

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!

Холодные закуски

<u>Тар-тар из лосося</u>	480р.
Авокадо, лук сибует и тосты. (100/70г)	
<u>Тар-тар из говядины</u>	450р.
Маринованные огурцы, красный лук, каперсы, желток перепелиного яйца и тосты. (100/70г)	
<u>Брускетта с лососем на белой чиабатте</u>	340р.
(170г)	
<u>Брускетта с бужениной на черной чиабатте</u>	320р.
(180г)	
<u>Капрезе</u>	400р.
Спелые томаты и нежный сыр Моцарелла. Подаются с соусом Песто и крем-бальзамиком. (200г)	
<u>Сало Купеческое</u>	430р.
Пряное домашнее сало трех видов. Подается с хрустящими тостами из бородинского хлеба, красным луком и горчицей. (150/130/30г)	
<u>Рулеты из баклажан</u>	400р.
Сыр Креметте, зелень и чеснок. (6шт)	
<u>Филе сельди с обжаренным картофелем</u>	310р.
Филе слабосоленой сельди с обжаренным картофелем, корншонами и кольцами красного лука. (100/100/30г)	
<u>Говяжий язык</u>	350р.
Подается с хреном. (100/50г)	
<u>Рыбное ассорти</u>	980р.
Семга слабосоленая, семга холодного копчения и масляная рыба. Подается с маслинами и лимоном. (220/10/10г)	
<u>Мясное ассорти</u>	580р.
Куриный рулет, буженина, ростбиф, копченый свиной рулет. (270г)	

<u>Сырное ассорти</u>	650р.
Дор-блю, Чеддер, Моцарелла, Камамбер. Подается с грецким орехом, виноградом и мёдом. (270г)	
<u>Ассорти из свежих овощей</u>	450р.
Перец болгарский, томат, огурец, редис и зелень. (270г)	
<u>Ассорти из маринованных овощей</u>	450р.
Маринованные: чеснок, черемша, томат, огурец, перец, квашенная капуста и капуста по-гурийски. (450г)	
<u>Оливки, маслины-Гигант</u>	280р.
(100г)	
<u>Лимон</u>	120р.
(50г)	

Салаты

<u>Салат с тунцом</u>	680р.
Филе тунца обжаренное в мёде и посыпанное кунжутом, микс листьев салата с дольками манго, авокадо, томатами Черри, заправленный соусом Айоле. (200г)	
<u>Руккола с креветками</u>	650р.
Листья рукколы с томатами Черри, заправленные бальзамическим соусом, с обжаренными тигровыми креветками и сыром Пармезан. (180г)	
<u>Цезарь с креветками</u>	650р.
Классический салат с обжаренными креветками, подается с листьями салата Романо, сыром Пармезан, томатами Черри, соусом Цезарь и крутонами. (205г)	
<u>Мясной салат «Тройка»</u>	600р.
<u>в сырной корзине</u>	
Три вида мяса: филе куриное, ростбиф, язык говяжий, перец болгарский, огурцы свежие, корнишоны, горчичный соус, икра лососевая, яйцо перепелиное. (200г)	
<u>Цезарь с курицей</u>	490р.

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

Греческий **450р.**

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

Салат с “Снежным крабом” **410р.**

“Снежное крабовое мясо”, томаты, авокадо, вареное куриное яйцо под сливочным соусом. Подается на брускетте с креветками и икрой. (280г)

Итальянский салат **410р.**

“Панцанелла”

Свежие томаты с запеченным болгарским перцем, микс листьев салата. Подается с крутонами из Чиабатты под оливковым маслом с листьями базилика. (200г)

Салат с Киноа **350р.**

Микс листьев салата, киноа, томатами Черри, огурец, перец болгарский и побеги бамбука под медово-горчичной заправкой. (200г)

Салаты теплые

Салат с морепродуктами **750р.**

Обжаренные мидии, кальмар, тигровые креветки и микс листьев салата под соусом терияки с добавлением сливок. (150/50г)

Салат с говяжьей вырезкой **600р.**

Говяжья вырезка, шампиньоны, лук порей, маринованные огурцы под горчичным соусом. (180г)

Салат с лососем **610р.**

Нежное филе лосося и кальмара обжаренное на гриле, семена кунжута, микс листьев салата, свежие огурцы, томаты Черри. Подается с устричным соусом и бальзамической заправкой. (200г)

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

Обжаренный отварной картофель с луком, беконом и ростбифом, корнишоны, яйцо, листья салата Айсберг. (200/60г)

Салат с утиной грудкой

580р.

Микс листьев салата, яблоко, груша, апельсин, утиная грудка под медовым соусом. (200г)

Салат с печенью и белыми грибами

580р.

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

Салат с телячьим языком

560р.

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

Горячие закуски

<u>Мидии под чесночно-винным соусом</u>	500р.
Мидии “Киви”, под чесночно-винным соусом.(150г)	
<u>Командорский кальмар</u>	500р.
Филе кальмара под сливочным соусом на основе сыра Креметте (200г)	
<u>Кокот с грибами и мясом</u>	390р.
<u>цыплёнка</u>	
Шампиньоны и филе цыплёнка в сливочном соусе под сыром (150г)	

Рекомендуем к Пенному

<u>Пивное ассорти</u>	900р.
Колбасы, гренки, сырные палочки, лук-фри, курица BBQ, чесночный соус и соус BBQ. (650г)	
<u>Подкопченные свиные ребра</u>	580р.
<u>BBQ</u>	
Обжаренные свиные ребра собственного горячего копчения. Подаются с соусом сальса. (400/50г)	
<u>Копченые куриные крылья</u>	400р.
Куриные крылья собственного горячего копчения. Подаются с соусом кимчи. (300/45г)	
<u>Чесночные гренки</u>	300р.
Гренки из Бородинского хлеба обжаренные во фритюре. Подается под сыром пармезан с чесночным соусом. (200/50г)	

Супы

<u>Буйабес</u>	750р.
Акулье мясо, тигровые креветки, мидии, кальмар, томаты Черри. (400г)	
<u>Уха</u>	480р.
Филе семги и судака, с картофелем и томатами Черри. (400г)	
<u>Крем-суп из белых грибов</u>	460р.
Подаётся с пшеничными крутонами. (400г)	
<u>Грибной суп из опят</u>	400р.
Картофель, морковь, лук порей, лук репчатый. Подается с пшеничной брускеттой и сметаной. (300/45г)	
<u>Солянка мясная</u>	400р.
Говяжий язык, ростбиф, куриное мясо, копченые колбасы и оливки. Подается с лимоном и сметаной. (300/15/45г)	
<u>Борщ</u>	360р.
Подается с салом, сметаной и смальцем. (300/30/50г)	
<u>Минестроне</u>	380р.
Классический Итальянский суп, без добавления мяса. Подается с соусом Песто. (300/45г)	
<u>Суп-лапша с курицей</u>	300р.
Классический суп, на курином бульоне с добавлением лапши собственного приготовления. (400г)	

Горячие блюда/Мясо

<u>Стейк Рибай</u>	1800р.
Мраморная говядина зернового откорма. Подается с соусом “Демиглас”. (300/50г)	
<u>Стейк из говяжьей вырезки</u>	850р.
Стейк из говяжьей вырезки обжаренный в томатном соусе. Подается с гарниром из помидоров, красного лука, базилика, свежей зелени. (180/130г)	
<u>Бефстроганов с белыми грибами</u>	750р.
Обжаренные кусочки говяжьей вырезки с белыми грибами в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре, помидором Черри и маринованными огурчиками. (300г)	
<u>Утиная грудка с брусничным соусом</u>	750р.
Запеченная с прованскими травами утиная грудка. Подается с грушей под брусничным соусом. (150г)	
<u>Свинина по-Испански</u>	700р.
Стейк из свиной шеи с гарниром из: помидоров, болгарского перца, красного лука и шампиньонов тушеных в пикантном соусе. (200/70г)	
<u>Цыпленок запеченный</u>	580р.
Подается на пите с микс листьев салата. (450г)	

Горячие блюда/Рыба

<u>Филе Чилийского сибаса</u>	1300р.
Подаётся с пюре из топинамбура. (120/120/50г)	
<u>Стейк из лосося</u>	950р.
Подаётся с спаржей. (200/100/50г)	
<u>Дорадо</u>	650р.
<u>Сибас</u>	650р.
<u>Филе камбалы</u>	600р.
Подаётся с овощами. (300/100/50г)	
<u>Филе судака</u>	500р.
Подаётся на подушке из цуккини. (200/50г)	
<u>Барабулька</u>	450р.
(150/50г)	
<u>Филе черноморской акулы</u>	400р.
Запечённое в сухарях филе черноморской акулы. (200/50г)	

Соуса к рыбе

Сливочно-икорный

Сливочный с ароматными травами

Шафранно-устричный

Сливочный с сыром "Чеддер"

Белое вино с виноградом

Сливочно-шпинатный

"Дзадзики"

Лимонный

На углях

<u>Каре ягнёнка</u>	1300р.
Каре молодого барашка, маринованное в ароматных специях. Подается с маринованным луком и соусом Сальса. (170г)	
<u>Стейк из лосося</u>	850р.
Подается с соусом Наршараб (200/50г)	
<u>Шашлык из говядины</u>	850р.
Кусочки нежной говяжьей вырезки, обжаренной на углях. Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса. (200/50г)	
<u>Шашлык из баранины</u>	600р.
Кусочки мякоти с задней части барана, обжаренной на углях. Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса. (200/50г)	
<u>Кебаб из говядины</u>	600р.
Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса. (200/50г)	
<u>Кебаб из баранины</u>	600р.
Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса. (200/50г)	
<u>Корейка свиная</u>	550р.
Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса. (200/50г)	
<u>Шашлык из свинины</u>	550р.
Кусочки свиной шеи, обжаренной на углях. Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса. (200/50г)	
<u>Шашлык из курицы</u>	400р.

Кусочки филе из куриного бедра, обжаренных на углях.
Подается на пите с маринованным луком и соусом Сальса.
(200/50г)

Гарниры

Овощи – гриль или на пару **390р.**
Баклажан, кабачки, перец болгарский и томат. (200г)

Картофель жаренный **350р.**
с грибами
Картофель, нарезанный соломкой, обжаренный с луком и шампиньонами. (200г)

Картофель по-Деревенски **250р.**
Хрустящие картофельные дольки во фритюре, с чесноком. (150г)

Картофель Фри **250р.**
Золотистая картофельная соломка, обжаренная во фритюре. (150 г)

Рис **210р**
Дуэт дикого и классического риса с болгарским перцем, цуккини и морковью (200г)

Гречка с луком **250р.**
Гречка с обжаренным репчатым луком. (200г)

Паста

<u>Паста “Неро”</u>	750р.
Черная паста с чернилами Каракатицы, добавлением тигровых креветок и вяленых томатов, сыром Пармезан в сливочном соусе. (330г)	
<u>Феттучине с морепродуктами</u>	650р.
Паста с морским коктейлем, сыром Пармезан в томатном соусе. (330г)	
<u>Феттучине с семгой</u>	650р.
Классическая Итальянская паста на основе сливочного соуса. (330г)	
<u>Ризотто с белыми грибами</u>	500р.
Рис Арборио с белыми грибами, сыром Пармезан, в сливочном соусе. (330г)	
<u>Спагетти Карбонара</u>	410р.
Паста с беконом, сыром Пармезан, в сливочном соусе. (330г)	
<u>Фарфалле с цыпленком и шампиньонами</u>	410р.
Паста с филе цыпленка и шампиньонами, сыром Пармезан в сливочном соусе. (330г)	
<u>Пенне Quattro Formaggi(Четыре сыра)</u>	390р.
Классическая Итальянская паста, в сырном соусе, приготовленном из четырех сортов сыра. (330г)	

Хлебобулочные изделия

<u>Фокаччо с сыром Пармезан</u>	210р.
<u>Фокаччо с розмарином</u>	210р.
<u>Фокаччо с соусом Песто</u>	210р.
<u>Фокаччо с чесноком</u>	210р.
<u>Фокаччо с кунжутом</u>	210р.

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

Пицца

Пицца с морепродуктами 1200р.

Лосось, кальмар, креветки, мидии, икра Тобико, томатный соус, сыр Моцарелла, Чукка. (550г)

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)

Барбекю 450р.

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

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)

Овощная 430р.

Томаты, оливки, маслины, сыр Фета, сыр Моцарелла, перец болгарский, красный лук. (450г)

Пепперони

410р.

Колбаса Пепперони, шампиньоны, томаты, сыр Моцарелла. (500г)

Сан-Марино

400р.

Шампиньоны, ветчина, томаты, красный лук, маленькие кусочки перца халапеньо, дающие острое послевкусие. (510г)

Маргарита

300р.

Соус-пицца, сыр Моцарелла, томаты. (405г)

Бургеры

Бургер с курицей

350р.

Филе куриного бедра, салат Айсберг, томаты, сыр тостовый, маринованный огурец. Подаётся на булочке с соусом «Барбекю»

Бургер с мясной котлетой

450р.

Котлета мясная, салат Айсберг, салат Руккола, томаты, сыр тостовый, красный лук, маринованный огурец. Подаётся на булочке с фирменным соусом

Бургер с куриной котлетой

350р.

Котлета куриная, салат Руккола, томаты, сыр тостовый, красный лук, маринованный огурец. Подаётся на булочке с фирменным соусом

Десерты

<u>Черничный десерт</u>	380р.
Нежный миндальный бисквит с карамельным кремом, свежей черникой, в вафельной крошке. (185г)	
<u>Три шоколада</u>	300р.
Десерт из трёх шоколадных муссов. (85г)	
<u>Чиз-кейк</u>	300р.
Классический десерт из творожного сыра с карамельно-миндальным и малиновым соусами. (130г)	
<u>“Йогуртовое”</u>	280р.
Пирожное с йогуртовым муссом и прослойкой из клубники. (95г)	
<u>Яблочный штрудель</u>	280р.
Приготовлен по классическому рецепту. Подается с мороженым и взбитыми сливками. (150/50/10г)	
<u>Наполеон</u>	250р.
Классический слоёный десерт с ванильным заварным кремом. (140г)	
<u>Медовик</u>	250р.
Медовые коржи с цветочным медом и сметано-сливочным кремом. (120г)	
<u>Мороженое в ассортименте</u>	190р.

На выбор: ванильное, фисташковое, шоколадное,
клубничное. (60г)

Ассорти фруктов

(500г)

650р.

Если Вы устали от тяжелого дня

или

не можете покидать стены уютного дома,

мы с радостью

доставим все любимыишиеся Вам блюда

нашей кухни до стен вашего дома или офиса.

Только позвоните в нашу службу доставки по номеру

8-495-150-10-51

www.dostavka-royal.ru

Так же Вы можете заказать авторские,

банкетные блюда и даже сам банкет на дом.

Телефон, где Вам всегда ответят:

+7-495-817-65-55

www.flash-royal.com