

*Фотрада*  
КЛУБ-РЕСТОРАН

НОВЫЙ RANGE ROVER VELAR

БЕЗ ЛИШНИХ СЛОВ



ABOVE & BEYOND\*



**5** LAND ROVER CARE<sup>1</sup>  
ЛЕТ СЕРВИСНЫЙ ПАКЕТ

ЛЦ-Иркутск  
ул. Ширямова, 32  
(3952) 55-05-20

lcirkutsk.ru

На правах рекламы. \* За гранью обыденного. 1. Land Rover Care (Забота). Услуга платная и покрывает стоимость работ и запасных частей на все обязательные базовые операции в рамках регулярного технического обслуживания в течение 5 лет с момента покупки автомобиля либо до достижения пробега 120 000 км. Имеются ограничения. Полные условия на сайте: [landrover.ru](http://landrover.ru).



Шеф-повара клуба-ресторана «Эстрада»  
и караоке-клуба «Не стреляйте в Пианиста»

*Егор Куртов*

представляет Вашему вниманию новое меню.

Свою деятельность Егор начал в ресторане «Европа» (участвующий в Ассоциации «Байкальская виза») в 2006 году. А уже в с 2010 стал шеф-поваром клуба-ресторана «Эстрада» и караоке-клуба «Не стреляйте в Пианиста» и радуется своими кулинарными шедеврами по сегодняшний день!

За время работы в компании многократно проходил стажировки и обучения в таких городах как: Москва, Санкт-Петербург, Лион (Франция). А также в рамках сотрудничества Ассоциации «Байкальская Виза» с Международным кулинарным сообществом проводил мастер-классы с поварами и кондитерами из Франции и с поваром Ее Величества Королевы Великобритании Мартином Блуносом.

**ЕГОР ОЧЕНЬ ТРЕПЕТНО ОТНОСИТСЯ  
НЕ ТОЛЬКО К ПРИГОТОВЛЕНИЮ,  
НО И К ОФОРМЛЕНИЮ СВОИХ БЛЮД.  
И, ПОЭТОМУ КЛУБ-РЕСТОРАН «ЭСТРАДА»  
И КАРАОКЕ-КЛУБ «НЕ СТРЕЛЯЙТЕ В ПИАНИСТА»  
МОГУТ, ПО ПРАВУ, НАЗВАТЬ КАЖДОЕ СВОЕ БЛЮДО**

*произведением искусства.*

*Эстрада*  
КЛУБ-РЕСТОРАН



[irk-estrada.ru](http://irk-estrada.ru) [estrada\\_irkutsk](https://www.instagram.com/estrada_irkutsk) [karaoke\\_irkutsk](https://www.instagram.com/karaoke_irkutsk) [krkestrada](https://www.vk.com/krkestrada) [krkestrada](https://www.facebook.com/krkestrada)

# ЗАКУСКИ

*для украшения стола*

## ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Огурец, помидор, редис, перец болгарский, зелень

•••  
**250,-**  
200 г



## СИБИРСКАЯ ЗАКУСКА К ВОДКЕ

Капуста с брусникой, помидоры бочковые, огурцы маринованные, грузди, сало соленое

•••  
**630,-**  
330/60/100 г

## АССОРТИ СЫРОВ С АЛТАЙСКИМ МЕДОМ

Пармезан, чеддер, сыр с благородной плесенью, моцарелла, орех грецкий, мед

•••  
**630,-**  
160 г



## ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Буженина, галантин куриный, язык говяжий, ростбиф

•••  
**550,-**  
160 г

## ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

Апельсин, яблоко, груша, виноград

•••  
**570,-**  
800 г

## ТАРЕЛКА БЛАГОРОДНОЙ РЫБЫ

Сиг, лосось, омуль

•••  
**590,-**  
150 г



# Холодные ЗАКУСКИ



## МОЦАРЕЛЛА С СЫРНЫМ КРЕМОМ

с соусом из свежего базилика и вялеными томатами

•••  
470,-  
140/30/20 г

## САГУДАЙ ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ

•••  
370,-  
120/30 г



## СЕЛЬДЬ

с молодым картофелем и чесночным кремом

•••  
270,-  
160/20 г

## ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

•••  
250,-  
200 г



## БРУСКЕТА С ЛОСОСЕМ

и сырным кремом

•••  
350,-  
150 г



## МАЛОСОЛЬНАЯ ГРУДИНКА

Мороженая свиная грудинка с горчицей и чесночными гренками

•••  
270,-  
100/40/30 г



## СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ

с домашней сметаной

•••  
470,-  
100/50 г



## ТАКО С ГОВЯДИНОЙ

и хрустящими овощами в азиатском соусе

•••  
350,-  
150 г

## ОТВАРНОЙ ЯЗЫК

со слайсами маринованного огурца и чесночным кремом

•••  
330,-  
120 г

# САЛАТЫ



## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

с греческими маслинами и фетой

•••  
270,-  
220 г

## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

и сезонными томатами с китайским соусом

•••  
270,-  
240 г

## АЗИАТСКИЙ САЛАТ С УГРЕМ

•••  
450,-  
200 г

## ВАЛЬДОРФ

с цыпленком и вишневым соусом

•••  
330,-  
220 г

## САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

грушей и кремом из сыра «Рокфор»

•••  
330,-  
200 г





## ТАЙСКИЙ ТЕПЛЫЙ САЛАТ

с говядиной и грибами

•••  
420,-  
220 г

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

и кокосовым соусом

•••  
450,-  
200 г

## САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

и хрустящим картофелем

•••  
330,-  
240 г



## САЛАТ С РОСТБИФОМ

вялеными томатами и яйцом пашот

•••  
430,-  
250 г

## ЛЕГКИЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

сливочным кремом и сегментами апельсина

•••  
390,-  
240 г

## ЦЕЗАРЬ

на Ваш выбор:

с лососем      с цыпленком

•••  
470,-      370,-  
240 г

*Теплые*  
**ЗАКУСКИ**

**МИДИИ В СТОРОЧКАХ**

в прованском соусе

•••  
**430,-**  
200 г

**МИНИ БУРГЕРЫ**

с котлетой из дикого мяса, цыпленка, говядины

•••  
**370,-**  
260/70 г



**ДРАНИКИ  
С МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГОЙ**

•••  
**350,-**  
150/50 г

**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ**

жаренные в хрустящей темпуре с соусом «Мисо»

•••  
**450,-**  
120/30 г





# ПАСТА

*и лапша Wok*



## ЛАПША УДОН

с говядиной и сладким перцем

•••  
450,-  
300 г

## СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

•••  
430,-  
280 г

## ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ

в сливочном соусе

•••  
490,-  
300 г

## ЛАПША УДОН

с морепродуктами

•••  
490,-  
300 г



# ГОРЯЧАЯ РЫБА

*и морепродукты*

## ФИЛЕ БАЙКАЛЬСКОГО СИГА

с молодым картофелем и лесными грибами

•••  
650,-  
120/100/30 г

## МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ

с кенийской фасолью и сливочным кремом

•••  
730,-  
120/80 г





## РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

со свекольным ризотто и азиатским соусом «Мисо»

•••  
**690,-**  
120/80 г

## МОРЕПРОДУКТЫ С ОВОЩАМИ

в соусе «Сладкий чили»

•••  
**650,-**  
300 г

## КАМБАЛА

с имбирным соусом в азиатском стиле

•••  
**570,-**  
180/30 г

## ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ

с картофельным пюре, маринованным огурцом и соусом «Тартар»

•••  
**550,-**  
160/100 г

## ДУЭТ РЫБЫ-ГРИЛЬ

на компанию

•••  
**2600,-**  
550/300 г



# МЯСО И ПТИЦА



## БЕФСТРОГАНОВ

с картофельным пюре и чипсами из лука

•••  
**650,-**  
250/120 г

## СВИНАЯ ГРУДИНКА

глазированная в соусе «Кунг пао»  
и овощами

•••  
**550,-**  
150/120 г



## УТИНАЯ НОЖКА

с пюре сельдерея, анисовой грушей  
и вишневым соусом

•••  
**670,-**  
180/60/50 г

## ФИЛЕ-МИНЬОН

с винно-ягодным соусом и пюре из сельдерея

•••  
**750,-**  
160/100 г

## КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

с грибным соусом

•••  
**450,-**  
180/80/30 г



## КОРЕЙКА ДОМАШНЕЙ СВИНИНЫ

с овощами-гриль

•••  
**570,-**  
240/80 г



## БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ДИКОГО ЗВЕРЯ

с грибным соусом и картофельным пюре

•••  
**570,-**  
180/100 г

## РЕБРО ГОВЯДИНЫ

томленое в печи, с пюре из корня  
петрушки и морковным маслом

•••  
**690,-**  
220/100 г

## ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

с соусом «Карри» и овощами

•••  
450,-  
180/100 г

## ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК

с домашней сладкой аджикой

•••  
590,-  
300/30 г

## МЯСНОЕ АССОРТИ

с гриля для большой компании: фермерский цыпленок, домашняя свинина, медальоны из телятины

•••  
2500,-  
700/300/100 г



## ДЕСЕРТЫ

### РУБИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

•••  
330,-  
110 г



### ХРУСТЯЩИЙ НАПОЛЕОН

•••  
250,-  
100 г



### КЛАССИЧЕСКИЙ МЕДОВИК

•••  
250,-  
120 г

## ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТИК

290,-

120 г

## ТИРАМИСУ

270,-

160 г

## МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР

ванильное / темный шоколад / фисташковое

250,-

## МУСС «ДВА ШОКОЛАДА» С МАНГО

290,-

100 г



