



МЕНЮ  
ресторан  
МЕДВЕДЬ

# Холодные Закуски



- |  |         |           |
|--|---------|-----------|
| 1. Строганина ассорти<br>(муксун, семга, лимон, зелень)  | 160 гр. | 1195 руб. |
| 2. Ассорти рыбное<br>(муксун малосольный, угорь копченый,<br>семга малосольная, лимон, оливки, зелень)                 | 235 гр. | 2035 руб. |
| 3. Ассорти рыбное (без угря)<br>(муксун малосольный, семга<br>малосольная, лимон, оливки, зелень)                      | 235 гр. | 1685 руб. |
| 4. Ассорти мясное<br>(буженина, рулет куриный,<br>язык говяжий, корнишоны, перец<br>болгарский, горчица, хрен, зелень) | 220 гр. | 695 руб.  |
| 5. Ассорти сырное<br>(«Камамбер», «Пармезан», «Гауда»,<br>апельсин, виноград, орех грецкий, мед)                       | 335 гр. | 785 руб.  |
| 6. Ассорти овощное<br>(помидоры свежие, огурцы свежие,<br>перец болгарский, зелень)                                    | 185 гр. | 365 руб.  |
| 7. Ассорти овощное с Черри<br>(помидоры свежие, огурцы свежие,<br>перец болгарский, зелень)                            | 260 гр. | 425 руб.  |

Время приготовления блюд 15 минут.



# Холодные Закуски



8. Ассорти фруктовое (мандарины, виноград, апельсин, киви)	500 гр.	505 руб.
9. Разносол (огурчики конс., помидоры черри конс., оята консервированные, зелень)	245 гр.	445 руб.
10. Грүзди «По-волярски» (грүзди соленые, лук маринованный, сметана, чеснок, зелень)	220 гр.	695 руб.
11. Закуска к водочке (сельдь соленая, картофель отварной, лук маринованный, зелень)	205 гр.	345 руб.
12. Пивная тарелка (суджук, сыр коса, ржаные гренки с чесноком, соус «Цезарь»)	220 гр.	695 руб.
13. Лимон	50 гр.	70 руб.
14. Маслины оливки	60 гр.	195 руб.
15. Имбирь маринованный	100 гр.	85 руб.

Время приготовления блюд 15 минут.



# Салаты



- |  |         |          |
|--|---------|----------|
| <b>1. Салат «Медведь»</b><br><i>(говядина, опята консервированные, картофель, перец, орешки кедровые, салатная заправка, клюква, зелень)</i>   | 200 гр. | 565 руб. |
| <b>2. Салат «Для охотников»</b><br><i>(язык говяжий, мясо курицы, мясо говядины, свежие помидоры, шампиньоны, миндальная стружка, майонез, зелень)</i>                                 | 200 гр. | 425 руб. |
| <b>3. Салат «Теплый с куриной грудкой»</b><br><i>(куриная грудка, лук красный, бекон, горчица, сливки, листья романо, огурцы, черри, перец, горчица, бальзамический уксус, зелень)</i> | 280 гр. | 495 руб. |
| <b>4. Салат «Теплый с грибами»</b><br><i>(филе куриное, грузди, огурцы и помидоры консервированные, картофель лук красный, чесночный соус, майонез, зелень)</i>                        | 360 гр. | 505 руб. |
| <b>5. Салат «Цезарь с куриной грудкой»</b><br><i>(куриная грудка, черри микс салатов, сыр пармезан, сухарики, соус чесночно-анчоусовый,)</i>   | 200 гр. | 415 руб. |

Время приготовления блюд 20 минут



# Салаты



- |   |         |          |
|---|---------|----------|
| <b>6. Салат «Цезарь с креветками»</b><br><i>(тигровые креветки, черри, микс салатов, сыр пармезан, сухарики, соус чесночно-анчоусовый)</i>                                | 200 гр. | 495 руб. |
| <b>7. Салат из морепродуктов</b><br><i>(креветки тигровые, морской коктейль, огурцы свежие, помидоры черри, заправка, салатный микс, маслины, оливки соус чесночный)</i>  | 200 гр. | 585 руб. |
| <b>8. Салат «Морская жемчужина»</b><br><i>(семга м/с, креветки, помидоры свежие, перец болгарский, сыр, икра красная, лимон, крабовое мясо, маслины, майонез, зелень)</i> | 170 гр. | 625 руб. |
| <b>9. Салат «Морской бриз»</b><br><i>(семга м/с, икра красная, авокадо, микс салатов, кунжут, заправка, лимон)</i>  | 200 гр. | 765 руб. |
| <b>10. Салат «Греческий»</b><br><i>(свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, микс салатов, лук красный, фета, маслины Заправка, сок лимона)</i>                         | 200 гр. | 405 руб. |

Время приготовления блюд 20 минут





# Горячие закуски



- |  |         |          |
|--|---------|----------|
| 1. Крылышки куриные<br>«Не остановиться»<br><i>(крылышки, аджика, чеснок, майонез, кетчуп)</i> | 255 гр. | 345 руб. |
| 2. Рулетики куриные в беконе<br><i>(филе куриное, соус соевый, чеснок, бекон)</i>              | 220 гр. | 455 руб. |
| 3. Сырные шарики с соусом «Цезарь»<br><i>(сыр, мука, яйцо, соус Цезарь)</i>                    | 260 гр. | 355 руб. |
| 4. Драники, фаршированные мясом<br><i>(картофель, мясной фарш, яйцо, сметана)</i>              | 260 гр. | 265 руб. |
| 5. Драники, фаршированные грибами<br><i>(картофель, шампиньоны, яйцо, сметана)</i>             | 260 гр. | 265 руб. |
| 6. Драники, фаршированные рыбой<br><i>(картофель, филе семги, яйцо, сметана)</i>               | 240 гр. | 465 руб. |
| 7. Ржаные греночки с чесноком<br>и соусом «Цезарь»   | 110 гр. | 135 руб. |

Время приготовления блюд 25 минут



# Горячие закуски



- |   |         |           |
|---|---------|-----------|
| <b>8. Жюльен с семгой</b><br><i>(филе семги, лук, сливки, сыр пармезан, шампиньоны свежие)</i>  | 120 гр. | 585 руб.  |
| <b>9. Жюльен куриный</b><br><i>(мясо курицы, лук, шампиньоны, сливки сыр пармезан)</i>  | 120 гр. | 245 руб.  |
| <b>10. Жюльен грибной</b><br><i>(грибы шампиньоны, лук, сливки, сыр пармезан)</i>   | 120 гр. | 265 руб.  |
| <b>11. Тигровые креветки<br/>в чесночно-соевом соусе</b><br><i>(креветки тигровые, соевый соус, чеснок, лимон, соус: кетчуп, майонез, соус кикоман)</i> | 190 гр. | 1175 руб. |
| <b>12. Тигровые креветки в кляре</b><br><i>(креветки тигровые, соевый соус, чесночное масло, лимон)</i>   | 215 гр. | 995 руб.  |

Время приготовления блюд 25 минут





# Горячие закуски



- |  |                |                  |
|--|----------------|------------------|
| <b>1. Шашлык из семги</b><br><i>(филе семги, майонез, специи,<br/>маслины, лимон)</i>  | <b>190 гр.</b> | <b>1395 руб.</b> |
| <b>2. Шашлычки из куриного филе<br/>с шашлычным соусом</b><br><i>(куриное филе, помидоры Черри,<br/>чеснок, соевый соус, шашлычный соус)</i> | <b>290 гр.</b> | <b>395 руб.</b>  |
| <b>3. Шашлык из свинины</b><br><i>(шея свинина, соус шашлычный,<br/>специи)</i>  | <b>370 гр.</b> | <b>695 руб.</b>  |

Время приготовления блюд 40 минут.





# Первые блюда



- |  |         |          |
|--|---------|----------|
| 1. Уха из семги и муксуна<br>(семга, муксун, картофель, лук,<br>специи, зелень)  | 250 гр. | 325 руб. |
| 2. Борщ<br>(мясо говядины, картофель, свекла,<br>капуста, лук, морковь, помидоры<br>чеснок, сметана, зелень)                                 | 250 гр. | 225 руб. |
| 3. Солянка с копченостями<br>(картофель, морковь, огурцы соленые,<br>копчености, лимон, оливки, маслины,<br>томатная паста, сметана, зелень) | 250 гр. | 245 руб. |
| 4. Суп лапша домашняя<br>(мясо курицы, лук,<br>морковь, лапша домашняя, зелень)  | 250 гр. | 195 руб. |
| 5. Суп- пюре грибной<br>(грибы шампиньоны, лук морковь<br>сливки, картофель, зелень, гренки)   | 250 гр. | 225 руб. |
| 6. Суп пюре из овощей<br>(куриный бульон картофель морковь<br>лук, брокколи, сливки зелень, гренки)  | 250 гр. | 215 руб. |

Время приготовления блюд 20 минут.





# Горячие блюда

## Пасты

- |   |         |          |
|---|---------|----------|
| <b>1. Спагетти «Ди-Море»</b><br><i>(спагетти, морской коктейль, свежие, помидоры, сливки, пармезан)</i>             | 280 гр. | 445 руб. |
| <b>2. Лазанья «Поволонски»</b><br><i>(лазанья, фарш мясной, морковь сливки, томаты, сыр «Пармезан»)</i>             | 260 гр. | 445 руб. |
| <b>3. Паста «А-ля Карбонара»</b><br><i>(спагетти, бекон, сливки, сыр «Пармезан», яйцо, черри)</i>                   | 280 гр. | 425 руб. |
| <b>4. Паста «Фетучини» с грибами</b><br><i>(паста фетучини, грибы, лук, помидоры Черри, сыр «Пармезан», сливки)</i> | 270 гр. | 415 руб. |

Время приготовления блюд 25 минут.



# Горячие блюда из рыбы



- |   |         |           |
|---|---------|-----------|
| <b>1. Медвежье лакомство.</b><br><i>(рыба радужная форель, груша, грибы, орех грецкий, зелень, апельсин)</i>                                      | 290 гр. | 765 руб.  |
| <b>2. Стейк из форели на ананасовой подушке.</b><br><i>(филе форели, соус Карри, ананас, лимон, сыр)</i>  | 250 гр. | 1385 руб. |
| <b>3. Стейк из муксуна с соусом «Карри»</b><br><i>(филе муксуна, апельсин, соус «Карри», специи)</i>  | 170 гр. | 1425 руб. |
| <b>4. Стейк из семги со сливочным соусом и овощами.</b><br><i>(филе семги, капуста брокколи, цветная, морковь, спаржа, соус сливочный, лимон)</i> | 260 гр. | 1385 руб. |
| <b>5. Ролетики из семги.</b><br><i>(филе семги, цуккини, сыр, лимон)</i>  | 210 гр. | 1375 руб. |
| <b>6. Палтус «Аппетитный».</b><br><i>(филе палтуса, песто из базилика, помидоры черри, сыр пармезан, лимон)</i>                                   | 270 гр. | 1125 руб. |
| <b>7. Дорадо на гриле.</b><br><i>(рыба дорадо, лимон, имбирь)</i>   | 250 гр. | 795 руб.  |

Время приготовления блюд 40 минут



# Горячие блюда из рыбы



- |  |            |           |
|--|------------|-----------|
| 8. Стейк из семги<br>(со сливочным соусом)<br><i>(филе семги, лимон, сливочный соус)</i>   | 150/50 гр. | 1265 руб. |
| 9. Стейк из форели<br>(со сливочным соусом)<br><i>(филе форели, лимон, сливочный соус)</i> | 150/50 гр. | 1265 руб. |





# Горячие блюда из мяса



- |  |                |                  |
|--|----------------|------------------|
| <b>1. Каре ягненка с «Каталонским» соусом</b><br><i>(корейка ягненка, баклажаны, помидоры свежие, соус «Каталонский»)</i>              | <b>310 гр.</b> | <b>1295 руб.</b> |
| <b>2. Говяжья вырезка с зеленью.</b><br><i>(говяжья вырезка, укроп, чеснок, лук репчатый, сливки, опята, черри)</i>                    | <b>220 гр.</b> | <b>1025 руб.</b> |
| <b>3. Язык говяжий в гривном соусе.</b><br><i>(язык говяжий, картофель, кабачки, морковь, шампиньоны, лук, сливки, мед)</i>            | <b>320 гр.</b> | <b>595 руб.</b>  |
| <b>4. Шапка Мономаха из говядины.</b><br><i>(говяжья вырезка под овощами с грибами запеченная с сыром и клюквой, помидоры, огурцы)</i> | <b>275 гр.</b> | <b>1035 руб.</b> |

Время приготовления блюд 40 минут.





# Горячие блюда из мяса

- |  |                |                  |
|--|----------------|------------------|
| <b>5. Шапка Мономаха из курицы.</b><br><i>(куриное филе под овощами с грибами,<br/>запеченное с сыром и клюквой, помидоры, огурцы)</i> | <b>275 гр.</b> | <b>415 руб.</b>  |
| <b>6. Шапка Мономаха из свинины</b><br><i>(свиная шейка под овощами с грибами,<br/>запеченная с сыром и клюквой, помидоры, огурцы)</i> | <b>275 гр.</b> | <b>495 руб.</b>  |
| <b>7. Медальоны из свинины</b><br><i>(свиная вырезка, с приправами бальзамик,<br/>томатная сальса)</i>                                 | <b>285 гр.</b> | <b>515 руб.</b>  |
| <b>8. Свиная рулька с соусом</b><br><i>(свиная рулька, запеченная со специями<br/>соус «Демиглясс»)</i>                                | <b>700 гр.</b> | <b>1325 руб.</b> |

Время приготовления блюд 40 минут.





# Гарниры



1. Овощи - гриль <i>(цукини, баклажаны, помидоры, перец болгарский, лук красный)</i>	200 гр.	295 руб.
2. Овощной микс <i>(капуста брюссельская, мини морковь, спаржа, капуста цветная, брокколи)</i>	150 гр.	195 руб.
3. Картофель «Айдахо» <i>(картофельные дольки запеченные с приправами)</i>	200 гр.	235 руб.
4. Картофель фри с томатным кетчупом	200 гр.	235 руб.
5. Картофельное пюре	150 гр.	165 руб.
6. Картофель отварной с зеленью	160 гр.	145 руб.
7. Рис отварной	150 гр.	125 руб.

Время приготовления блюд 25 минут



# Десерт



ресторан  
**МЕДВЕДЬ**

- |  |         |          |
|--|---------|----------|
| <b>1. Чизкейк</b><br><i>(творожный торт малиновый,<br/>топпинг в ассортименте)</i>                         | 120 гр. | 235 руб. |
| <b>2. Чизкейк</b><br><i>(творожный торт шоколадный,<br/>топпинг в ассортименте)</i>                        | 120 гр. | 235 руб. |
| <b>3. Чизкейк</b><br><i>(творожный торт «НьюЙорк»,<br/>топпинг в ассортименте)</i>                         | 120 гр. | 235 руб. |
| <b>4. Мороженое в ассортименте</b><br><i>(ванильное, клубничное мороженое,<br/>топпинг в ассортименте)</i> | 50 гр.  | 85 руб.  |
| <b>5. Мороженое шоколадное</b><br><i>(шоколадное мороженое<br/>топпинг в ассортименте)</i>                 | 50 гр.  | 85 руб.  |
| <b>6. Фруктовый салат</b><br><i>(яблоко, груша, киви, виноград,<br/>персик консервированный)</i>           | 150 гр. | 195 руб. |

Время приготовления 20 минут





# Коктейли



## Безалкогольные коктейли

- |  |         |          |
|--|---------|----------|
| <b>1. «КОНФЕТКА»</b><br><i>(ананасовый сок, апельсиновый сок, клубничный сироп)</i>                    | 200 гр. | 115 руб. |
| <b>2. «БОЛЬШОЕ ЯБЛОКО»</b><br><i>(яблочный сок вода минеральная сироп «Гренадин»)</i>                  | 200 гр. | 115 руб. |
| <b>3. «КИСКИНЫ ЛАПКИ»</b><br><i>(апельсиновый сок, лимонный сок, ананасовый сок, сироп «Гренадин»)</i> | 200 гр. | 115 руб. |
| <b>4. «БРАЗИЛЬСКИЙ ЗАКАТ»</b><br><i>(кофе натуральный, ананасовый сок, клубничный сироп, лимон)</i>    | 200 гр. | 125 руб. |

## Молочные коктейли

- |  |         |          |
|--|---------|----------|
| <b>1. КОКТЕЙЛЬ «МОЛОЧНЫЙ»</b><br><i>(молоко, мороженое ванильное/клубничное сироп «Монин» в ассортименте)</i>              | 220 гр. | 205 руб. |
| <b>2. КОКТЕЙЛЬ «ФАНТАЗИЯ»</b><br><i>(мороженое ванильное/клубничное, сок в ассортименте, сироп «Монин» в ассортименте)</i> | 220 гр. | 205 руб. |

Время приготовления коктейлей 15 минут



# Коктейли



## Алкогольные коктейли.

- |   |         |          |
|---|---------|----------|
| <b>1. «МЕДВЕДЬ»</b><br><i>(водка «Талка», мартини «Бьянко»,<br/>тоник, морс брусничный<br/>сироп «Гренадин», лимон)</i> | 220 гр. | 395 руб. |
| <b>2. «МАРГАРИТА»</b><br><i>(текила «Ольмека» ликер «Куантро»,<br/>сок лимона, сироп Монин, сок, лимон)</i>             | 110 гр. | 865 руб. |
| <b>3. «ГОЛУБЫЕ ГАВЛИ»</b><br><i>(ром «Бакарди», сироп «Блю Кюрасао»,<br/>тоник, лимонный сок)</i>                       | 200 гр. | 595 руб. |
| <b>4. «ДЖИН-ТОНИК»</b><br><i>(Джин «Бифитер, тоник,<br/>лимон)</i>  | 250 гр. | 945 руб. |
| <b>5. «КОКОН»</b><br><i>(ликер Гран Самбука, кока-кола<br/>лимонный сок)</i>  | 220 гр. | 505 руб. |

Время приготовления коктейлей 15 минут



# СПИРТНЫЕ НАПИТКИ



## Водка

Водка "Русский стандарт"	0,5	1600/165	Россия
Водка "Белуга"	0,5	3300/335	Россия
Водка "Абсолют"	0,5	3600/365	Швеция
Водка "Талка"	0,5	1005/105	Россия
Водка "Хорта" классическая	0,5	975/100	Россия
Водка "Мягков"	0,5	1035/105	Россия
Водка "Граф Ледофф"	0,5	895/95	Россия
Водка «Пять озер»	0,5	925/95	Россия
Водка "Кедровица"	0,5	825/85	Россия

## Ром

Ром "Баккарди" Карта Бланка	50 мл.	435	Мексика
Ром "Баккарди" Карта Нэгра	50 мл.	435	Мексика

## Текила

Текила "Эспесьяль Ньютон" Бланко	50 мл.	425	Мексика
Текила "Ольмека" белая классико	50 мл.	575	Мексика

Цены указаны за бутылку и за 50мл.



# СПИРТНЫЕ НАПИТКИ



## Коньяк

Коньяк "Старейшина Империял" 12 лет	50 мл.	395	Россия
Коньяк "Рүлле ВС"	50 мл.	645	Франция
Коньяк "Рүлле ВСОП"	50 мл.	825	Франция
Коньяк "Старый Кенигсберг"	50 мл.	195	Россия
Коньяк "Ной" традиционный	50 мл.	275	Армения
Коньяк "Армянский"	50 мл.	185	Армения
Коньяк "Old Vaguel"	50 мл.	195	Россия
Коньяк "Командирский"	50 мл.	185	Россия
Коньяк "Киновский"	50 мл.	195	Россия

## Виски

Виски "Джемесон"	50 мл.	585	Ирландия
Виски "Джонни Уокер" черный	50 мл.	555	Шотландия
Виски "Джонни Уокер" красный	50 мл.	455	Шотландия
Виски "Джек Дениелс"	50 мл.	655	США
Виски "Фокс Энд Докс"	50 мл.	195	Россия

## Джин

Джин "Бифитер"	50 мл.	550	Великобритания
----------------	--------	-----	----------------

Цены указаны за 50мл.



# СПИРТНЫЕ НАПИТКИ



## Вино игристое

Вино игристое красное п/сл. "Ламбрүско"	0,75	1605	Италия
Шампанское "Абраү-Дюрсо" белое п/сл.	0,75	1135	Россия
Шампанское "Российское" белое п/сл.	0,75	825	Россия
Шампанское "Шато Тамань" белое п/сл.	0,75	1105	Россия
Игристое вино «Мартини Асти» белое сладкое	0,75	3995	Италия

## Вермүт

"Мартини" Бьянко бело сладкое	0,5	2150/215	Италия
-------------------------------	-----	----------	--------

## Ликер

Ликер "Бейлис" сливочный	50 мл.	465	Ирландия
Ликер "Күантро"	50 мл.	345	Франция
Ликер "Маливү" кокосовый	50 мл.	325	Великобритания
Ликер "Де Кайпер" коконат	50 мл.	405	Нидерланды
Ликер "Гран Самбүка"	50 мл.	355	Испания
Ликер "Калүа"	50 мл.	455	США
Ликер "Ягермайстер"	50 мл.	425	Германия

Цена указана за бутылку и 50 мл.



# СПИРТНЫЕ НАПИТКИ



## Вино красное

Вино красное сухое "Кастеллано"	0,75	1355	Испания
Вино красное сухое «Кастильо дель Соль»	0,75	1495	Грузия
Вино красное п/сладкое Каверне Таманское	0,75	995	Россия
Вино красное сухое "Кюве Спесьяль Вердые"	0,75	1505	Франция
Вино красное п/сладкое "Кюве Спесьяль Вердые"	0,75	1505	Франция
Вино красное сухое "Домашнее грузинское"	0,7	1225	Грузия

## Вино белое

Вино белое п/сладкое "Шавро"	0,75	1665	Франция
Вино белое сухое "Шавро"	0,75	1665	Франция
Вино белое сухое "Кюве Спесьяль Вердые"	0,75	1505	Франция
Вино белое п.сладкое "Кюве Спесьяль Вердые"	0,75	1505	Франция
Вино белое сухое "Кастильо дель Соль"	0,75	1495	Испания
Вино белое п/сладкое "Кастеллано"	0,75	1355	Испания

Цена указана за бутылку.



# СПИРТНЫЕ НАПИТКИ



## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Пиво "Немецкое" светлое 4,2%	0,44	185	Россия
Пиво „Вайс Берг" не фильтр. светлое 4,7%	0,44	185	Россия
Пиво "Чешское" светлое 4,7%	0,44	185	Россия
Пиво "Жигули барное" светлое 4,9%	0,45	185	Россия
Пиво "Крушовице" светлое 4,2%	0,45	215	Россия

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Пиво "Жигули Барное" светлое	0,5	215	Россия
Пиво "Жигули Барное" светлое	0,33	155	Россия

## К ПИВУ

Драхис жареный соленый	30 гр.	135
Фисташки соленые	40 гр.	135
Пивная тарелка закусовая	220 гр.	695
Ржаные гренокки с соусом "Цезарь"	110 гр.	135
Сыр "Косичка"	50 гр.	145
Суджук	50 гр.	375
Сырные шарики с соусом Цезарь	260 гр.	355
Куриные ролетики в веконе	220 гр.	405



# Безалкогольные напитки



## Прохладительные напитки

Минеральная вода с газом, без газа	0,5	95	Россия
Газированный напиток Кока кола	0,5	125	Россия
Энергетический напиток	0,25	255	Австрия
Сок в ассортименте	1л	250	Россия
Морс клюквенный	1л	300	Ресторан
Морс брусничный	1л	300	Ресторан

## Горячие напитки

Чай чайник черный, зеленый	400 мл.	130
Чай чайник черный, зеленый	800 мл.	225
Чай чайник зеленый с жасмином	400 мл.	130
Чай чайник черный с чабрецом	800 мл.	225
Чай чайник зеленый Молочный Улун	400 мл.	130
Чай чайник черный клубника со сливками	800 мл.	225
Кофе "Эспрессо"	75 мл.	115
Кофе двойной "Эспрессо"	160 мл.	185
Кофе "Американо"	160 мл.	135
Кофе "Капучино"	160 мл.	145

