

*Мы искренне рады приветствовать Вас*

*в ресторанном доме «Flash Royal»!*

*Надеемся, что Вы станете нашими*

*ПОСТОЯННЫМИ ГОСТЯМИ.*

*Режим работы:*

*Воскресенье – четверг*

*С 12-00 до 23-00*

*Пятница – Суббота*

*С 12-00 до 01-00*

*Приятного аппетита!*

# Салаты

## **Цезарь с креветками** 650р.

Классический салат с обжаренными креветками. Подается с листьями салата Романо, сыром Пармезан, томатами Черри, соусом Цезарь и оригинальными гренками (205г)

## **Салат с тунцом** 680р.

Нежное филе тунца, микс листьев салата с дольками манго и авокадо, заправленный оливковым маслом (200г)

## **Салат по - Царски** 650р.

Семга слабосоленая с авокадо, томатами, рукколой, нежным сливочным сыром и салатной заправкой (180г)

## **Руккола с креветками** 650р.

Листья рукколы с томатами Черри, заправленные бальзамическим соусом, с обжаренными тигровыми креветками и сыром Пармезан (180г)

## **Мясной салат «Тройка» в сырной корзине** 600р.

Три вида мяса: филе куриное, ростбиф, язык, перец болгарский, огурцы свежие, корнишоны, горчичный соус, икра лососевая, яйцо перепелиное (200г)

## **Мимоза** 590р.

Классический салат с подкопчённой на ольхе сёмгой и красной икрой (230г)

## **Салат «Немецкий» с ростбифом** 580р.

Обжаренный отварной картофель с луком и беконом, корнишоны, ростбиф, яйцо, листья салата Айсберг, салатный дрессинг (200/60г)

## **Салат Хуторок** 530р.

Буженина с добавлением маринованных опят и обжаренного картофеля, малосоленых огурчиков, свежих томатов и салатной заправкой на основе домашнего майонеза (250г)

**Цезарь с курицей** **490р.**

Классический салат с обжаренной куриной грудкой, подается с листьями салата Романо, сыром Пармезан, томатами Черри, соусом Цезарь и оригинальными гренками (205г)

**«Оливье» с домашней уткой** **460р.**

Классический салат. Подается с перепелиными яйцами и красной икрой (205г)

**Греческий** **450р.**

Томаты, огурцы, болгарский перец, микс листьев салата, сыр Фета, маслины, красный лук и салатная заправка (220г)

## *Салаты теплые*

**Салат с морепродуктами** **750р.**

Обжаренные мидии, кальмар и тигровые креветки с микс листьев салата и цитрусовой заправкой (150/50г)

**Салат в лепешке Тортилья** **650р.**

Нежная говяжья вырезка, обжаренная на гриле с устричным соусом, листья салата Романо, томаты, мякоть сладкого апельсина с кунжутным маслом. Подается в лепешке Тортилья (250г)

**Салат с лососем** **610р.**

Нежное филе лосося обжаренное на гриле, семена кунжута, микс листьев салата, свежие огурцы, томаты Черри, ароматная заправка (200г)

**Салат с телячьим языком** **560р.**

Телячий язык, микс листьев салата, болгарский перец под нежным сливочным соусом (200г)

**Салат с печенью и белыми** **550р.**

**грибами**

Нежная куриная печень с белыми грибами. Подается с обжаренным картофелем, микс листьев салата и заправкой на основе крем-бальзамика (200г)

# Холодные закуски

## **Рыбное ассорти** 1190р.

Семга слабосоленая и сырого копчения, масляная рыба.  
Подается с лимоном и пряными маслинами (250г)

## **Сырное ассорти** 690р.

Дор-блю, Пармезан, Моцарелла, Камамбер. Подается с грецким орехом, виноградом и медом (270г)

## **Мясное ассорти** 680р.

Ростбиф, буженина пряная, язык отварной куриный рулет.  
Подается с горчицей.(200/30/30г)

## **Капрезе** 480р.

Спелые томаты и нежный сыр Моцарелла. Подаются с ароматным базиликом, соусом Песто и бальзамической заправкой (200г)

## **Язык говяжий с ядрёным хреном и корнишонами** 550р. (100/40/30г)

## **Сёмга слабосоленая** (100г) 590р.

## **Ассорти из свежих овощей** 450р.

Томаты, огурцы, перец болгарский, редис и ароматная зелень (280г)

## **Ассорти маринованных овощей** 450р.

Огурцы, томаты, перец болгарский, чеснок, черемша, квашеная капуста и капуста по гурийски. (450г)

## **Сало Купеческое** 430р.

Пряное домашнее сало трех видов с хрустящими тостами из бородинского хлеба и горчицей (150/130/30г)

## **Филе сельди с обжаренным картофелем** 430р.

Филе слабосоленой сельди с обжаренным картофелем, корнишонами и кольцами красного лука (100/100/30г)

**Ассорти маринованных грибов - 400р.**

Ассорти маринованных грибов: опята, маслята и шампиньоны. Подается с красным луком и ароматным маслом (160г)

**Оливки, маслины- 300р.**

Оливки и маслины Гигант. Подаются с оливковым маслом и лимоном (100г)

# Горячие закуски

<b><u>Тигровые креветки</u></b>	<b>1300р.</b>
Обжаренные тигровые креветки с добавлением белого вина. Подаются с 3 разными соусами: Гуакамоле, Песто и соус «Коктейльный Луи» (150/50/50/50г)	
<b><u>Мидии под сливочным соусом</u></b>	<b>500р.</b>
Мидии “Киви”, под сливочным соусом (150г)	
<b><u>Командорский кальмар</u></b>	<b>500р.</b>
Филе кальмара под сливочным соусом на основе сыра Креметте (200г)	
<b><u>Жульен с грибами и мясом</u></b>	<b>390р.</b>
<b><u>цыплёнка</u></b>	
Шампиньоны и филе цыплёнка в сливочном соусе под сыром (150г)	
<b><u>Жульен из мяса цыпленка</u></b>	<b>350р.</b>
Филе цыпленка в сливочном соусе под сыром (150г)	
<b><u>Жульен с грибами</u></b>	<b>390р.</b>
Шампиньоны в сливочном соусе под сыром (150г)	
<b><u>Кесадилья с курицей</u></b>	<b>400р.</b>
Обжаренное куриное филе с овощами и сыром Чеддер в мексиканской лепёшке. Подаётся со сметаной и соусом Сальса (300/30/30г)	

## *Супы*

<b><u>Буйабес</u></b>	<b>750р.</b>
Тигровые креветки, мидии, кальмар, томаты Черри. (400г)	
<b><u>Уха</u></b>	<b>480р.</b>
Из филе семги и филе судака, томаты Черри. (400г)	
<b><u>Крем-суп из белых грибов</u></b>	<b>460р.</b>
Подаётся с пшеничными крутонами (400г)	
<b><u>Солянка мясная</u></b>	<b>420р.</b>
Подаётся с лимоном и сметаной (300/50г)	
<b><u>Борщ</u></b>	<b>360р.</b>
Подаётся с салом и сметаной (300/30/50г)	
<b><u>Суп-лапша с курицей</u></b>	<b>300р.</b>
Домашняя лапша на курином бульоне (400г)	

## Горячие блюда/Мясо

<b><u>Стейк Рибай</u></b>	<b>1650р.</b>
Мраморная говядина зернового откорма. Подаётся с соусом Демиглас (300/50г)	
<b><u>Говядина с овощами</u></b>	<b>850р.</b>
Нежные медальоны говяжьей вырезки с обжаренным болгарским перцем, цуккини, морковью и луком в кисло-сладком соусе. (240г)	
<b><u>Бефстроганов с белыми грибами</u></b>	<b>750р.</b>
Обжаренные кусочки говяжьей вырезки с белыми грибами в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре, томатом Черри и маринованными огурчиками (300г)	
<b><u>Утиная грудка с брусничным соусом</u></b>	<b>750р.</b>
Запеченная с прованскими травами утиная грудка. Подается с грушей под брусничным соусом. (150г)	
<b><u>Свиная шея Фламбе</u></b>	<b>700р.</b>
Запеченная в ароматных травах. Подается с овощами гриль (250г)	
<b><u>Ребра свиные BBQ</u></b>	<b>580р.</b>
(400/50/50г)	
<b><u>Цыпленок запеченный</u></b>	<b>580р.</b>
Подается на пите с миксом литьев салата. (450г)	
<b><u>Филе куриное с кускусом</u></b>	<b>480р.</b>
Запеченное филе куриной грудки в специях. Подаётся с кускусом и соусом Карри (150/120/50г)	
<b><u>Фаршированный баклажан</u></b>	<b>450р.</b>
Баклажан, фаршированный говядиной, под сыром Моцарелла в томатном соусе. (400г)	



## *Горячие блюда/Рыба*

**Стейк из сёмги** **950р.**

Подаётся под шафраново-устричным соусом с брокколи и цветной капустой на пару (200/100/50г)

**Камбала запеченная в специях с лимонным соусом** **850р**

**Дорадо** **800р.**

Готовится на выбор: на пару или на гриле (1шт)

**Судак** **650р.**

Нежное филе судака под виноградным соусом. (200г)

## На углях

### **Каре ягнёнка** 1300р.

Каре молодого барашка, маринованное в ароматных специях. Подается с маринованным луком и соусом Саль

**Фокаччо** са (170/50г)

### **Стейк из сёмги** 850р.

Подается с соусом Наршараб (200/50г)

### **Шашлык из телятины** 850р.

Кусочки телячий вырезки, обжаренные на углях. Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса (200/50г)

### **Шашлык из баранины** 600р.

Кусочки баранины, обжаренные на углях. Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса (200/50г)

### **Кебаб из говядины** 600р.

Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса (200/50г)

### **Кебаб из баранины** 600р.

Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса (200/50г)

### **Корейка свиная** 550р.

Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса (200/50г)

### **Шашлык из свинины** 550р.

Свиная шея, обжаренная на углях. Подается с маринованным луком и соусом Сальса (200/50г)

### **Шашлык из курицы** 400р.

Филе куриного бедра, обжаренное на углях. Подается с маринованным луком и соусом Сальса (200/50г)

## *Гарниры*

<b><u>Овощи – гриль или на пару</u></b>	<b>390р.</b>
Баклажан, кабачки, перец болгарский и томат (200г)	
<b><u>Картофель жаренный с белыми грибами</u></b>	<b>350р.</b>
(200г)	
<b><u>Картофель по-Деревенски</u></b>	<b>300р.</b>
Хрустящие картофельные дольки во фритюре, с чесноком (150г)	
<b><u>Картофель Фри</u></b>	<b>300р.</b>
Золотистая картофельная соломка, обжаренная во фритюре (150 г)	
<b><u>Гречка с луком</u></b>	<b>210р</b>
Гречка рассыпчатая с луком, обжаренным во фритюре. (200 г)	

## *Паста*

**Спагетти с чернилами** 700р.

**каракатицы**

Паста с тигровыми креветками, сыром Пармезан и вялеными томатами в сливочном соусе (330г)

**Фетучини с морепродуктами** 650р.

Паста с морским коктейлем, сыром Пармезан в сливочном соусе (330г)

**Спагетти Карбонара** 510р.

Паста с беконом, сыром Пармезан, в сливочном соусе (330г)

**Фетучини с белыми грибами** 550р.

Паста с белыми грибами, сыром Пармезан, в сливочном соусе (330г)

**Фарфале с цыпленком и** 450р.

**шампиньонами**

Паста с филе цыпленка и шампиньонами, сыром Пармезан в сливочном соусе (330г)

## *Хлебобулочные изделия*

**Фокаччо с сыром Пармезан** 210р.

**Фокаччо с розмарином** 210р.

**Фокаччо с соусом Песто** 210р.

**Фокаччо с чесноком** 210р.

**Фокаччо с кунжутом** 210р.

**Мини-багет из пшеничной или ржаной муки с кунжутом** 60р.

# Пицца

## **Бургер** 750р.

Рубленая говядина, сыр Чеддер, листья салата Романо, помидоры, корнишоны, красный лук (550г)

## **Палермо** 680р.

Сливочный сыр, лосось, запеченный болгарский перец, кабачки, маслины (500г)

## **От Шефа** 660р.

Рубленное мясо говядины и свинины, скрытое в тонкий слой теста по краю. Пицца разделена на 4 части: овощная, пепперони, грибная и с куриной грудкой (650г)

## **Пицца Флеш Роял** 660р.

Рубленное мясо говядины и свинины, скрытое в тонкий слой теста по краю. Ветчина, шампиньоны, сыр Моцарелла и ароматный обжаренный кунжут, в сливочном соусе (620г)

## **Сырная** 650р.

С цельными кусочками оригинальных сыров Дор Блю, Чеддер, Моцарелла (460г)

## **Папа может** 600р.

Ветчина, бекон, куриная грудка, томаты, колбаски Охотничьи, сыры Пармезан и Моцарелла (500г)

## **Цезарь** 550р.

Куриное филе с соусом Цезарь и листьями салата Романо, сыр Моцарелла, томаты Черри, сыр Пармезан (500г)

## **Кальцоне** 450р.

Закрытая пицца с ветчиной, шампиньонами, сыром Моцарелла (460г)

## **Барбекю** 450р.

Куриное филе, томаты, жаренные кольца цукини, сыры Моцарелла и Грано Падано, соус Барбекю (500г)

<b><u>Фоджа</u></b>	<b>450р.</b>
Язык отварной говяжий, перец болгарский, красный лук, сыр Моцарелла, корнишоны, веточки укропа (450г)	
<b><u>Овощная</u></b>	<b>430р.</b>
Томаты, оливки, маслины, сыр Фета, сыр Моцарелла, перец болгарский, красный лук (450г)	
<b><u>Пепперони</u></b>	<b>410р.</b>
Колбаса Пепперони, шампиньоны, томаты, сыр Моцарелла (500г)	
<b><u>Сан-Марино</u></b>	<b>400р.</b>
Шампиньоны, ветчина, томаты, красный лук, маленькие кусочки перца халапеньо, дающие острое послевкусие (510г)	
<b><u>Маргарита</u></b>	<b>300р.</b>
Соус-пицца, сыр Моцарелла, томаты (405г)	

## *Бургеры*

<b><u>Бургер с курицей</u></b>	<b>350р.</b>
Филе куриного бедра, салат Айсберг, томаты, сыр тостовый, маринованный огурец. Подаётся на булочке с соусом «Барбекю»	
<b><u>Бургер с мясной котлетой</u></b>	<b>450р.</b>
Котлета мясная, салат Айсберг, салат Руккола, томаты, сыр тостовый, красный лук, маринованный огурец. Подаётся на булочке с фирменным соусом	
<b><u>Бургер с куриной котлетой</u></b>	<b>350р.</b>
Котлета куриная, салат Руккола, томаты, сыр тостовый, красный лук, маринованный огурец. Подаётся на булочке с фирменным соусом	

# Десерты

<b><u>Три шоколада</u></b>	<b>300р.</b>
Десерт из трёх шоколадных муссов (85г)	
<b><u>“Йогуртовое”</u></b>	<b>280р.</b>
Пирожное с йогуртовым муссом и прослойкой из клубники (95г)	
<b><u>Тирамису</u></b>	<b>300р.</b>
Классический десерт с нежным муссом на основе сыра Москарпоне (80г)	
<b><u>Чиз-кейк</u></b>	<b>300р.</b>
Классический десерт из творожного сыра с карамельно-миндальным и малиновым соусами (130г)	
<b><u>Наполеон</u></b>	<b>250р.</b>
Классический слоёный десерт с ванильным заварным кремом (140г)	
<b><u>Медовик</u></b>	<b>250р.</b>
Медовые коржи с цветочным медом и сметано-сливочным кремом (120г)	
<b><u>Черничный десерт</u></b>	<b>380р.</b>
Нежный миндальный бисквит с карамельным кремом, свежей черникой, в вафельной крошке (185г)	
<b><u>Прага</u></b>	<b>300р.</b>
Классический шоколадный бисквитный десерт (130г)	
<b><u>Мороженое в ассортименте</u></b>	<b>190р.</b>
На выбор: ванильное, фисташковое, шоколадное, клубничное (60г)	
<b><u>Ассорти фруктов</u></b> (500г)	<b>650р.</b>

*Если Вы устали от тяжелого дня  
или  
не можете покидать стены уютного дома,  
мы с радостью  
доставим все любимившиеся Вам блюда  
нашей кухни.*

*Так же Вы можете заказать авторские торты и  
банкет на дому.*

*Телефон, где Вам всегда ответят:*

*+7-495-150-10-51*

*[www.dostavka-royal.ru](http://www.dostavka-royal.ru)*



