

## Плато/сет

### Сырное плато 690.00

камамбер, трюфель, Дорблю, пармезан, костромской, грушевая паста с грецким орехом/клубничным песто, шикри и виноград



### Рыбное плато 690.00

сёмга с/с, палтус с/с, брускетта со сливочным маслом и маринованным карпом, мини-тарталетки с селедочным маслом и икрой палтуса



### Соленья сет 260.00

чеснок маринованный, лук маринованный, помидоры соленые, капуста квашеная по-Мазаевски, черемша, перец щипак

### Сало сет 480.00

сало соленое, шпик венгерский, сало копченое с чесночным пюре/хлеб ржаной/хлеб бородинский

### Мясное плато 620.00

язык говяжий, грудка копченая, карпаччо из индейки, вяленая говядина, малиновый барбекю/хрен



### Овощное плато 430.00

помидоры, огурцы, перец, микс салатов и зелень, морковь, сельдерей со сметанно-чесночным соусом



### Сет паштетов 630.00

из бараньих потрошков, лисичек и печени кролика



### Брускетта сет «А-ля Русс» 670.00

### Селедка слабосоленая 510.00

с жареным картофелем, луком пикули и бородинским хлебом



### Грузди белые 590.00

с луком и копченой сметаной

### Капуста квашеная 210.00 по-Мазаевски

## Салаты

### Салат с говядиной 690.00

с обжаренными баклажанами и копчеными грибами под виноградным песто

### Салат с королевской креветкой 730.00

семгой, мягкой моцареллой, мандаринами и арахисовым соусом

### Салат «Цезарь» классический 520.00

с копченой индейкой

### Салат с бурратой 670.00

вялеными томатами, помидорами черри и песто



### Салат с уткой 620.00

картофелем, тыквой, жареным чесноком и сливочно-грибным соусом



### Большой зелёный салат 460.00

с заправкой из петрушки



### Салат с баклажанами 460.00

помидором, копченой индейкой и сырым муссом

## Горячие закуски

### Сет из пяти правильных Мазаевских пирожков 680.00



### Бараньи колбаски гриль с капустой 480.00

в медово-горчичной заправке



### Пельмени с мясом и луком 380.00

подается со сметаной

### Равиоли 380.00

с кальмаром и соусом биск

### Картошка с лисичками 430.00

### Картофельные драники 630.00

с семгой и копченой сметаной

### Овощной рататуй 420.00

с соусом из печеного перца

### Ассорти сыров Костромских производителей 490.00

обжаренных до хрустящей корочки подается с пастой абрикосовой с тмином



### Треска в кляре 580.00

запеченная со стручателлой

### Блин по-Мазаевски 350.00

с ягитиной конфи и брусничным соусом



## Первые блюда

### Щи 390.00

из квашеной капусты и свиным окороком

### Крем-суп 490.00

из спаржи с печеным перцем под трюфельным маслом

### Суп-пюре 690.00

из лесных грибов с беконом и ржаными гренками под трюфельным маслом



### Борщ украинский с салом 510.00



### Уха 710.00

с семгой, палтусом и домашними пельменями с кальмаром



## Горячие блюда

### Утиная ножка конфи 810.00

с булгуром, грибами и беконом

### Котлета 290.00

из трех видов мяса

### Бефстроганов 780.00

из говядины с картофельным пюре



### Тельное из трех видов рыбы 720.00

с картофельным пюре и пастой из соленых огурцов

### Паста карбонара 530.00

### Семга паровая с птицимом 730.00

черри и сливочным соусом дорблю

### Ризотто 580.00

из зеленой гречки и жареным тофу



### Паста 720.00

с креветками и семгой в сливочно-ореховом соусе



## Блюда открытого огня

Стейк Рибай цена за 100 гр. 750.00 | Корейка баранина за 100 гр. 480.00  
Диафрагма за 100 гр. 470.00 | Стейк семги за 100 гр. 440.00



**Кальмар фаршированный за 100 гр. 280.00**

сулугуни и грецким орехом, подается с ананасом гриль и апельсиновым соусом



**Овощи гриль 400.00**

помидор, баклажан, кабачок, шампиньоны, перец болгарский



## Гарниры

Пюре картофельное 180.00

Картофель фри 140.00

Картофель по-деревенски 180.00

Греча с семечками 160.00



## Соусы

Барбекю с малиной 130.00

Барбекю JD 130.00

Сметанный 130.00

с чесноком и грецкими орехами

Руккола с томатами 130.00



## Хлебобулочные изделия

Хлебная тарелка 220.00

ассорти хлебобулочных изделий  
собственного производства

Мини хлеб собственного производства 35.00

с вяленым помидором и базиликом



Морковный мини багет 35.00 | Мазаевский калач 70.00



ПАРК-ОТЕЛЬ-РЕСТОРАН



Меню Мазай