



## Меню ресторана «Аврора»

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



### Салаты / Salads

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
<b>«Аврора»</b> с морепродуктами и красной икрой <b>«Aurora»</b> with seafood and red caviar	200	190.00
<b>Салат Руккола с тигровыми креветками</b> <b>Rucola salad with prawns</b>	190	180.00
<b>«Калигула»</b> /Салатный микс со слабосоленой семгой <b>«Caligula»</b> / Salad mix with salted salmon	300	160.00
<b>Салат с тунцом</b> , сыром Фета, листьями салата, томатами, огурцами и оливками <b>Tuna salad</b> with Feta cheese, lettuce, cucumbers, tomatoes and olives	170	93.00
<b>Салат с телятиной</b> , моцареллой, баклажанами и гранатовым соусом <b>Beef salad</b> with mozzarella, eggplant and pomegranate sauce	135	125.00
<b>Теплый салат с телятиной и кус-кусом</b> <b>Warm beef salad with couscous</b>	220	160.00
<b>«Цезарь»</b> <b>«Caesar»</b>		
с тигровыми креветками with Tiger Prawns	220	175.00
со слабосоленой семгой with salted salmon	215	145.00
с курицей и беконом with chicken and bacon	250	120.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



### Салаты / Salads

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
«Украина» с курицей и беконом «Ukraine» with chicken and bacon	230	65.00
Салат с курицей и грецким орехом Chicken salad with walnuts	150	35.00
«Рио Гранде» с курицей - «Rio Grande» with chicken	250	120.00
Салат с куриной печенью и сыром камамбер Chicken liver salad with Camembert cheese	240	130.00
«Итальяна» с моцареллой - «Italiana» with Mozzarella cheese	250	140.00
«Капрезе» - «Caprese»	280	170.00
Классический «Греческий» салат - Classic «Greek Salad»	300	95.00
Салат с киноа и авокадо Quinoa and avocado salad	240	110.00
Салат «Витамин» - Vitamin salad	200	45.00
Салат из свежих томатов и красного лука Salad with fresh tomatoes and red onions	230	35.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



«Микс-салат» / томаты, огурцы, сладкий перец	260	95.00
«Salad Mix» / tomatoes, cucumbers, sweet pepper		

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



### Холодные закуски / Cold starters

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
<b>Красная икра лосося</b> в классическом сопровождении с тостами или блинчиками <b>Salmon red caviar</b> accompanied by classic toast and blini	100/60	380.00
<b>Тартар из лосося</b> <b>Salmon Tartar</b>	145/100	140.00
<b>Карпаччо из лосося с сыром Пармезан</b> <b>Salmon Carpaccio with Parmesan cheese</b>	100/10	120.00
<b>«Мисс Норвегия»</b> Норвежская слабосоленая семга <b>«Miss Norway»</b> Norwegian Salmon Gravlax	150/10	160.00
<b>Форшмак по-одесски на гренке</b> <b>Herring forshmak on toast</b>	132	36.00
<b>Сельдь с чесночными гренками</b> <b>Herring with garlic toast</b>	100/60	55.00
<b>Тартар из говядины</b> <b>Beef Tartar</b>	170/90	120.00
<b>Карпаччо из говядины с сыром Пармезан</b> <b>Beef Carpaccio with Parmesan cheese</b>	110/20	120.00
<b>Карпаччо из говядины с моцареллой, сыром Пармезан и вялеными томатами</b> <b>Beef carpaccio with mozzarella and Parmesan cheese and sundried tomatoes</b>	300	260.00
<b>Карпаччо из сала с чесноком</b>	100/10	35.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



Carpaccio of salted pork lard with garlic

**Ассорти брускетт** | Assorted bruschetta

80.00

с авокадо и сыром Филадельфия with avocado and Philadelphia cheese	80/60
с маслинами и грецким орехом with olives and walnuts	80/60
с томатами и базиликом with tomatoes and basil	80/65

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



### Холодные закуски / Cold starters

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
<b>Язык говяжий с розовым соусом и горчицей</b> Boiled veal tongue with horseradish sauce	150/50/30	130.00
<b>Тарелка деликатесная</b> /Хамон, салями Наполи, бастурма, Горгонзола , пармезан, вяленые томаты с гигантскими зелеными оливками Antipasti /Jamon, salami Napoli Dolce, basturma , Gorgonzola cheese , Parmesan cheese, marinated olives, sundried tomatoes	275	260.00
<b>Мясная тарелка</b> / Ветчина, балык, язык говяжий, колбаса полукопченая Assorted Cold Meat Cut / Ham, bacon, beef tongue, semi-smoked sausage	150	60.00
<b>Хамон</b> с вялеными томатами и оливками Jamon with marinated olives and Sun Dried Tomatoes	80/60	180.00
<b>Сырная тарелка</b> / Ронделе, Камамбер, Дорблю, Пармезан - с медом, виноградом и конфитюром Cheese Platter / Rondele, Camembert, Dorblu, Parmesan with honey, grapes and confiture	200/100	250.00
<b>Карпаччо из свеклы с сыром Рамболь</b> Beet carpaccio with Ramboll cheese	215	160.00
<b>Овощная нарезка</b> Fresh Vegetable Platter	320	100.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



<b>Грибная поляна</b> Marinated Mushrooms	250	120.00
<b>Икра из баклажан</b> Squashed eggplant	150	35.00
<b>Домашние соленья</b> Home-made Pickling	500	90.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



### Горячие закуски / Hot starters

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
<b>Палитра из морепродуктов /</b> креветки тигровые, кальмары, мидии в ракушке, морские гребешки с ананасом и цитрусовым соусом <b>Seafood platter / tiger prawns,</b> squid, mussels in shell, scallops with pineapple and citrus sauce <b>Морские гребешки с перепелиными</b> <b>яйцами</b> под цитрусовым соусом «Сабайон» <b>Seared scallops with citrus</b> «Sabayon»" sauce	310/50	400.00
<b>Брошет из королевских креветок</b> с апельсиново - манговым соусом <b>Grilled Tiger prawn Brochette</b>	180/50	300.00
<b>Сэндвич «Филадельфия» с</b> картофелем фри <b>Smoked Salmon Club Sandwich with</b> french fries <b>Клуб Сэндвич /</b> Пшеничные тосты с томатами, огурцами, салатом, куриной грудкой, беконом и картофелем фри <b>Sandwich Club /</b> Roasted wheat toasts with tomatoes, cucumbers, salad, chicken breast and bacon with french fries <b>«Колдуны» с мясом</b> <b>«Kalduny»</b> Belarusian stuffed potato dumplings with meat filling <b>Сырные «Сигары» с сыром Дор Блю</b> <b>Cheese «Cigars»/</b> Cigars of lavash with Dorblu cheese <b>Оладьи из цуккини со сметаной</b> <b>Zucchini fritters with sour</b> <b>cream</b>	180/150 250/150/3 0 250/50 65 200/50	130.00 90.00 65.00 60.00 65.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



<b>«Драники» с грибами и сметаной</b> <b>«Draniki»</b> Potato Pancakes with mushrooms and sour cream	250/50	55.00
--	--------	-------

### Горячие закуски / Hot starters

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
<b>Вареники с фуа-гра под</b> <b>грибным соусом</b> <b>Dumplings with foie gras and</b> <b>mushroom sauce</b> <b>Фуа-гра под соусом</b> <b>«Кальвадос»</b> Гусиная печень в классическом французском стиле <b>Foie Gras au Calvados</b> Classic French-style goose liver with apple-cognac sauce <b>Куриные крылышки в хрустящей</b> <b>корочке</b> <b>Crispy Chicken wings</b>	100/50 60/50 200/80	120.00 135.00 65.00

### Паста и Ризотто / Pasta and Risotto

<b>Равиоли с фуа-гра с сливочно-</b> <b>грибным соусом</b> <b>Ravioli with foie gras with</b> <b>mushroom sauce</b>	220	145.00
<b>Пене с соусом «Песто»</b> <b>Penne with "Pesto" sauce</b>	180	55.00
<b>Пене «4 сыра»</b> <b>Penne «Quattro Formaggio»</b>	225	95.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



<b>Феттуччине с морепродуктами</b> <b>Seafood Fettuccine</b>	<b>350</b>	<b>220.00</b>
<b>Спагетти «Карбонара»</b> <b>Spaghetti «Carbonara»</b>	<b>310</b>	<b>95.00</b>
<b>Спагетти «Болоньезе»</b> <b>Spaghetti «Bolognese»</b>	<b>300</b>	<b>90.00</b>
<b>Ризотто с белыми грибами</b> <b>Risotto with porcini mushrooms</b>	<b>300</b>	<b>120.00</b>

### Супы / Soups

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
<b>Томатный суп из морепродуктов</b> / из морских гребешков, креветок, мидий, кальмаров, лосося <b>Seafood Soup</b> with scallops, prawns, mussels, squids, salmon with tomatoes and fresh basil <b>«Буйабес»</b> / Средиземноморский рыбный суп с креветками, филе судака, форелью и мидиями <b>Soup «Bouillabaisse»</b> / classic French fish and seafood soup with white fish, mussels and shrimps <b>Уха «Царская» из семги и судака</b> <b>«Ukha» Fish Soup</b> is one of the oldest Russian cuisine dishes with salmon and pike-perch <b>Борщ Украинский с пампушками</b> <b>Ukrainian borsch with garlic donuts</b>	<b>350</b>  <b>450</b>  <b>300</b>  <b>350/150</b>	<b>195.00</b>  <b>210.00</b>  <b>95.00</b>  <b>60.00</b>
<b>Солянка сборная мясная</b> <b>«Solyanka»</b> Traditional Ukrainian soup	<b>300/50</b>	<b>90.00</b>

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



<b>Овощной итальянский суп</b> <b>«Минестроне»</b> <b>Italian vegetable soup</b> <b>«Minestrone»</b>	<b>300</b>	<b>45.00</b>
<b>Суп - крем из шампиньонов</b> <b>Cream soup with mushrooms</b>	<b>300</b>	<b>45.00</b>
<b>Суп-пюре с морковью и имбирем</b> <b>Cream soup with carrots and ginger</b>	<b>250</b>	<b>35.00</b>
<b>Суп - крем из шпината с чесночными гренками</b> <b>Spinach Cream Soup with garlic toast</b>	<b>200/25</b>	<b>75.00</b>
<b>Свекольник с говядиной</b> <b>Beetroot soup with beef</b>	<b>350</b>	<b>55.00</b>
<b>Окрошка по-домашнему</b> <b>«Okroshka»</b>	<b>450</b>	<b>40.00</b>

### Рыба / Fish

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
<b>Филе сибаса по --Лигурийски</b> <b>Sea bass fillet Ligurian- style</b>	<b>180/50</b>	<b>300.00</b>
<b>«Датская фантазия»</b> / Семга, запеченная с мидиями , ананасами и виноградом в изысканном соусе <b>«Danish fantasy»</b> / Salmon baked with mussels, pineapples and grapes with an exquisite dressing	<b>150/200</b>	<b>300.00</b>
<b>Форель речная с соусом «Тар - тар»</b> <b>Trout baked with «Tartar» sauce</b>	<b>140/50</b>	<b>95.00</b>

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



**Стейк из семги**  
**Salmon steak** 170/10 225.00

**Филе судака с соусом «Морне»**  
**Pike-perch Fillets with Mornay Sauce** 150/60 190.00

**Запеченное рыбное филе**  
Подается с овощами на пару и сливочным соусом из раковых шеек  
**Fish Fillet / Served with vegetables and crayfish sauce** 150/150/40

**Дорадо**  
**Dorado** 310.00

**Сибас**  
**Sea bass** 380.00

### Мясо / Meat

**Каре новозеландского ягненка**  
с пратеном из цуккини и соусом «Аделард»  
**New Zealand lamb ribs** 150/50/50 385.00  
with zucchini and «Adelard»sauce

**Американский рибай-стейк**  
**American rib-eye steak** за 100 гр 280.00

**Стейк говяжий на кости**  
обжаренный на гриле, со сладким перцем, и картофелем по-деревенски  
**Grilled beef steak** with sweet pepper and potatoes 160/120/100 320.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



**Говяжья вырезка «Ришелье»**  
фаршированная шпинатом и с соусом «Ришелье» 200/140 290.00

**Beef steak «Richelieu» / with spices and herbs. Served with white Richelieu sauce.**

**Телятина «Божоле» с кус-кусом**  
**«Beaujolais» beef with cous-cous** 180/150 200.00

**Биф-филе с голландским соусом**  
Подается с картофельным крокетом  
**Beef fillet with Hollandaise sauce and potato croquettes** 150/100/50 280.00

**Сочная телятина на луковой подушке**  
**Juicy grilled veal with onion stewed in white wine** 170/150 275.00

**Телятина «Строганов»**  
**Veal «Stroganoff»** 200/200 240.00

**Кролик / су-вид / с винным соусом и кус-кусом**  
**Rabbit with wine sauce and couscous** 200/150 150.00

### Мясо / Meat

Выход, г /  
Weight, g Цена, грн /  
Price, uah

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



<b>Свиная рулька</b> / Запеченная в медовой глазури <b>Pork knuckle</b> / Pork leg baked with honey	<b>Цена за 100 гр</b>	<b>30.00</b>
Гарнир к рульке / тушеная капуста, хрен, аджика, горчица Accompanying garnish: stewed cabbage, horseradish, Adjika, Mustard	<b>550</b>	<b>135.00</b>
<b>Стейк из свинины «Флорида»</b> с соусом «Жю Лье» <b>Pork steak «Florida»</b> with «Jus Lie» sauce	<b>180/50</b>	<b>126.00</b>
<b>Корейка свиная на кости</b> Подается с картофельным пюре и соусом «Плам» <b>Pork Chop with potato and plum sauce</b>	<b>200/200/50</b>	<b>180.00</b>
<b>Миньон из свиной вырезки «Жан»</b> с беконом и овощами гриль <b>Pork mignon «Jan»</b> Pork medallions with bacon served with vegetables	<b>140/200</b>	<b>165.00</b>

### **Птица / Poultry**

<b>Гусиная ножка «Конфи»</b> <b>Confit Goose leg</b>	<b>300</b>	<b>160.00</b>
<b>Утиная грудка под соусом шерри-портвейн.</b> <b>Duck breast with sherry-port sauce</b>	<b>200</b>	<b>170.00</b>
<b>Куриное филе в вуали из бекона</b> / Подается с картофелем со шпинатом и грибным соусом <b>Chicken fillet in bacon veil</b> under mushrooms sauce. Garnished by mashed potato with herbs	<b>160/220/70</b>	<b>150.00</b>

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



<b>Котлета по-киевски</b> <b>Chicken Kiev</b>	<b>200</b>	<b>85.00</b>
<b>Курица «Пармеджано»</b> <b>«Parmigiana» Chicken</b>	<b>245</b>	<b>90.00</b>

Утверждаю  
Посохов И. Ю.





### Гарниры / Garnishes

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
<b>Овощи гриль / Цуккини,</b> баклажаны, болгарский перец, томаты, грибы <b>Grilled vegetables</b> Zucchini, eggplant, pepper, mushrooms, tomato	<b>240</b>	<b>85.00</b>
<b>Овощи на пару</b> <b>Vegetables steam</b>		
<b>мини-морковь</b> <b>baby carrots</b>	<b>50</b>	<b>15.00</b>
<b>цветная капуста</b> <b>cauliflower</b>	<b>50</b>	<b>15.00</b>
<b>брокколи</b> <b>broccoli</b>	<b>50</b>	<b>15.00</b>
<b>Картофельное пюре</b> <b>Mashed potatoes</b>	<b>200</b>	<b>20.00</b>
<b>Картофель жареный фри</b> <b>«French Fries» potatoes</b>	<b>150</b>	<b>40.00</b>
<b>Картофель по-домашнему</b> <b>Homemade potatoes</b>	<b>250</b>	<b>30.00</b>
<b>Кус-кус</b> <b>Cous-cous</b>	<b>150</b>	<b>30.00</b>
<b>Чечевица</b> <b>Lentils</b>	<b>200</b>	<b>20.00</b>
<b>Рис с овощами</b> <b>Vegetables Rice</b>	<b>150</b>	<b>45.00</b>

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



### Вареники / Vareniks (dumplings)

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
<b>С капустой / Cabbage</b>	<b>200/80</b>	<b>40.00</b>
<b>С картофелем / Potatoes</b>	<b>170/80</b>	<b>40.00</b>
<b>С картофелем и грибами</b> <b>Mushrooms and potatoes</b>	<b>200/80</b>	<b>40.00</b>

### Блинчики / «Blini»

<b>Блины со шпинатом</b> с грибами и сыром Дорблю <b>«Blini» with spinach,</b> mushrooms and Dorblu cheese	<b>300</b>	<b>60.00</b>
<b>Блины пшеничные</b> <b>Wheat «blini»</b>	<b>100</b>	<b>10.00</b>
<b>Начинка:</b> <b>Filling:</b>		
с красной икрой with red caviar	<b>30/20</b>	<b>120.00</b>
с семгой with salmon	<b>120</b>	<b>95.00</b>
с мясом with meat	<b>110</b>	<b>40.00</b>
с куриным филе и грибами with chicken and mushrooms	<b>100</b>	<b>45.00</b>

### Хлеб / Bread

<b>Фокачча / Focaccia</b>	<b>120</b>	<b>25.00</b>
<b>Хлеб / Bread</b>	<b>25</b>	<b>3.00</b>
<b>Пампушки с чесноком</b> <b>Donuts with garlic</b>	<b>100/30</b>	<b>15.00</b>

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



## Десерт / Dessert

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
Блинчики с маком «Blini» with poppy seeds	200	35.00
Блинчики с творогом «Blini» with cottage cheese	300	55.00
Креп «Сюзетт» фламбэ с мороженым Crêpe Suzette with ice cream	280	70.00
Вишневый штрудель с мороженым и соусом «Айриш крим» Hot cherry strudel with ice cream and "Irish cream" sauce	150/100/100	55.00
Яблочный штрудель с мороженым и соусом «Айриш крим» Hot apple strudel with ice cream and "Irish cream" sauce	150/100/100	55.00
Шоколадный пирог Chocolate pie	150	35.00
Клубничное гаспаччо с мороженым Strawberry gazpacho with ice cream	300	50.00
Мороженое «Темпура» «Tempura» ice-cream	230	60.00
Сырники Cottage cheese pancakes	300/50	60.00
Торт «Наполеон» Napoleon Cake	150	45.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



## Десерты / Desserts

	Выход, г / Weight, g	Цена, грн / Price, uah
Торт «Медовик» Honey Cake	150	45.00
Фруктовый салат Fruit salad	350	60.00
Горячий шоколад Hot chocolate	130	55.00

## Безалкогольные напитки / Non-alcoholic drinks

	Выход, мл / Weight, ml	Цена, грн / Price, uah
Кока-Кола / Coca-Cola	500	15.00
Спрайт / Sprite	500	15.00
Швепс Тоник / Schweppes Tonic	500	15.00
Квас / «Kvass»	500	15.00
Квас / «Kvass»	300	9.00
Компот / Berry drink	240	15.00
Лимонад / Lemonade	250	25.00
Соки в ассортименте / Juice assortment	200	10.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



### Свежевыжатые соки / Freshly Squeezed Juice

	Выход, мл/ Weight, ml	Цена, грн/Price, uah
Ананасовый / Pineapple	100	100.00
Апельсиновый / Orange	100	45.00
Грейпфрутовый / Grapefruit	100	35.00
Лимонный / Lemon	100	42.00
Яблочный / Apple	100	20.00
Морковный / Carrot	100	20.00
Тыквенный / Pumpkin	100	20.00
Из сельдерея / Celery	100	64.00
Киви / Kiwi	100	55.00

### Вода / Water

Газированная/ Sparkling water		
Бонаква / Bonaqua	500	15.00
Боржом / Borjomi стекло	500	40.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



Моршинская в стекле средний газ / Morshinskaya	500	35.00
--	-----	-------

### Негазированная / Still water

Бонаква / Bonaqua	500	15.00
-------------------	-----	-------

Моршинская в стекле / Morshinskaya	500	35.00
------------------------------------	-----	-------

### Чай/Tea

	Выход, мл/ Weight, ml	Цена, грн/Price, uah
Фирменный чай «Аврора» «Aurora» Specialty Tea	250	35.00
Имбирный чай Ginger Tea	250	35.00
Чай элитный Дамманн, Франция Dammann Elite tea, France	200	25.00
- Mandarin Jasmin / Жасмин		
- Эрл Грей черный с бергамотом / Earl Grey		
- Английский завтрак / English breakfast		
- Смесь пастушки / Dammann Tisane du Berger		
- Фруктовая смесь «Летняя ночь» / Bora Bora		
- Мятный лист / Mint leaf		
- Японская сенча / Japan Sencha		

### Кофе/Coffee



Классическая эспрессо смесь лучших сортов арабики и робусты.

Утверждаю  
Посохов И. Ю.



Эспрессо / Espresso	40	20.00
Американо / Americano	100	20.00
Латте / Latte	250	35.00
Капучино / Cappuccino	200	40.00
Какао / Cacao	250	35.00
Молоко / Milk	50	5.00
Сливки / Cream	50	10.00

Утверждаю  
Посохов И. Ю.