



ДЕРБИ
ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

МЕНЮ

ДЕРБИ

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ



Дерби — главный приз в скаковых и беговых испытаниях лошадей на ипподроме.

Название происходит от Эпсомского Дерби, проводимого в Англии, получившего своё имя от Эдварда Смита Стэнли, 12-го графа Дерби, учредившего эти скачки в 1780 году для лошадей 3 лет чистокровной верховой породы на дистанцию 1,5 мили (2414 метров).

Мы обладатели приза «Дерби» именно поэтому наш загородный клуб несёт это имя.



 [derby_balakovo](https://vk.com/derby_balakovo)

 derby-balakovo.ru



Салаты

Салат из квашенной капусты.....^{200г} 120,-
Капуста, лук, масло душистое, специи


Весенний.....^{50/50/50г} 160,-
Огурцы, томаты, болгарский перец с заправкой на выбор:
майонез, деревенская сметана, масло оливковое, подсолнечное

Спринтерский.....^{150г} 160,-
Свежая капуста, клюква, масло растительное

Нежность.....^{150г} 230,-
Язык, яблоко, болгарский перец, томаты, лук, масло растительное

Ниагара.....^{150г} 250,-
Курица, чернослив, шампиньоны, свежие огурцы, сыр, майонез

Фаворит.....^{150г} 260,-
Шампиньоны, язык говяжий, яйцо, корнишоны, майонез

 Тёплый салат-гриль.....^{250г} 310,-
Филе курицы, кабачок, перец болгарский, огурец, сыр, соус

Теплый салат
с креветками и соусом «Песто».....^{250г} 650,-
Тигровые креветки, перец болгарский, кабачок, соус «Песто»



Новое блюдо



Шеф рекомендует



Весовое блюдо

Закуски

Сельдь с луком и маслом^{100г} 159,-

Атлантическая сельдь в/с, масло растительное, лук маринованный, зелень

Сало соленое по-домашнему^{100г} 150,-

Сало домашней засолки, чеснок

Шампиньоны маринованные^{150г} 170,-

Маринованные шампиньоны с душистым маслом и зеленью

Рулетики

из обжаренных баклажанов с чесноком.....^{150г} 210,-

Баклажаны, майонез, томат чеснок, зелень

Грузди соленые бочковые^{120/30г} 220,-

Грузди, лук репчатый, чеснок, масло растительное

Домашний бочонок.....^{300г} 230,-

Бочковые огурчики и помидорчики

Грузди по карельски.....^{120/30/50г} 249,-

Грузди бочковые, лук репчатый, сметана деревенская

Ассорти овощное.....^{300г} 250,-

Перец болгарский, томат, огурец, зелень

Отварной язык

с традиционным русским хреном^{70/20г} 255,-

Говяжий язык, хрен, зелень, паприка

Блины с семгой^{150г} 325,-


Нежная малосольная семга, майонез, блинчик и зелень, паприка, лимон

Нежная малосольная семга с лимоном.....^{100г} 399,-

Семга, лимон, зелень, паприка

Горячие закуски

Чесночные гренки^{150г} 99,-
Ржаной хлеб, масло растительное, чеснок

 Отборный говяжий рубец
обжаренный с луком и горчицей.....^{200г} 210,-
Говяжий рубец, лук репчатый, масло сливочное, горчица

Обжаренный говяжий язык
с фирменным сырным соусом.....^{150/50г} 480,-
Язык, масло сливочное, сырный соус


Супы

Лёгкий куриный бульон с клецками.....^{300г} 250,-
Грудка куриная, клецки из теста, морковь, зелень

Солянка мясная^{300г} 329,-
Говядина пикантная, почки, язык, сервелат,
корнишоны, лук, маслины, оливки, лимон

 Щи томлёные со сметаной^{400г} 350,-
Говядина мякоть, картофель, лук, капуста, морковь, томат, сметана


Уха Волжская^{300г} 399,-
Судак, толстолобик, морковь, лук, томат, перец болгарский, зелень

 Сливочный суп с креветками,
брокколи и кусочками сёмги.....^{350г} 449,-


Горячие блюда

 Фирменные манты «Дерби»
из свинины и говядины^{300г} 375,-


Фирменные манты «Дерби» из баранины^{250г} 399,-

 Утиная ножка конфи в медовой глазури
пог пикантным вишнёвым
соусом и яблоком^{100/30г} 425,-

Картофель по деревенски со сметаной..^{300/50г} 449,-
Картофель, свинина мякоть, шампиньоны, лук, сметана

 Судак с жареным картофелем
и соусом тартар^{250/30г} 499,-
Филе судака, обжаренный картофель, соус тартар, сладкая паприка, лимон

Тушеные говяжьи щёчки
с овощами и аджикой^{350г} 580,-
Говяжьи щёчки, томаты, лук репчатый, перец болгарский, аджика

 Филе судака с соусом сальса^{300г} 640,-
Обжаренные кусочки филе судака, в соусе сальса,
томатами, персиком, кинзой и оливковым маслом

Тигровые креветки в сливочном соусе.....^{150/100г} 649,-
Креветки тигровые, перец болгарский, лук, морковь, зелень, сливки

Баранина томленая в казане^{200/200г} 649,-
Нежная мякоть баранины, курдюк, лук репчатый.
Подается со спагетти или картофельным пюре


Гарниры


Картофель печеный.....	^{150г}	90,-
Спагетти	^{200г}	90,-
Картофель отварной	^{150г}	100,-
Картофельное пюре	^{150г}	100,-
Картофель печеный с салом.....	^{150/50г}	130,-

Хлеб

Хлеб украинский	^{75г}	15,-
Лепешка домашняя	^{1штм}	30,-

Блюда по предварительному заказу

 Домашний куриный рулет^{100г} 250,-
Мясо курицы, яйцо, перец болгарский, зелень

 Запечённая буженина
по старинному рецепту^{100г} 280,-
Свинина шея, морковь, чеснок

Традиционный узбекский плов^{3кг} 3500,-
Готовится на открытом огне из молодого курдючного барашка,
моркови, риса Девзира, лука, зиры, зерен граната

Соусы

Сливки 10%^{30г} 40,-

Хрен/Горчица^{30г} 40,-

Соус «Тартар»^{50г} 50,-

Соус барбекю белый^{50г} 50,-

Кетчуп^{50г} 70,-

Майонез^{50г} 70,-

Соус барбекю классический^{50г} 70,-

Сырный соус^{50г} 80,-

Сметанно-чесночный соус^{50г} 80,-




Соус томатный острый^{100г} 90,-

Соус «Наршараб»^{50г} 90,-

Зелень^{50г} 90,-

Блюда на мангале



-  Шашлык из филе курицы.....^{100г} 199,-
Подается с сметанным соусом и маринованным луком
-  Шашлык из свинины.....^{100г} 220,-
- Шампиньоны на шампуре.....^{150г} 250,-
Шампиньоны, майонез, зелень, зерна граната
-  Семга запечённая на углях.....^{100г} 499,-

Блюда на гриле



- Овощи гриль.....^{170г} 299,-
Кабачок, баклажан, перец болгарский
-  Chopped lamb^{100г} 299,-
Рубленая баранина приготовленная на гриле.
Идеально с овощной нарезкой или печёным картофелем
- Grill-kebab из индейки^{200/50г} 399,-
- Свиные ушки на гриле.....^{300г} 449,-
Свиные ушки, паприка, аджика, чеснок,
майонез, горчица, огурец, томат, зелень
-  Black Angus Grill.....^{200/100/30г} 649,-
Рубленая мраморная говядина, с золотистым картофелем
и классическим соусом барбекю

Десерты и фрукты

Блинчики с маслом	^{120г}	160,-
Погаётся на выбор с джемом, сметаной, мёдом или сгущённым молоком		
Морковный торт с корицей и орехами	^{150г}	160,-
Пломбир без наполнителя.....	^{150г}	175,-
Пломбир со взбитыми сливками и джемом.....	^{100/50/50г}	199,-
Шоколадный торт с вишней	^{160г}	199,-
Яблочный пай с кедровыми орехами и пломбиром.....	^{200г}	270,-
Джем	^{50г}	80,-
Шоколад.....	^{100г}	100,-
Яблоко	^{1кг}	285,-
Лимон	^{1кг}	340,-
Бананы ^{пог заказ}	^{1кг}	270,-
Апельсин ^{пог заказ}	^{1кг}	285,-
Груша ^{пог заказ}	^{1кг}	400,-
Виноград ^{пог заказ}	^{1кг}	450,-
Киви ^{пог заказ}	^{1кг}	450,-

Напитки

Чай пакетированный.....	35,-
Чай черный, зеленый ^{0,9л}	160,-
Кофе натуральный Арабика	150,-
Минеральная вода «БонАква» ^{без газа} ^{0,5л}	70,-
Минеральная вода «БонАква»	^{0,5л} 80,-
Минеральная вода «Рычал Су»	^{0,5л} 100,-
Sprite.....	^{0,5л} 110,-
Coca Cola	^{0,5л} 110,-
Coca Cola	^{0,9л} 170,-
Клюквенный Морс.....	^{0,9л} 180,-
Вишнёвый компот с корицей.....	^{0,9л} 200,-
Сок Rich.....	^{0,9л} 300,-



Жевательная резинка.....	50,-
Контейнер	^{1штм} 30,-

Пиво

Чешское

Чешский Лев^{0,5л} 269,-

Lev · Светлое · 4,8%

Во вкусе сразу узнаются характерные нотки для традиционного чешского регионального пива: приятный сладкий солод и небольшая хмелевая горчинка в послевкусии

Немецкое

Айнзиглер пилснер^{0,5л} 299,-

Einsiedler Pilsener · Светлое · 4,9%

Настоящий немецкий пилснер из Саксонии

Айнзиглер шварцбир^{0,5л} 320,-

Einsiedler schwarzbier · Тёмное · 5%

Темное пиво из Германии с мюнхенским солодом «Pilsner» и жареным солодом «Carafa»

Айнзиглер вайсбир^{0,5л} 320,-

Einsiedler weissbier · Светлое нефiltroванное · 5,2%

Потрясающие пшеничное нефiltroванный пиво из Германии с солодом «Pilsner»

Бельгийское

Гримберген дабл амбре.....^{0,33л} 179,-

Grimbergen double ambree · Тёмное · 6,5%

Темное бургундское фильтрованное пиво верхового брожения с яркими нотами карамели, шоколада и фруктов в аромате

Гримберген бланш.....^{0,33л} 179,-

Grimbergen Blanche · Светлое · 6%

Светлое пшеничное пиво с освежающим ароматом жёлтых фруктов, цитрусов, гвоздики, кориандра и бергамота

Российское

Балтика 0.....^{0,5л} 100,-

Светлое · безалкогольное

Карлсберг.....^{0,5л} 140,-

Светлое · 4,7%

Туборг Грин.....^{0,5л} 160,-

Светлое · 4,6%

Хольстен Премиум.....^{0,5л} 160,-

Светлое · 5%

Кроненбург 1664 Блан.....^{0,5л} 190,-

Светлое · 4,5%

