

РЕСТОРАН КОРАБЛЬ

САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ, 230 г 650 РУБ.

Тонко нарезанный ростбиф с дольками свежих помидоров и огурцов, с красным луком и рукколой, с фирменным пряным соусом



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ, 270 г 800 РУБ.

Классический салат с курицей и хрустящим салатом Романо, сладкими томатами черри, сухариками, ароматным Пармезаном, с соусом Цезарь



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ, 230 г 940 РУБ.

Классический салат с креветками и хрустящим салатом Романо, сладкими томатами черри, сухариками, ароматным Пармезаном, с соусом Цезарь

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ, 210 г 750 РУБ.

Легкий салат с кальмарами в средиземноморском стиле с томатами, салатом Романо, шпинатом, рукколой и оливковым маслом, лимоном

САЛАТ КОРАБЛЬ С ЛОСОСЕМ, 250 г 1100 РУБ.

Фирменный плотный салат с печеным лососем, креветками, свежими и маринованными огурцами, картофелем, заправленный сливочно-майонезным соусом, с красной икрой и домашними рисовыми чипсами



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ, 230 г 650 РУБ.

Теплый салат с жареными баклажанами, сладкими томатами, кинзой и муссом из сербской брынзы, с фирменным освежающим соусом на основе чили перца и анчоусов



ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ, 300 г 490 РУБ.

Свежие огурцы, томаты, салатные листья с яйцом-пашот, сметаной и зеленью

ОВОЩНОЙ САЛАТ, 210 г 320 РУБ.

Классический овощной салат: сладкие томаты, огурцы, шпинат, болгарский перец, красный лук, сметана или оливковое масло



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, 170 г 1300 РУБ.

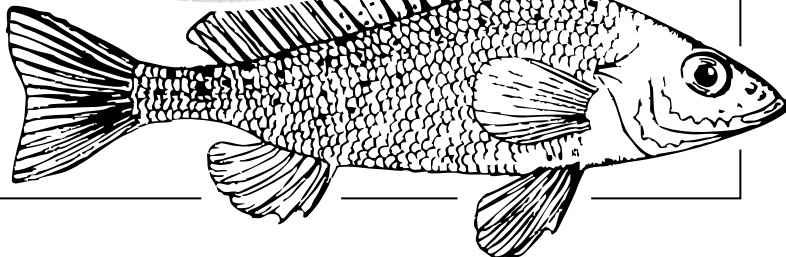
Тартар из свежего лосося с каперсами и соком лимона, соусом васаби подается на домашних рисовых чипсах

**ДОМАШНЯЯ СЕЛЬДЬ
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ, 250 г 570 РУБ.**

Традиционная русская закуска – сельдь с красным луком и мини-картофелем

ВИТЕЛЛО ТОННАТО, 180 г 650 РУБ.

Классическое блюдо итальянской кухни из тонко нарезанных кусочков телятины с крем-соусом из тунца



РЕСТОРАН КОРАБЛЬ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СТРИПСЫ КУРИНЫЕ, 370 г 450 РУБ.

Подаются со свежими томатами черри, огурцами и сладким перцем

+ КЕТЧУП/ СЫРНЫЙ СОУС/ ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС/ ТАРТАР, 30 г 50 РУБ.



КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ, 170 г 1100 РУБ.

Обжаренные тигровые креветки с чесночным соусом, кинзой и гренками



ЖАРЕННЫЙ БРИ С БРУСНИКОЙ, 210 г 750 РУБ.

Печеный сыр Бри с соусом из лесной брусники



ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ, 190 г 400 РУБ.

Хрустящие ломтики баклажана в китайском стиле, обжаренные со сладким соусом



К ПИВУ

ФИШ'Н'ЧИПС, 400 г 650 РУБ.

Филе трески в кляре, картофель фри с соусом тартар

КАЛЬМАРЫ ФРИ, 300 г 790 РУБ.

Кольца и щупальца кальмара в кляре с соусом тартар и лимоном



ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ, 320 г 400 РУБ.

Отличная закуска к пиву – гренки из ржаного хлеба с чесноком

+ КЕТЧУП/ СЫРНЫЙ СОУС/ ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС/ ТАРТАР, 30 г 50 РУБ.



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ, 200 г 390 РУБ.

Хрустящие палочки молодого сыра Моцарелла, обжаренные во фритюре, подаются с домашним брусничным соусом

+ КЕТЧУП/ СЫРНЫЙ СОУС/ ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС/ ТАРТАР, 30 г 50 РУБ.



РЕСТОРАН КОРАБЛЬ

ГОРЯЧЕЕ

СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ, 410 г 990 РУБ.

Свиные медальоны в беконе со сливочно-грибным соусом, подается с картофельным пюре

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, 370 г 1300 РУБ.

Щеки из говядины с пюре из картофеля и брусничным соусом



БЕФСТРОГАНОВ, 630 г 990 РУБ.

Традиционное русское блюдо из говяжьей вырезки с шампиньонами и луком в сливочном соусе, подается с картофельным пюре и огуречным релишем

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С БРУСНИКОЙ, 200 г 770 РУБ.

Утка, брусничный соус, вино, мёд, специи, тыквенный рататуй (тыква, баклажан, цукини, болгарский перец, апельсиновый сок)



ПЕЧЕНЬ ТЕЛЕНКА, 250 г 570 РУБ.

Обжаренная с картофелем печень молодого теленка



ПАСТА КАРБОНАРА, 280 г 760 РУБ.

Сытная итальянская паста с беконом, сливками и сыром

ПАСТА МАРИНАРА, 280 г 860 РУБ.

Паста с морепродуктами: кальмарами и креветками, с соусом из печеных томатов и сыром Пармезан



ДОРАДО, ОБЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ, 410 г 1300 РУБ.

Морская дорадо с зеленой сальсой, мини-салатом из шпината и томатов черри

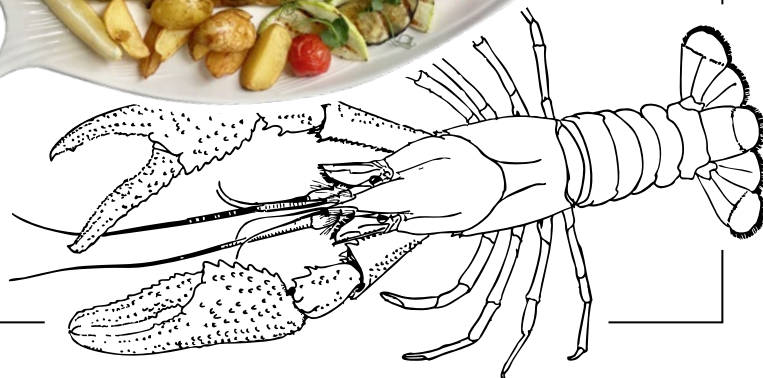


РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ, 300 г 770 РУБ

Небольшая речная радужная форель, поджаренная с ароматными травами, лимоном и чесноком, подается с гарниром из овощей гриль (картофель, томаты черри, цукини и баклажаны)

ФИЛЕ СИБАСА, 390 г 1400 РУБ.

Дикий морской сибас, запеченный с картофелем, таджасскими оливками и каперсами в соусе с травами и сливочным маслом.



РЕСТОРАН КОРАБЛЬ

СУПЫ

БОРЩ, 400 г..... 650 РУБ.

Традиционный борщ на мясном бульоне, подается с чесночной солодовой булочкой, сметаной и салом

КУРИНЫЙ СУП, 400 г..... 340 РУБ.

Классический куриный суп с вермишелью, куриной грудкой, отварным яйцом



ОКРОШКА НА КВАСЕ ИЛИ КЕФИРЕ, 450 г..... 600 РУБ.

Традиционный русский холодный суп с говядиной, отварным картофелем, свежими огурцами, хрустящим редисом, яйцом и зеленью, подается с булочкой и сметаной

+ГОРЧИЦА/ ХРЕН, 30 г 50 РУБ.

УХА С РАССТЕГАЕМ, 350 г..... 650 РУБ.

Наваристая уха из трех видов рыб – лосося, трески и палтуса – с картофелем, морковью, луком пореем, томатами черри и зеленью, подается с рыбным расстегаем



ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП, 400 г..... 400 РУБ.

Летний легкий суп на курином бульоне с щавелем и яйцом

ГАРНИРЫ

МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ, 250 г..... 180 РУБ.

Мини-картофель, розмарин, тимьян, чеснок, масло

КАРТОФЕЛЬ ФРИ, 180 г..... 200 РУБ.

Хрустящий классический картофель фри

ОВОЩИ ГРИЛЬ, 200 г..... 300 РУБ.

Томаты, сладкий перец, баклажан, цукини, грибы

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, 200 г..... 200 РУБ.

Классическое картофельное пюре со сливками

ТЫКВЕННЫЙ РАТАТУЙ, 200 Г..... 300 РУБ.

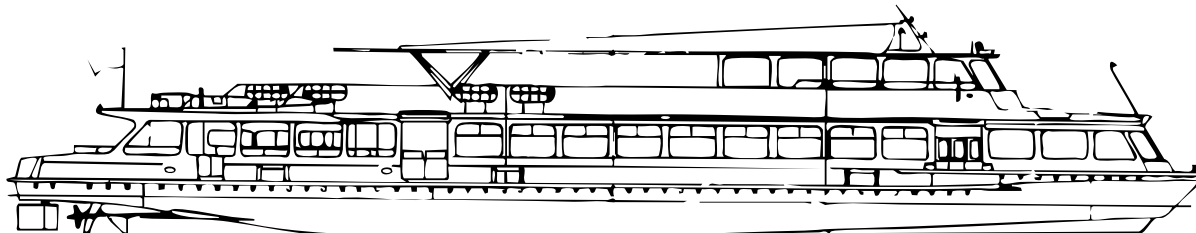
Печеные тыква, баклажан, цукини, болгарский перец, апельсиновый сок

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, 300 г..... 320 РУБ.

Хлеб бородинский, пшеничный и ржаной багет, немецкий солодовый хлеб, подается со сливочным маслом

ГРИССИНИ, 50 г..... 40 РУБ.

Мука пшеничная, яйца, оливковое масло, вода, соль



РЕСТОРАН КОРАБЛЬ

ПИЦЦЫ



ПИЦЦА МАРГАРИТА, 520 г 550 РУБ.

Настоящая итальянская пицца маргарита из печи:
томатный соус, сыр Моцарелла, базилик



ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ, 540 г 950 РУБ.

Настоящая итальянская пицца пепперони из печи:
томатный соус, сыр Моцарелла, пепперони



ФОКАЧЧА С ИТАЛЬЯНСКИМИ ТРАВАМИ, 350 г 270 РУБ.

Настоящая итальянская фокачча, в составе итальянская пшеничная мука,
оливковое масло, вода, розмарин и тимьян

+ПАРМЕЗАН, 30 г 100 РУБ.

ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ, 560 г 960 РУБ.

Оригинальная итальянская пицца из печи: соус цезарь, куриное филе,
Моцарелла, Пармезан, томаты черри, салат Айсберг

ПИЦЦА ПАРМА-РУККОЛА, 470 г 1100 РУБ.

Настоящая итальянская пицца Парма-Руккола из печи:
томатный соус, сыр Моцарелла, пармская ветчина, руккола, Пармезан



ПИЦЦА 4 СЫРА, 580 г 980 РУБ.

Настоящая итальянская пицца четыре сыра из печи:
сливочный соус, сыры: Моцарелла, Дорблю, Пармезан, Чеддер



ПИЦЦА ВЕТЧИНА И ГРИБЫ, 490 г 650 РУБ.

Настоящая итальянская пицца ветчина и грибы из печи:
томатный соус, сыр Моцарелла, ветчина из индейки, шампиньоны



БУРГЕР

МОЖЕМ ПОДАТЬ НА ЛИСТЬЯХ САЛАТА

ЧИЗБУРГЕР, 400 г 870 РУБ.

Булочка собственной выпечки, котлета из мраморной
говядины, свежие томаты, соленый огурец,
сыр Чеддер, салат Айсберг, красный лук, фирменный соус

+ КАРТОФЕЛЬ ФРИ, 180 г 200 РУБ.

+ КЕТЧУП/ СЫРНЫЙ СОУС, 30 г 50 РУБ.

+ ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС/ ТАРТАР, 30 г 50 РУБ.



РЕСТОРАН КОРАБЛЬ

ДЕСЕРТЫ

БАНАНОВЫЙ ТОРТ С КАРАМЕЛЬЮ, 160 г 450 РУБ.

Нежный банановый бисквит, пропитанный карамелью с добавлением цельных лесных орехов и воздушного сливочного крема с белым шоколадом



ЯБЛОЧНЫЙ ПАЙ, 230 г 600 РУБ.

Открытый пирог из яблок, пропитанных сиропом, на песочном тесте. Рекомендуем с ванильным мороженым

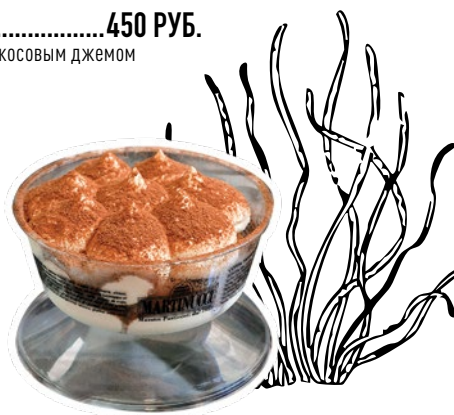
ТОРТ РИКОТТА-ГРУША, 150 г 470 РУБ.

Традиционный торт юга Италии, Амальфитанского побережья. Два коржа тонких бисквитных коржа, между ними – начинка из нежнейшего мусса из сыра Рикотта с кусочками груши



ТОРТ ЗАХЕР, 140 г 450 РУБ.

Традиционный австрийский шоколадный торт с абрикосовым джемом и шоколадной глазурью.



ТИРАМИСУ, 100 г 600 РУБ.

Нежный итальянский многослойный десерт с сыром Маскарпоне в креманке



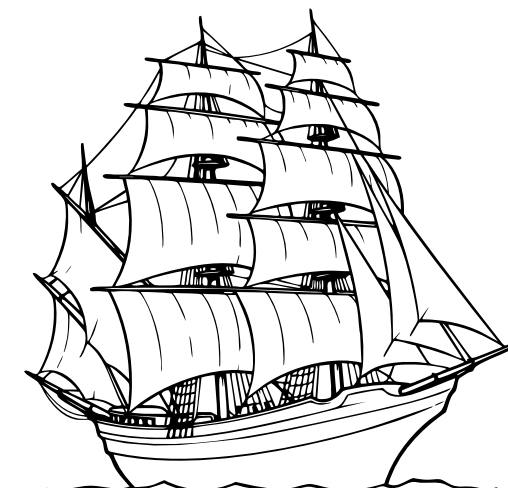
МЕДОВИК, 160 г 300 РУБ.

Торт состоит из множества слоев мягкого и воздушного бисквита, пропитанного медом и ароматным сиропом, которые чередуются с кремом на основе сливок

ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК, 130 г 300 РУБ.



МОРОЖЕНОЕ, 70 г 120 РУБ.

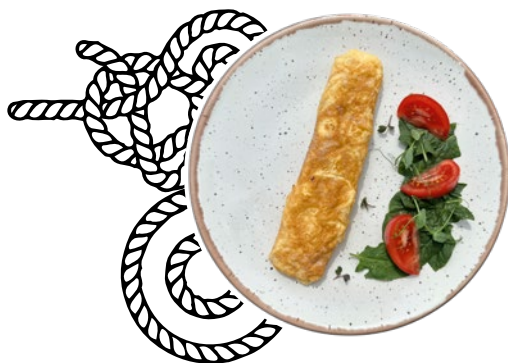
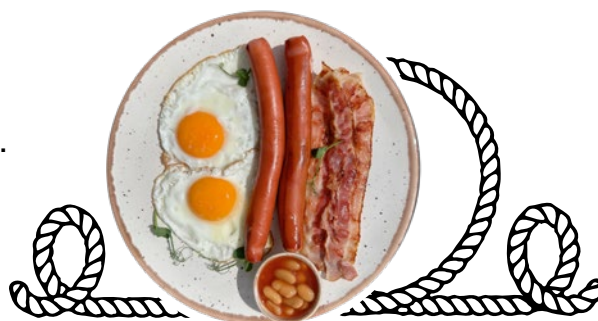


РЕСТОРАН КОРАБЛЬ

ЗАВТРАКИ

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК, 370 г 450 РУБ.

Традиционный плотный завтрак, состоит из двух венских сосисок с беконом, двух жареных яиц и красной фасоли



ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ С ТОМАТАМИ И ШПИНАТОМ, 200 г 300 РУБ.

Традиционный омлет из двух яиц со сливочным маслом, готовится в форме рулета, внутрь можно добавлять разные начинки. Подается с томатами и шпинатом

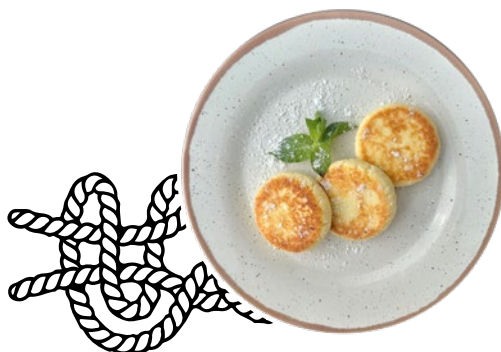
- + грибы, 50 г 40 руб.
- + ветчина из индейки, 50 г 100 руб.
- + сыр Пармезан, 30 г 250 руб.

ОВСЯНАЯ КАША, 350 г 350 РУБ.

Классическая овсяная каша с молоком и сахаром.

Подается с тостами и вареньем

- + голубика, 50 г 100 руб



СЫРНИКИ, 240 г 380 РУБ.

Нежные сырники из творога, муки, яиц и сахара. Выпекаются в печи

- + сгущенка/ сметана, 50 г 60 руб.

БЛИНЫ, 190 г 150 РУБ.

Три классических блина на бездрожжевом тесте, к ним можно добавить

- + сгущенка/ сметана/ вишневое варенье, 50 г 60 руб.
- + голубика/ мед, 50 г 100 руб.



НАТУРАЛЬНЫЙ ЙОГУРТ С ЯГОДАМИ И ГРАНОЛОЙ, 190 г 350 РУБ.

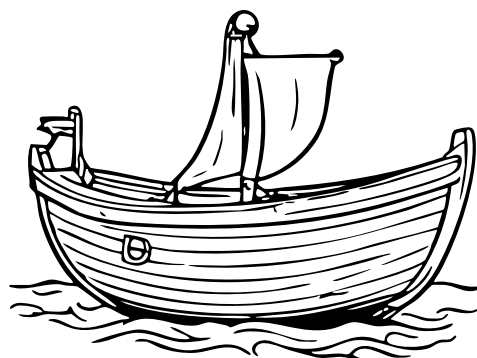
Термостатный йогурт со свежей голубикой и медовой гранолой из овсяных хлопьев

- + сгущенка/ семена подсолнечника, 50 г 60 руб.
- + дополнительная голубика, 50 г 100 руб.

ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ, 300 г 490 РУБ.

Свежие огурцы, томаты, салатные листья с яйцом-пашот, сметаной и зеленью

ТОСТ С ВАРЕНЬЕМ И МАСЛОМ, 140 г 200 РУБ.



РЕСТОРАН КОРАБЛЬ

КОФЕ, ЧАЙ И НАПИТКИ

ЭСПРЕССО, 0.03	200 РУБ.
АМЕРИКАНО, 0.2	220 РУБ.
АЙС АМЕРИКАНО, 0.3	270 РУБ.
ДВОЙНОЙ АМЕРИКАНО, 0.3	400 РУБ.
ФЛЭТ УАЙТ, 0.2	300 РУБ.
КАПУЧИНО, 0.2	270 РУБ.
АЙС КАПУЧИНО, 0.3	320 РУБ.
ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО, 0.3	500 РУБ.
ЛАТТЕ, 0.3	300 РУБ.
АЙС ЛАТТЕ, 0.3	300 РУБ.
РАФ, 0.3	400 РУБ.
ЛАВАНДОВЫЙ РАФ, 0.3	420 РУБ.
ИТАЛЬЯНСКИЙ БИЧЕРИН, 0.3	400 РУБ.
Какао, кофе эспрессо, сливки, тертый шоколад	
АПЕЛЬСИНОВЫЙ БАМБЛ, 0.3	400 РУБ.
ЭСПРЕССО-ТОНИК, 0.3	420 РУБ.
КАКАО, 0.3	400 РУБ.
МОЖЕМ СДЕЛАТЬ НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ: КОКОСОВОМ ИЛИ МИНДАЛЬНОМ + 100 РУБ.	

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ АССАМ, 0.8	250 РУБ.
ЧАЙ ЭРЛ ГРЕЙ, 0.8	250 РУБ.
ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ СЕНЧА, 0.8	250 РУБ.
ЧАЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН, 0.8	250 РУБ.
ЕЛОВЫЙ ЧАЙ С МАЛИНОЙ И МЯТОЙ, 0.8	500 РУБ.

ДОБАВКИ К ЧАЮ:

ЛИМОН, 50 г	100 РУБ.
МЯТА, 5 г	100 РУБ.
ЧАБРЕЦ, 5 г	100 РУБ.
МЕД, 50 г	100 РУБ.
МОЛОКО, 50 мл	100 РУБ.
коровье/ кокосовое/ миндальное	
СЛИВКИ, 50 мл	100 РУБ.

ОБЛЕПИХОВЫЙ СБИТЕНЬ, 0.8	500 РУБ
Облепиха, мед, лимон	

ДОБРЫЙ СОЛА/ МАРАКУЙЯ/ SPRITE, 0.33	250 РУБ.
-------------------------------------	----------

ВОДА РУССЕКВЕЛЛИ, 0.5	350 РУБ.
Газированная/ без газа	

МОРС, 0.3/ 1.5 л	240/ 800 РУБ.
Домашний клюквенный морс	

СОК ZUEGG, 0.2	300 РУБ.
Яблоко/ томат/ апельсин	

ПИВО И СИДР 18+

РАЗЛИВНОЕ

STEINBRAU HELLES, 0.5/ 0.3	600/ 396 РУБ.
Хеллес, Германия	

AYINGER URWEISSE, 0.5/ 0.3	800/ 528 РУБ.
Нефильтрованное неосветленное пшеничное полутемное, Германия	

БУТЫЛОЧНОЕ

KRIEK BOON, 0.25	420 РУБ.
Красное вишневое фильтрованное, Бельгия	

WEISSMULLER PREMIUM PILS, 0.5	550 РУБ.
Пилснер, Германия	

STEINBRAU SCHWARZBIER, 0.5	550 РУБ.
Темное фильтрованное, Германия	

ПИВО Б/А

«WEISSMULLER» HEFEWEISSBIER

АЛКОГОЛФРЕИ/ ВАЙСМЮЛЛЕР

ВАЙСБИР АЛКОГОЛЬФРАЙ, 0.5	520 РУБ.
Светлое нефильтрованное б/а, Германия	



ЛИМОНАДЫ

КЛУБНИКА & БАЗИЛИК, 0.4/ 1.5 л	300/ 1100 РУБ.
Пюре клубничное, клубничный сироп, свежий базилик, содовая, лед	

ЛАВАНДОВЫЙ БРИЗ, 0.4/ 1.5 л	300/ 1100 РУБ.
Лавандовый сироп, лаймовый фреш, маршмеллоу, содовая, лед	

МАРАКУЙЯ, 0.4/ 1.5 л	300/ 1100 РУБ.
Пюре маракуйя, ванильный сироп, содовая, лед	

МОХИТО, 0.4/ 1.5 л	300/ 1100 РУБ.
Мята, лайм, лимонный фреш, спрайт, лед	

КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО, 0.4/ 1.5 л	300/ 1100 РУБ.
Мята, лайм, клубничный сироп, лимонный фреш, спрайт, лед	