



ООО «Гостиница «ЭРМИТАЖ»
 344002, г.Ростов-на-Дону, ул.Ульяновская, 54
 Расчетный счет 40702810200000017269
 ПАО КБ «Центр-инвест», БИК 046015762
 Корреспондентский счет 30101810100000000762
 Тел.: (863) 200-10-12, 200-12-85
 www.donkihot.ru

| гр. | | Цена, руб. |
|------------|--|---------------|
| | Холодные закуски | |
| 300 | Овощи свежие. Ассорти Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, микс-салат, зелень Б 3, Ж 1, У 11, Ккал 64 | 280 |
| 390 | Овощи соленые. Ассорти Капуста квашеная, огурец солёный, помидор солёный, болгарский перец маринованный, чеснок маринованный Б 5, Ж 11, У 44, Ккал 172 | 280 |
| 250/50 | Цимлянские сыры. Ассорти Скаморца, Каган с белой плесенью, Белпер Кнолле с чесноком и молотым перцем, Хазар с зеленой паприкой, Саркел Б 55, Ж 79, У 0, Ккал 955 | 850 |
| 300/24 | Мясные рулеты. Ассорти Свиной рулет с розмарином и лимоном, рулет из говядины с тимьяном и чесноком, куриный рулет с грибами Б 68, Ж 122, У 9, Ккал 1015 | 650 |
| 90/40/25 | Сало. Ассорти 3 вида сала (с прорезью, копченое, с чесноком), чеснок, лук зелёный, перец красный острый, горчица, хрен, зелень Б 2, Ж 82, У 1, Ккал 749 | 200 |
| 130/30 | Тосты «Особенные» из тёмного хлеба с тюлькой Тосты, тюлька слабосоленая, лук фиолетовый, томаты черри, лимон, микс-салат Б 5, Ж 11, У 55, Ккал 188 | 270 |
| 56/60/60 | Щучья икра с тостами и тремя видами масла Икра щучья, масло пряное, масло чесночное, масло луковое, тосты Б 8, Ж 53, У 50, Ккал 717 | 550 |
| 100/70/120 | Сельдь малосольная с отварным картофелем Сельдь малосольная, отварной картофель, растительное масло, сливочное масло, лук репчатый, лук фиолетовый, болгарский перец, зелень Б 23, Ж 42, У 22, Ккал 561 | 300 |

| гр. | | Цена, руб. |
|-------------|--|---------------|
| 220 | Грибы маринованные Грибы шампиньоны, грибы вешенки, репчатый лук, фиолетовый лук, болгарский перец, зелень Б 5, Ж 16, У 32, Ккал 293 | 220 |
| 150/40/60/7 | Паштет из куриной печени с тостами и маслом Паштет из куриной печени, яйцо перепелиное, зелень, тосты, масло сливочное Б 24, Ж 72, У 52, Ккал 805 | 330 |
| 125 | Шпроты с яичным кремом на чипсах из темного хлеба Шпроты, чипс из тёмного хлеба, яичный крем, огурец солёный, зелень, лук зелёный Б 7, Ж 17, У 40, Ккал 257 | 250 |

Салаты

| | | |
|-----|--|-----|
| 180 | Салат овощной «По-домашнему» Свежие огурцы, томаты, редис, микс-салат, болгарский перец, зелень, заправка на выбор гостя Б 2, Ж 21, У 5, Ккал 217 | 250 |
| 140 | Салат «Кубанское лето» Говядина жареная, микс-салат, огурцы свежие, груши, медово-горчичная заправка Б 12, Ж 12, У 3, Ккал 170 | 410 |
| 170 | Салат «Дон Кихот» Рыба красная слабосоленая, сыр сулугуни, микс-салат, огурцы свежие, яйца перепелиные, цитрусовая заправка Б 16, Ж 23, У 6, Ккал 295 | 350 |
| 180 | Салат «Деревенский» Говядина томлёная, картофель печёный, томаты, огурцы солёные, лук зелёный, растительное масло Б 14, Ж 25, У 14, Ккал 333 | 260 |
| 200 | Салат «Аксинья» Обжаренная курица, листья салата, перепелиные яйца, томаты черри, гренки, сливочно-горчичная заправка Б 21, Ж 58, У 17, Ккал 675 | 290 |

| гр. | | Цена, руб. |
|---------------------|--|---------------|
| 220 | <p>Салат "Оливье" Колбаса «Докторская», картофель печёный, огурцы солёные, огурцы свежие, морковь печёная, яичный крем, горошек зеленый молодой</p> <p>Б 6, Ж 17, У 23, Ккал 270</p> | 250 |
| 190 | <p>Салат «Эрмитаж» Креветки, яблоки, лист салата, огурцы свежие, стебель сельдерея, цитрусовая заправка</p> <p>Б 4, Ж 17, У 35, Ккал 309</p> | 350 |
| Первые блюда | | |
| 340/60 | <p>Борщ «Станичный» Говядина томлёная, картофель, свекла, лук репчатый, морковь, болгарский перец, пастернак, чеснок, зелень, лук зелёный, перец красный острый, сало, сметана, горчица</p> <p>Б 30, Ж 45, У 30, Ккал 639</p> | 280 |
| 410 | <p>Уха по-старочеркасски Судак, кефаль, картофель, томаты, лук репчатый, укроп</p> <p>Б 50, Ж 26, У 13, Ккал 491</p> | 400 |
| 300/58 | <p>Солянка по-казачьи Бульон куриный, свинина, говядина, окорок копчёный, язык говяжий, почки говяжьи, сосиски, томат паста, огурцы солёные, лук репчатый, маслины, лимон, сметана, колбаски сырокопченые, зелень</p> <p>Б 20, Ж 21, У 24, Ккал 367</p> | 350 |
| 300 | <p>Куриный бульон с домашней лапшой Куриный бульон, курица отварная, яйцо перепелиное, лапша домашняя, зелень</p> <p>Б 22, Ж 17, У 9, Ккал 278</p> | 200 |
| 250 | <p>Крем-суп из грибов «Вёшенский» Грибы шампиньоны, грибы белые, лук репчатый, чеснок, сливки, сухарики, зелень</p> <p>Б 2, Ж 25, У 3, Ккал 244</p> | 200 |

| гр. | Горячие закуски | Цена, руб. |
|-----------|--|------------|
| 120 | <p>«Заморская»</p> <p>Креветки томлённые в сливочном масле с травами и чесноком</p> <p>Б 1, Ж 26, У 9, Ккал 273</p> | 399 |
| 120/55 | <p>«Нахичеванская»</p> <p>Сыр сулугуни из армянских поселений, жаренный в слоёном тесте; подаётся с пикантным соусом</p> <p>Б 21, Ж 65, У 77, Ккал 977</p> | 220 |
| 170/50/30 | <p>«Хуторок»</p> <p>Вареники с картофелем ручной лепки, подаются со сметаной, жареным луком и чипсами из бекона</p> <p>Б 13, Ж 54, У 59, Ккал 775</p> | 180 |
| 180 | <p>«Синенькие запеченные»</p> <p>Баклажан запечённый с утиным филе и луком, приправленный томатным пюре с пряностями, под сырной корочкой</p> <p>Б 8, Ж 14, У 9, Ккал 198</p> | 350 |
| 135 | <p>«Сокровища Дона»</p> <p>Печёная рыба икра с укропом и сливочным маслом на подушке из овощей</p> <p>Б 3, Ж 18, У 7, Ккал 198</p> | 370 |
| 115 | <p>«Торба»</p> <p>Утиное филе, тушённое в сливках в дуэте с грушей; подаётся в чипсе из блина с микс-салатом</p> <p>Б 5, Ж 15, У 25, Ккал 251</p> | 240 |
| 170/30 | <p>Рыбное ассорти «По-казачьи»</p> <p>Отварное филе разных видов донской рыбы с печёным сладким перцем, томатами и чесноком</p> <p>Б 16, Ж 25, У 11, Ккал 334</p> | 370 |
| 150 | <p>«Дядькин улов»</p> <p>Азовские бычки, жаренные до хруста</p> <p>Б 15, Ж 5, У 4, Ккал 130</p> | 150 |

| гр. | Горячие блюда | Цена, руб. |
|-------------|---|---------------|
| 110/140/30 | Медальоны из говядины с печёным баклажаном Жареная говяжья вырезка, баклажан, томатное пюре, грибной соус Б 30, Ж 19, У 0, Ккал 295 | 620 |
| 160/120 | Бефстроганов с грибами и картофельным пюре Тушеная говяжья вырезка, лук репчатый, шампиньоны, сметана, картофельное пюре, хрустящий лук Б 20, Ж 23, У 24, Ккал 387 | 399 |
| 200/70/20 | Стриплойн с пряным маслом и кремом из цветной капусты Жареный тонкий край говядины, пряное масло, крем из цветной капусты Б 59, Ж 53, У 6, Ккал 740 | 1090 |
| 120/60/65 | Томлёная баранина с чесночными клёцками и кремом из сельдерея Лопатка баранья, клёцки, соус из сельдерея, зелёное масло Б 26, Ж 41, У 2, Ккал 476 | 550 |
| 180/100/30 | Свинные брусочки с горчичным маслом и картофелем Жареный свиной карбонат, лук репчатый, картофель жареный, масло горчичное Б 35, Ж 58, У 23, Ккал 752 | 460 |
| 120/70/30/5 | Филе утиное с яблочным кремом и малиновым соусом Запеченное утиное филе, яблоки, сливки, малиновый соус Б 4, Ж 23, У 22, Ккал 314 | 399 |
| 300/120/50 | Цыпленок табака Жареный цыплёнок, соус пикантный, огурцы, томаты, зелень Б 2, Ж 58, У 12, Ккал 580 | 699 |
| 150/150/30 | Курица жареная с пшеничной кашей и овощами Курица, пшеничная каша, печёная морковь, печёный болгарский перец, томаты вяленые, томаты черри, зелёное масло Б 23, Ж 34, У 22, Ккал 436 | 390 |
| 150/150 | Куриная печень в сливочном соусе с гречневой кашей и грибами Тушеная печень куриная, лук репчатый, сливки, каша гречневая, шампиньоны Б 29, Ж 54, У 13, Ккал 658 | 350 |

| гр. | | Цена, руб. |
|-----------|---|---------------|
| 90/120/50 | Судак по-польски Отварной судак, картофель, яйца, зелень, зелёный лук, масло сливочное Б 27, Ж 22, У 18, Ккал 381 | 380 |
| 160/27 | Кефаль запечённая под кремом из цветной капусты Запеченное филе кефали, капуста цветная, сливки, лимон Б 23, Ж 4, У 12, Ккал 179 | 399 |
| 140/60/45 | Карась жареный с кремом из тыквы в дуэте с печёной морковью Филе карася, тыква, сливки, печёная морковь, зелёное масло Б 14, Ж 19, У 8, Ккал 257 | 339 |
| 80/30/25 | Окунь жареный с картофельными спиралями Филе окуня, картофель, томаты черри, зелёное масло Б 13, Ж 19, У 10, Ккал 251 | 329 |

Гарниры

| | | |
|-----|---|-----|
| 150 | Картофель отварной Картофель, масло сливочное, зелень Б 3, Ж 17, У 21, Ккал 244 | 120 |
| 200 | Картофель по-домашнему с грибами Картофель, лук репчатый, шампиньоны, чеснок, зелень Б 7, Ж 31, У 41, Ккал 464 | 150 |
| 150 | Картофельное пюре Картофель, молоко, масло сливочное, зелень Б 4, Ж 14, У 20, Ккал 221 | 130 |
| 150 | Гречка с луком и грибами Крупа гречневая, лук репчатый, шампиньоны, чеснок, зелень Б 2, Ж 39, У 6, Ккал 150 | 150 |
| 135 | Овощи печёные Баклажаны, капуста цветная, болгарский перец, томаты черри, шампиньоны Б 3, Ж 11, У 12, Ккал 160 | 200 |

| гр. | | Цена, руб. |
|--------|---|---------------|
| | Хлеб | |
| 1 шт | Булочка французская Б 10, Ж 2, У 54, Ккал 282 | 25 |
| 1 шт | Булочка с солодом и кориандром Б 10, Ж 1, У 52, Ккал 270 | 25 |
| | | |
| гр. | | Цена, руб. |
| | Десерты | |
| 500 | Фруктовая тарелка Яблоко, груша, апельсин, киви, виноград Б 4, Ж 1, У 59, Ккал 264 | 500 |
| 110/50 | Блины со сметаной и малиновым соусом Б 7, Ж 22, У 48, Ккал 416 | 180 |
| 120/50 | Сырники со сметаной и малиновым соусом Б 5, Ж 18, У 53, Ккал 397 | 160 |

Утверждено приказом генерального директора №2 от 19.02.2018 г.

Введено в действие с 01.03.2018 г.

Данный экземпляр является рекламным материалом.

Копия приказа находится в уголке потребителя и
предоставляется по первому требованию гостя.