями цветной капусты и брокколи, перепелиным яйцом, под соусом «Шафран»		
Салат с жареными креветками,	200	435.00
со свежим шпинатом, сыром «Моцарелла», болгарским перцем, с соусом «Манго-маракуйя»		
Итальянский мясной	200	385.00
с жареной говядиной, свежими помидорами, сыром «Моцарелла», картофелем по-деревенски, микс-салатом и чесночными сухариками, под горчичной заправкой		
Зимний овощной	200	360.00
Салат «Айсберг» с жареной говядиной, отварной свеклой, морковью, соленым огурцом, картофелем «Пай», под пикантным майонезом		
Оливье 1904 года	200	340.00
Обжаренное куриное филе, телячий язык, печеные овощи, лососевая икра, под домашним майонезом с пряными травами		
Салат с языком	200	375.00
Говяжий язык с запеченным картофелем, свежим огурцом, зеленым горошком, омлетом со шпинатом, лососевой икрой, под соусом «Провансаль»		
Цезарь		
Хрустящие листья салата «Романо» с пшеничными крутонами, под классическим соусом на выбор:		
с креветками	280	495.00
с тунцом	230	480.00
с жареной куриной грудкой	280	360.00
с копченым цыпленком	280	360.00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки по-белорусски	130/150/50	430.00
с жареными оладьями из картофельного пюре, под сливочным соусом		
Семга запеченная	180	365.00
в слоеном буше, с беконом и шпинатом, в соусе «Белое вино», под сырной корочкой		
Горячие роллы с уткой	150/50	355.00
и ароматными травами в хрустящем тесте, с малиновым соусом		
Жюльен	200/60	345.00
Запеченное куриное филе с микс-грибами и сыром, под соусом «Белое вино»		
Фетучини с белыми грибами	430	465.00
в соусе из голубого сыра с орехами		

СУПЫ

Щи из свежего щавеля	300	250.00
с яйцом «пашот»		
Русская уха	300	270.00
со стерлядью, судаком и форелью, подается с хрустящими гренками		
Солянка сборная мясная	300	230.00
со сметаной и свежей зеленью		
Борщ «Тверской»	300	230.00
со сметаной		
Куриный бульон	300	195.00
с куриным филе, отварным яйцом, подается с чесночными гренками		

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Вишневый чизкейк	100	195.00
на классическом белом бисквите, с сыром «Маскарпоне», вишневым мармеладом и вишневой глазурью		
Экзотик	100	195.00
Суфле из манго со сливочным муссом, с ароматной начинкой из маракуйи, на кокосовом печенье		
Тирамису	80	185.00
Изысканный итальянский десерт с бисквитным печеньем «Савоярди» и воздушным муссом из сыра «Маскарпоне» в авторском исполнении		
Монте-Кристо	140	175.00
Нежное крем-брюле из маракуйи и манго под сахарной карамелью, со свежими ягодами		
Сырная фантазия	75	165.00
Классический ванильный чизкейк со свежими ягодами и мятой		
Мильфей малиновый	75	165.00
Слоеное пирожное с нежным сыром «Маскарпоне», под ягодным соусом		
Жареное мороженое	80	160.00
с миндальными хлопьями, свежей клубникой, мятой, под медовым соусом		
Мороженое «Шоколадное», «Ванильное» и «Клубничное»	100/20	180.00
с шоколадом		195.00
с сиропом		195.00
со сливками		195.00
со свежими фруктами		100/40 215.00

ЗАСТОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Заливное	1000	1700.00
Минимальный вес 1500 гр. Из говяжьего языка и курицы, с овощами, подойдет для компании из 4-5 персон		
Утка застольная	1000	1650.00
Минимальный вес 2000 гр. Целая молодая утка, фаршированная яблочком и черносливом, пропитанная пряными тонами майского рома, прекрасно подойдет для компании из 4 персон		
Курник заливчатский	1000	900.00
Минимальный вес 2000 гр. Традиционный русский пирог, с тонким слоем теста, проложенный воздушными блинами, с великолепной начинкой из куриного мяса и потрошков, куриного яйца, лука и риса, является неотъемлемым атрибутом исконно русских свадеб. Подается горячим и прекрасно подойдет для компании из 5-6 персон		
Запеченный свиной окорок	1000	900.00
Минимальный вес окорока без гарнира 12000 гр. С тушеной капустой (1500 гр. – 1000 руб.), под сливочно-горчичным соусом. Прекрасно подойдет для компании из 10-12 персон		
Запеченная свиная корейка	1000	970.00
Минимальный вес 6000 гр. Под сливочно-горчичным соусом. Подойдет для компании из 7-9 персон		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыбные блюда

Запеченный карельский лосось	150/150/15	510.00
с пюре из картофеля и базилика, подается с бальзамическим соусом и овощными чипсами		
Семга пикантная	120/50/50	530.00
Нежное филе семги, припущенное в шампанском вине, под икорно-сливочным соусом. Подается на ложе из свежих огурцов		
Шашлык из семги	130/200/50	535.00
с баклажанами, кабачками, болгарским перцем и шампиньонами, с нежным картофельным пюре, с соусом «Тар-тар» и свежей зеленью		
Запеченная серебристая горуга	170/130/50	585.00
с соусом «Белое вино», подается с капонатой и жареным картофелем		
Запеченное филе судака	220/80/50	540.00
с фламбированными фруктами и соусом из клубники и базилика		
Запеченная форель,	180/150/500	555.00
с классическим ризотто и кокосовым соусом		
Морской кокот	250/30/20	460.00
Нежная семга, судак и кальмары под сырной корочкой, подаются на чугунной сковородке, с жареным картофелем, в сливочном соусе, с хлебными палочками		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейки из охлажденной говядины «Мираторг»

Стейк Нью-Йорк	300-500*	100гр/ 290.00
Мраморная говядина Ангус, зерновой откорм 140 дней		
Рибай-стейк	300-500*	100гр/ 460.00
Мраморная говядина Ангус, зерновой откорм 140 дней		
Стейк Мачете	350*	720.00
Мраморная говядина Ангус, зерновой откорм 140 дней		

*Указан вес сырого мяса

Мясные блюда

Ассорти шашлыков	1500	2325.00
из мраморной говядины, сочной свиной шейки, люля- кебаб из ароматной баранины и нежного куриного филе, с картофелем по-деревенски, овощами-гриль, маринованным красным луком и букетом из свежей зелени		
Медальоны из говядины	130/150/90	565.00
Нежное филе говядины в сливочно-сырном соусе «Кастелло Данаблю», с картофельным пюре и жареными лесными грибами		
Русская сковорода	300	495.00
Жареное филе говядины с грибами, под картофельной корочкой, с сыром и свежей зеленью		
Бефстроганов	210/90	515.00
Нежное филе говядины в сливочном соусе с белыми грибами, и жареным картофелем		
Телячьи ребрышки,	250/100/50	585.00
томленые с ароматными травами, с картофелем по-деревенски, грибами и беконом, подаются с соусом «Барбекю»		
Шашлык из свинины	250/70/40	475.00
со свежими овощами, маринованным красным луком и домашней аджикой		
Люля-кебаб из баранины	155/100/50	520.00
с маринованным луком и ароматной зеленью, на тонком лаваше, с домашней аджикой		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Птица

Утиная грудка	200/190/30	650.00
с грушей в красном вине, луковым конфитюром, овощами и соусом «Порто»		
Шашлык из куриного филе,	250/130	475.00
жаренного на гриле, подается со свежими овощами, маринованным красным луком и домашней аджикой		

ЗАСТОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Стерлядь «Волжская»	1000	2275.00
Минимальный вес 1500 гр. Целая рыбка стерляди, припущенная в белом вине, фаршированная нежными кусочками филе семги, подается с лимоном и зеленью под сливочно-икорным соусом. Для компании из 4-5 персон		
Карельская форель горячего копчения	1000	1050.00
Минимальный вес 1000 гр. Целая рыбка карельской форели из собственной коптильни, подается с гарниром на выбор, свежими овощами и травами		
Кулебяка	1000	1395.00
Минимальный вес 2000 гр. Рыбный пирог с семгой, шпинатом и грибами. Подается с рыбным бульоном. Для компании из 5-6 персон		
Молочный поросенок	1000	2000.00
Минимальный вес поросенка без гарнира 3500 гр. Молодой поросенок, обжаренный до румяной хрустящей корочки, подается с классическим русским гарниром из гречневой каши и томатов. Прекрасно подойдет для компании из 6-7 персон		
Запеченный молочный поросенок	1000	2300.00
Минимальный вес поросенка без гарнира 5000 гр. Начиненный свиной шейкой, луком, чесноком и свежей зеленью, лакированный медом. Подается в ожерелье из свежих овощей. Прекрасно подойдет для компании из 8-10 персон		