

РЕСТОРАН · КЛИНЦЫ

МЕТРОПОЛЬ

Русская и европейская кухня.
Меню ресторана

Актуально с 27 февраля

+79803058110

Холодные закуски

"Классика жанра": Сельдь и картофель

Классическое сочетание солёной сельди с душистым запечённым картофелем в мундире и маринованным лучком

230 г

250 ₽

Тунец с апельсином

Нежное филе тунца с цитрусовой ноткой

150 г

400 ₽

Тар-тар с копчёной рыбой и горчичным соусом

Изысканный тар-тар из масляной рыбы с горчичным акцентом

170 г

490 ₽

Сёмга на гренках из багета

Нежная семга на хрустящих гренках из багета

140 г

610 ₽

Тигровые креветки с крем-чизом

Нежные тигровые креветки с воздушным крем-чизом

180 г

660 ₽

Сало по-Русски

Ассорти из соленого и копченого сала с чесноком и специями. С горчицей и луком маринованным

350 г

450 ₽

Рулет из курицы с соусом "Карри"

Сочная курица в рулете с восточным соусом карри

110 г

240 ₽

Язык "Мексикано"

Нежнейший отварной говяжий язык, нарезанный ломтиками, в сопровождении яркой сальсы из свежих томатов с луком и миксом из салатов

160 г

350 ₽

Ассорти солений "Наш погребок"

Хрустящее царство русской кухни! Душистое ассорти из маринованных огурцов, хрустящей капусты, опят и пикантных томатов

370 г

420 ₽

Салаты

Салат "Цезарь" с креветками 750 ₽

Нежное и сладковатое мясо креветок идеально контрастирует с сыром "Parmesan", хрустом листьев и сухариков, а также с насыщенным чесночно-сливочным вкусом заправки

250 г

Теплый салат с креветками и киноа 380 ₽

Полезный и сытный салат, в котором нежные креветки сочетаются с питательной киноа, редисом, черри и цукини

140 г

Салат "Цезарь" с курицей 590 ₽

Гармоничное сочетание нежной и ароматной курицы, сыра "Parmesan", хруста листьев и сухариков с насыщенным чесночным вкусом заправки

270 г

Салат с куриной печенью 400 ₽

Питательный салат с обжаренной куриной печенью, яблоком, вялеными помидорами, фундуком, заправленный "Pesto basilico"

180 г

Настоящий греческий 460 ₽

Это сочный, летний салат, где сладость помидоров и огурцов сочетается с соленостью феты и маслин, травянистыми нотками орегано и насыщенным вкусом оливкового масла

260 г

Салат из томатов с заправкой из авокадо 390 ₽

Лёгкий салат из томатов с авокадо-заправкой

180 г

Салат с морепродуктами под соусом "Биск" 560 ₽

Микс морепродуктов в насыщенном соусе биск

210 г

Салат с грушей, бастурмой и сыром "Монт-Блю" 590 ₽

Сочная груша, пряная бастурма и голубой сыр

160 г

Салат "Винная грудка" 680 ₽

Нежное куриное филе, томлёное в ароматном красном вине с травами, сочетается со свежими листьями салата, сыра, кукурузы, бекона и перца болгарского

250 г

Салат с индейкой 520 ₽

Ароматная индейка с карамелизированной грушей, вялеными помидорами и сырами: "MonBlu" и "Cremette". Заправлен легкой кислинкой апельсина

260 г

Салат с копчёной свеклой 630 ₽

Идеальный баланс: нежная копчёная свекла, тающий сыр и хрустящие орехи

240 г

Горячие закуски

Гигантские мидии 650 ₽

Великолепные ракушки с мясистыми мидиями, томлёные в сливочно-чесночном соусе

220 г

"Морское трио" 660 ₽

Благородное трио: тунец, сёмга, окунь

150 г

"Мясной разговор" 1250 ₽

Ребра свиные, куриные крылья, жареный сыр, гренки чесночные. Подается с соусами: "BBQ", "Айоли", "Тайский чили"

850 г

Пряный баклажан 330 ₽

Ломтики пряного баклажана с нежным творожным сыром

200 г

Гренки с чесноком 220 ₽

Хрустящие ломтики багета с золотистой корочкой и насыщенным ароматом чеснока и зелени

190 г

Креветки в темпуре 480 ₽

Хрустящие креветки в сухарях "Панко". Подаются с соусом "Тайский чили"

175 г

Хрустящие драники с золотистой корочкой 740 ₽

Золотистые оладьи из тёртого картофеля с хрустящей корочкой и нежной сердцевинкой. Подаются со свиной, соленьями и сметаной

640 г

Жареный сыр сулугуни 420 ₽

Горячая хрустящая корочка скрывает тягучий, упругий и солоноватый сыр. Аппетитная закуска, которая покоряет контрастом текстур и насыщенным молочным вкусом

200 г

Каширская овощная нарезка 350 ₽

Нежные шампиньоны с болгарским перцем и луком в кокосовом молоке

180 г

Хлеб собственного приготовления в ассортименте 12 ₽

Багеты: белый с кунжутом, ржаной с кориандром

Первые блюда

Уха по-Фински со сливками

550 ₽

Ароматная наваристая уха с нежными кусочками красной рыбы, сливочными нотками и зеленью

330 г

Борщ со смальцем и бородинским хлебом

380 ₽

Классический русский суп с насыщенным бордовым оттенком и гармоничным вкусом. Свекла, томаты, нежная говядина

280/50/40г

Суп "Буйабес"

600 ₽

Ароматный суп из морепродуктов по-марсельски

400 г

Лапша куриная

200 ₽

Золотистый куриный бульон, в котором плавает рассыпчатая лапша и сочные кусочки филе

250 г

Солянка боярская

420 ₽

Густая, ароматная солянка с говядиной, свиной, копчёностями с солёными огурцами, маслинами/оливками. Подается со сметаной и лимоном

300/50г

Паста

Пиннетте с морепродуктами

550 ₽

Паста "Pennette" с королевскими креветками, кальмаром, осьминогом, мидиями в томатном соусе

270 г

Карбонара: нежность с перчинкой

490 ₽

Спагетти с жареным беконом, сыром "Parmesan", перепелиным яйчком и соусом "PESTO"

320 г

Фетучини "Классика" с индейкой

400 ₽

Широкая паста с филе индейки, пармезаном и ароматными травами

270 г

Вторые блюда

Сёмга-гриль 940 ₽

Нежное филе сёмги, приготовленное на гриле. Подается с миксом из салатов и вялеными помидорами

170 г

Стейк тунца с луком порей-гриль 750 ₽

Тающий во рту стейк тунца и сладкий лук-порей с соусом "PESTO"

190 г

Филе морского окуня с овощным ассорти вок 650 ₽

Филе морского окуня с хрустящими овощами вок

230 г

Пельмени по-домашнему 380 ₽

Классические русские пельмени с сочной начинкой из свинины, сдобренной луком и черным перцем. Нежное тесто и ароматный мясной сок в каждой ложке создают вкус, знакомый с детства

460 г

Колдуны с золотыми лисичками 480 ₽

Лепёшки из тёртого картофеля, скрывающие пикантную мясную начинку. Обжаренные до золотистого цвета, они сочетают хруст драников и сочность мясной начинки

400 г

Шипящая сковорода 320 ₽

Сочное мясо с овощами, которое шипит и пахнет на раскалённой сковороде

350 г

Свиная шея с картофелем и сыром 340 ₽

Мясное наслаждение: свиная шея, картофель и сыр

260 г

Стейк в ароматном перечном соусе с душистым картофелем 540 ₽

Идеально прожаренный стейк в насыщенном перечном соусе с запечённым картофелем

360 г

Ролл из свинины с брусничным соусом 350 ₽

Нежная свинина в рулете с ягодным соусом

190 г



Вторые блюда • продолжение

**Филе-миньон с
овощным рататуем** **1700 ₺**

Тающий во рту филе-миньон с классическим рататуем из
цукини, перца болгарского, баклажанов и томатов

350 г

**Говядина "Для гурмана"
с картофельным
гратеном** **490 ₺**

Говядина с картофелем и шампиньонами в сливках

320 г

**Котлета "Пожарская" с
картофельным пюре** **490 ₺**

Знаменитые котлеты из мяса цыпленка со сливочно-
грибным соусом. Подается с воздушным картофельным
пюре

350/130г

**Шницель куриный по-
Милански** **350 ₺**

Идеально отбитый шницель в ароматной панировке с
пармезаном и травами

220 г

**"Два берега": индейка с
дуэтом пюре** **490 ₺**

Сочная индейка с воздушным картофельным пюре и
нежным кремом из цветной капусты

220 г

**Филе утки с яблоками и
гранатовым соусом** **690 ₺**

Изысканное филе утки с томлёными яблоками и рубиновым
гранатовым соусом

260 г



Гарниры

Картофель фри 110 ₽

Золотистая соломка с хрустящей корочкой и нежной мякотью внутри

100 г

Картофель по-деревенски 160 ₽

Ароматные ломтики картофеля с золотистой хрустящей корочкой и нежной мякотью внутри

100 г

Греча по-Питерски 250 ₽

Сытный и ароматный гарнир, приготовленный в лучших традициях Северной столицы

200 г

Овощи гриль 330 ₽

Ароматные овощи с яркими полосками и дымчатым послевкусием. Сочные кабачки, шампиньоны, хрустящий перец, нежные баклажаны и сладкие томаты, подчеркнутые оливковым маслом и травами

320 г

Соусы

Сырный с беконом **90 ₽**

40 г

PESTO BASILICO **70 ₽**

40 г

Тайский чили **70 ₽**

40 г

BBQ **70 ₽**

40 г

Айоли **40 ₽**

40 г

Аджика **40 ₽**

40 г



Десерты

"Чёрный лес" (нежный вариант) 110 ₽

Влажный шоколадный бисквит, нежный крем-чиз и кислинка. Пробовать обязательно!

90 г

"Воздушный поцелуй" 160 ₽

Нежный рулет из воздушной меренги, скрученный с облаком сливочного крема

115 г

Чизкейк "Нью-Йорская ночь" 190 ₽

Нежный и плотный десерт на основе сливочного сыра с хрустящей песочной основой

130 г

Мороженое "Холодное счастье" 90 ₽

Нежная прохлада и кремовая текстура, которая тает во рту, даря ощущение лёгкости и радости

60 г