



РЕСТОРАН
Потаскый

ТОМЕНЬ

2002



МЕНЮ

ресторан «Потаскый»

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

МЫ РАДЫ ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС В РЕСТОРАНЕ «ПОТАСКУЙ».

У нас Вы можете отведать прекрасно приготовленные блюда
из Русской и Европейской кухни.

А также Вас может приятно удивить
на высшем уровне организация банкетов, фуршетов, застолий, свадеб, юбилеев,
праздники и т.д., с удивительными блюдами
по банкетному предложению!

Каждый день с 12:00 до 16:00 (кроме субботы и воскресенья) бизнес-ланч,
а также скидка на основное меню ресторана – 20%

ЖЕЛАЕМ ВАМ ХОРОШЕГО ОТДЫХА И ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Часы работы: с 12.00 до 00.00

Наш сайт: www.potaskui.ru

Заказ столиков по тел. 39-54-29

ЖЕЛАЕМ УДАЧИ!

МЫ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС ВСЕГДА!



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА, ОСОБО ШЕФ-ПОВАРОМ РЕКОМЕНДУЕМЫЕ

Салат «Потаскый»

фирменный, из муксуна сибирского да креветок тигровых

/муксун, креветки тигровые, огурцы свежие, икра лососевая, кедровые орехи, салат микс, картофель, перец сладкий, шпинат, цебра лимона, клюквенное желе, соус «Шабли», лук порей, зелень/

200 г 1354 руб.

Борщ «Потаскый»

по рецепту особому сваренный, с языком телячьим, грибами белыми, с беляшом подаваемый

300/30 г 316 руб.

Уха «Сердце Байкала»

блюдо из омуля уникальное, по рецепту байкальских рыбаков сваренное

/омуль, картофель, морковь, лук, кедровые орехи, клюква/

300 г 794 руб.

Скоблянка «Потаскый»

из мяса разного скобленого да на сковороде запеченного

/мякоть оленины, вырезка говяжья, куриное филе, шампиньоны, сливки, цукини, огурцы маринованные, помидоры, сыр/

300 г 872 руб.

Котлеты «Потаскый»

из рыб хищных, своим нежным вкусом знаменитые

/фарш из щуки, соус «Шабли», икра щучья, картофельное пюре/

140/100 г 546 руб.

Жаркое «Потаскый»

блюдо изысканное, для мужчин рекомендуемое,

из хвостов телячьих да овощей томленых

/хвосты теленка, лук репчатый, морковь, чеснок, баклажаны, помидоры/

300 г 914 руб.

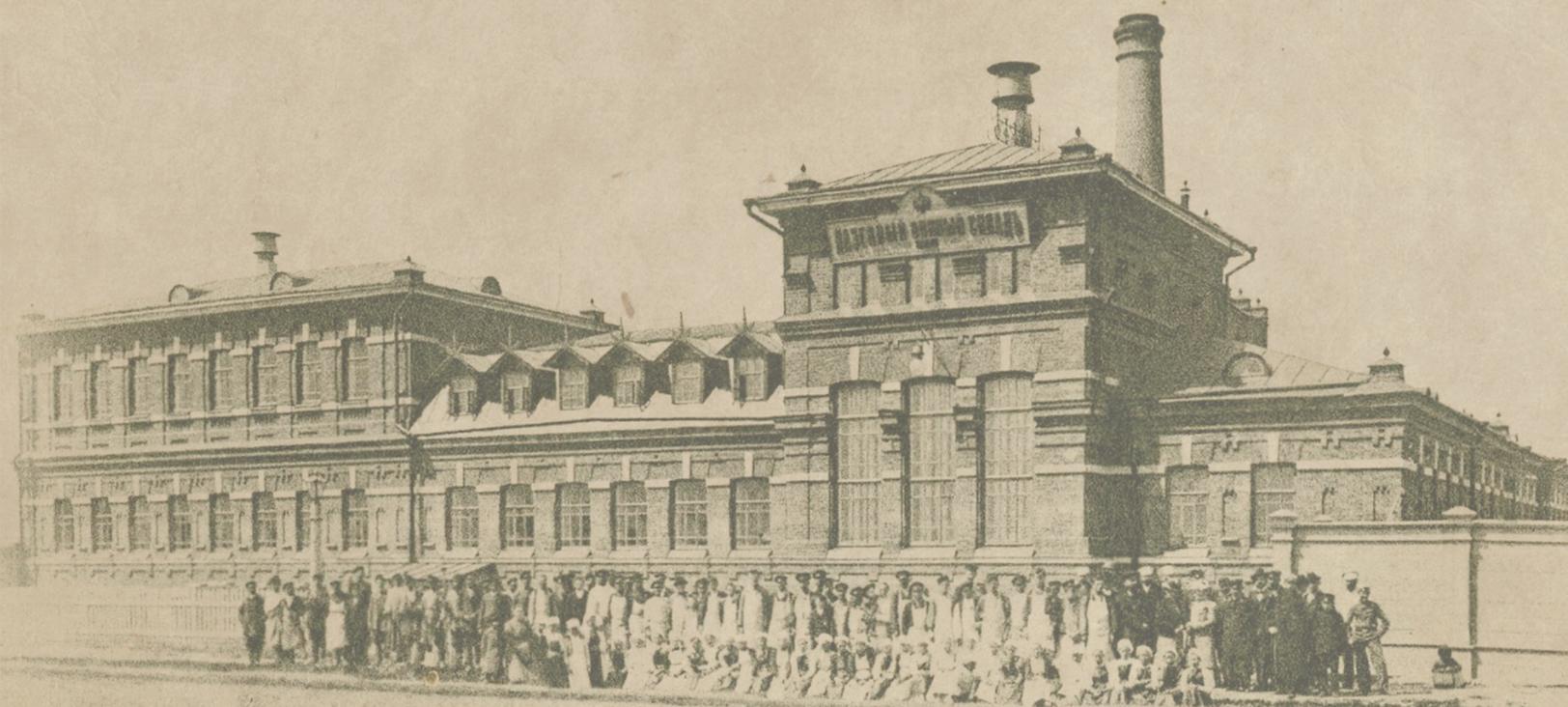
Оладьи «Дамский каприз»

с творожком, сквозь сито тертым, ванилью сдобренные

и притом талии не вредящие, подаются с шариком мороженого

да вареньем из черники - ягоды

100/60/50 г 272 руб.



САЛАТЫ

Салат «Оливье»

с языком отварным, под соусом масляным да сметаной домашней, на старинный манер сготовлен

/отварной язык, картофель, яйцо перепелиное, огурцы свежие, огурцы маринованные, мясо краба, куриное филе отварное, картофель жареный, соус, белые грибы/ 200 г **676 руб.**

Салат «Греческий»

с теплой брынзой да грибами, сдобрен маслицем оливковым

/перец болгарский, помидоры, огурцы, оливки, брынза, шампиньоны обжаренные, лук, лист салата/ 220 г **368 руб.**

Салат «Цезарь»

в честь императора названный, сыром Пармским, гренками украшенный

/салат микс, помидоры черри, сыр пармезан, соус «Цезарь», бекон, гренки - с курицей 220 г **492 руб.**

- с креветками 220 г **784 руб.**

- с семгой с/с 220 г **688 руб.**

Салат «Царский»

с семужкой посолу слабого да икоркой лососевой сдобренный

с блинами подаваемый

/семга с/с, блинчик, сыр Филадельфия, икра лососевая, редис, апельсин/ 250 г **684 руб.**

Салат «Дальневосточный»

с мясом краба, в морях дальних выловленного, да редисом домашним, орешками кедровыми сдобренный

/мясо краба, салат микс, редис, огурец, помидор, кедровые орехи, курица, соус «Песто»/ 220 г **658 руб.**

Салат «Аристократ»

из спаржи зеленой да ростбифа розового, пикантным соусом приправленный

/спаржа, салат микс, ростбиф, помидоры, соус «Винегрет», морковь, орех грецкий/ 200 г **574 руб.**

Салат «Дворянский изыск»

с печенью куры да яблочками наливными сготовленный

/печень куриная, салат микс, перец болгарский, яблоки, специи, масло оливковое и трюфельное/ 200 г **432 руб.**



САЛАТЫ

Салат «Благородный»

из сыра козьего сготовленный с уткой сыровяленой подаваемый

/сыр козий, утка с/в, орех кедровый, сельдерей, свекла, помидоры черри, салат микс/ 200 г **564 руб.**

Салат «Грибница»

с грибами из сибирских лесов собранных да овощами свежими подаваемый

/картофель отварной, огурцы свежие, огурцы маринованные, лук репчатый, грибы шампиньоны, белые грибы, редис/ 200 г **286 руб.**

Салат «Шубка царская»

блюдо знаменитое, русскому люду известное, на сибирский манер сготовлено с рыбой царской подаваемое

/картофель отварной, яблоко, морковь, свекла, грузди, майонез, сельдь сосьвинская/ 200 г **574 руб.**

Салат «Сибирский»

по старинному рецепту сготовленный да здоровья полный

/редька, морковь, салат микс, лук жареный, масло растительное, шкварки/ 200 г **368 руб.**

Салат «Вунинский»

для натур поэтичных с фруктами да зеленью,

с медово-горчичной заправкой подаваемый

/салат микс, апельсины, яблоки, виноград, киви, сыр, медово-горчичная заправка/ 220 г **368 руб.**

Салат с палтусом

из рыбы, в северных морях выловленной, с зеленью свежей подаваемый

/филе палтуса, яйцо куриное, кунжут, салат микс, перец сладкий, помидоры черри, спаржа, рис дикий/ 220 г **582 руб.**

Салат «Легкий»

из овощей свежих – для натур впечатлительных, за фигурую следящих,

особо для дам рекомендуемый

/капуста, огурцы, помидоры, яблоки, масло растительное, кедровый орех, клюква/ 200 г **216 руб.**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<p>Холодец с горчицей домодельной и редькой</p>	150/30 г	316 руб.
<p>Овощная тарелочка с овощами свежайшими да травами душистыми /помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень/</p>	300 г	296 руб.
<p>Сальцо разное соленое да копченное на стружке ольховой, с рулетом чесночным в луковой шелухе сваренное, подается с горчицей домодельной /сало собственного приготовления в ассортименте, свиной рулет, горчица, зелень/</p>	150 г	294 руб.
<p>Подбор из сыров с виноградом, золотым медом в сотах да орехами грецкими подаваемый /сыр в ассортименте, виноград, мед в сотах, грецкие орехи/</p>	125/80 г	1056 руб.
<p>Мясной подбор приготовления домашнего, особо для господ рекомендуемый /буженина из свиной шейки, бастурма, окорок тамбовский, ростбиф из телячьей вырезки, горчица/</p>	160/30/30 г	724 руб.
<p>Рулетики из баклажанов из овощей свежих, с сыром Фета подаваемые, да сметаню домашней сдобренные /баклажаны, яблоки, сыр Фета, сметана, грецкие орехи, чеснок, курица/</p>	100 г	246 руб.
<p>Муксун слабосольный посолу особого, с лимончиком да оливками подаваемый /муксун с/с, зелень, лимон, оливки/</p>	100/20 г	846 руб.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Подбор из рыбы

сибирской да краснорыбицы норвежской, с ржаными гренками

да маслицем ароматным подаваемый

/муксун и семга собственного посола, масло зеленое, оливки, лимон,

гренки, зелень, икра красная/ 200/100 г **1432 руб.**

Язык телячий

нежнейший, с забористым хреном да капустой бочковой подаваемый

/язык телячий, хрен, капуста квашеная, редька/

..... 100/70 г **618 руб.**

Муксун благородный,

струганный, с пикантным соусом подаваемый

/филе свежемороженого муксуна, лимоны, соус чесночный/

..... 100/60/50 г **906 руб.**

Сельдь

с окяна Тихого, посола пряного, с картофелью молодой

да орехом сибирским подаваемая

/сельдь собственного посола, отварной картофель, кедровые орешки,

зелень, лук маринованный/

..... 100/100 г **318 руб.**

Груздочки

местные, соленые, со сметаню али маслицем ароматным подаваемые

/грузди, сметана/масло/

..... 150/50 г **416 руб.**

Огурчики домодельные

малосольные, на зубах хрустящие, укропом,

чесноком да солью приправленные – хороши к водочке холодной

..... 150 г **186 руб.**

«Царская закуска»

из сельди сосьвинской, рыбки наивкуснейшей, нежнейшей, редчайшей,

с картофелью отварной подаваемая

/сосьвинская сельдь, картофель, зелень/

..... 100/90 г **796 руб.**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыжики соленые в местных лесах собранные, маслом али сметанкою сдобренные	100 г	378 руб.
Семужка слабосольная посолу особого, с лимончиком да оливками подаваемая /семга с/с, зелень, лимон, оливки/	100/20 г	572 руб.
Гренки бородинские из хлеба «Бородинского» сготовленные, на масле поджаренные да чесночком сдобренные	60 г	98 руб.
Зельц из куриных потрошков рулетик нежный, с горчицей забористою да хреном нежным подаваемый /курица, куриные потрошки, грибы, хрен, горчица/	100/30/30 г	464 руб.
Судак по-Монастырски судак жареный, в маринаде выдержанный /судак жареный, уксус, соль, сахар, морковь/	100 г	284 руб.
Заливное из языка со свеклою, морковью да сельдереем сдобренное /язык говяжий, морковь, сельдерей, хрен, свекла/	160/50 г	318 руб.
Холодец из белых грибов с горчицей да хреном домодельным /белые грибы, горчица, хрен/	150 г	246 руб.
Рулетики из семги из морей северных, с овощами свежими, острым соусом сдобренные /семга с/с, перец сладкий, огурцы свежие, зелень, соус кимчи/	130/30 г	528 руб.
Чушь из омуля уникальное блюдо Севера, под водочку ледяную подаваемое /омуль, чеснок, перец, соль, брусника, кедровые орешки/	110 г	564 руб.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Язык «Славянский»

отварной, на гриле подрумяненный, подаваемый под соусом пикантным
 /отварной язык, перец болгарский, соус «Коктейльный»/ 100/30 г **718 руб.**

Оладьи из овощей заморских

на вкус нежнейшие и для живота не тяжелые
 /цукини, яйцо, сметана/ 150/50 г **256 руб.**

Креветки тигровые

на масле оливковом обжаренные,
 с острым соусом подаваемые — для любителей закусок морских
 /креветки, чеснок, вино, специи/ 110 г **1086 руб.**

Блинчики «Купеческие»

запеченные с сыром, фаршированные жюльеном грибным
 /блины, грибы обжаренные, лук, сыр, сливки/ 150 г **248 руб.**

Блинчики «Старорусские»

с потрошками куриными, в сливках томленные
 /блины, куриные субпродукты, лук обжаренный, сливки, сыр/ 150 г **264 руб.**

Блинчики с раковыми шейками

/блины, яйцо, лук зеленый, раковые шейки, сливки/ 150 г **546 руб.**

Жюльен грибной

со сливками и сыром запеченный, да сметанкой домашней заправленный
 /грибы шампиньоны, грибы белые, лук, чеснок, сливки, сметана, сыр/ 80 г **284 руб.**

Кальмары запеченные с овощами и сыром

жители морские, начиненные овощами да с сыром деревенским томленные
 /кальмары, овощи, сыр/ 150 г **346 руб.**

Драники с белыми грибами

с грибами благородными, в масле пожаренные
 /картофель, белые грибы, лук репчатый, чеснок, сметана/ 150/30 г **294 руб.**

Шампиньоны запеченные

с сыром домашним
 /шампиньоны, сыр/ 100 г **258 руб.**

Картофельное суфле

из картофеля тертой, с беконом да луком подаваемое
 /картофель отварной, яйцо куриное, лук репчатый, бекон, соус «Творожный»/ 100/30 г **218 руб.**



СУПЫ

Уха «Царская» на взваре из рыбы сибирской, с расстегаем подаваемая	300 г	632 руб.
Селянка «Старомосковская» с копченостями домодельными да груздочками лесными	300 г	356 руб.
Суп Куриный наваристый, с лапшой домашней подаваемый	300 г	248 руб.
Крем-суп грибной на французский манер сготовленный, с пшеничными сухариками подаваемый	300 г	374 руб.
Щи из квашеной капусты (суточные) в горшочке с крышечкой из слоеного теста подаваемые /капуста квашеная, морковь, лук репчатый, масло растительное, говядина, лавровый лист, сметана, тесто слоеное/	300 г	256 руб.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Судак с луком на сковороде запеченный, сметаной залитый /филе судака, лук, сметана, сыр, сливки, помидоры черри/	300 г	576 руб.
Палтус с овощным рататюем рыба морская, обжаренная, подаваемая с овощами, на французский манер тушенная /палтус, овощи свежие разнообразные, специи, соус «Шабли», сметана/	150/150/100 г	918 руб.
Муксун сибирский, благородный с лучком, грибами да картофелем запеченный /муксун, картофель, шампиньоны, лук, соус «Петрушка»/	160/100/50 г	986 руб.
Судак в порее судак с овощами разными подпеченными да в порее уложенный /судак, морковь, баклажаны, кабачок, лук, чеснок, помидоры/	150/100 г	998 руб.
Сибас с брынзой и беконом сибас заморский с беконом и брынзой подаваемый на подушке из картофельного пюре да орехами кедровыми /сибас, брынза, бекон, картофельное пюре, шпинат, помидоры, лук/	150/100/100 г	1128 руб.
Омуль в сливочном соусе с оладьями омуль печеный, с оладушками сметанными да соусом сливочным сдобренный /сибас, оладьи на сметане, соус «Сливочный»/	150/100/100 г	894 руб.
Морепродукты на сковороде жители морские на сковороде зажаренные, овощами приправленные /осьминоги, каракатица, лук, помидоры, чеснок, базилик/	200 г	962 руб.



МЯСНЫЕ БЛЮДА

Стейк «Рибай» нежный стейк из мраморной говядины травяного откорма, на углях сготовленный	400 г	2696 руб.
Каре ягненок на гриле	250 г	1452 руб.
Стейк из говядины	200 г	996 руб.
Свинина пикантная	200 г	636 руб.
Мясо, графом Строгановым удуманное в сливочно-сметанном соусе /вырезка говяжья, картофельное пюре, сметана, сливки, огурцы маринованные/	250/200 г	658 руб.
Медальоны из свиной вырезки медальоны из свинины с соусом из белых грибов да овощами подаваемые /вырезка свиная, грибы, сливки, перец сладкий, баклажаны, кабачки, помидоры, чеснок/	150/100/50 г	678 руб.
Медальоны из говядины с ароматными грибами, да с пюре картофельным подаваемые /говядина, картофельное пюре, белые грибы, сливки/	150/150/100 г	892 руб.
Котлета из мраморной говядины котлета из нежнейшего мяса говядины мраморной, с капустой квашеной да картофелем фри уложенная /говядина, потрошки, лук, сливки, сыр, картофель фри, капуста квашеная, сметана/	150/100/50 г	474 руб.
Щеки говяжьи с овощами щечки говяжьи с овощами томленными да соусом нежным сдобренные /щеки телячьи, морковь, сельдерей, лук репчатый, сливки, зелень/	150/100/50 г	628 руб.
Почки с соусом из белых грибов говяжьи почки с грибами белыми да пюре картофельным подаваемые /почки говяжьи, лук репчатый, чеснок, грибы белые, картофельное пюре, зелень/	100/50/150 г	682 руб.
Куриный рулетик, запечённый с грибами рулетик куриный, грибами начиненный, с салатом свежим да соусом сливочным /куриное филе, белые грибы, лук репчатый/	150 г	496 руб.
Потрошки куриные, в сливках томленные, с картошкой подаваемые /куриные субпродукты, отварной картофель, сыр, сливки/	250 г	452 руб.
Утиная грудка с брусничным соусом блюдо изысканное с грушей запеченной подаваемое /филе утиное, соус брусничный, груша/	200 г	684 руб.
Котлеты из оленины из мяса дикого, с яблоком печеным, начиненным гречкой и кедровым орехом /оленина, яблоко, гречка, кедровый орех, соус «Брусничный», морковь, фасоль стручковая/	500 г	582 руб.



ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Пельмени «Нежные», начиненные творожком деревенским да краснорыбницей подкопченной, особо гурманами почитаемые /семга, творог, фисташки, соус грибной на сливах/	150/100 г	582 руб.
Пельмени «Славянские» самолепные, с судаком да шампиньонами удуманные, сметаной сдобренные /судак, шампиньоны, лук репчатый, зелень, сметана/	200/30 г	462 руб.
Вареники с картофелем	250/30 г	280 руб.
Вареники с квашеной капусткой	250/30 г	330 руб.
Пельмени «Охотничьи» с мясом зверей лесных, подаваемые в грибном бульоне со сметаной домашней	150/150 г	734 руб.
Пельмени «Сибирские» /свинина, говядина/	250/30 г	380 руб.
Пельмени с куриными потрошками	250/30 г	360 руб.
Пельмени с курицей	250/30 г	370 руб.
Кундюмы старинное русское блюдо, белыми грибами начиненное да в горшочке томленное /белые грибы, шампиньоны, лук, сливки, тесто, сметана/	300 г	386 руб.
Буузы /позы/ древнейшее блюдо бурятского народа /свинина, говядина, лук, тесто, соевый соус/	300 г	382 руб.

ГАРНИРЫ

Рис микс отварной смесь дикого риса, зелень	150 г	214 руб.
Картофель с луком жаренная /картофель, лук/	150 г	98 руб.
Цветная капуста, в сухарях обжаренная до хрустящей корочки /цветная капуста, сухари, масло растительное/	150 г	156 руб.
Картофель с рыжиками, жаренная с лучком репчатым /картофель, рыжики соленые, лук репчатый/	150 г	178 руб.



Блюда Заморские, знакомые русской душе

Холодные закуски и салаты

Салат «Шопский» /помидоры, брынза, зелень, чеснок свежий, масло оливковое/	170 г	326 руб.
Форшмак закуска нежнейшая из сельди слабосоленной, яблочек да лучком сдобренная /сельдь с/с, яблоки, лук репчатый, масло сливочное/	110 г	318 руб.
Хацилим ближневосточная холодная закуска из баклажанов /баклажаны, майонез, чеснок, соль, перец сладкий/	100 г	284 руб.
Перец болгарский запеченный в собственном соку томленный /перец сладкий, масло растительное, чеснок, зелень/	150 г	292 руб.
Хумус блюдо средиземноморское из нутового пюре /нут, кунжут, масло оливковое, сок лимона, специи, чеснок, кедровый орех, зелень/	110 г	186 руб.
Свекла, печенная в маринаде /свекла, соль, сахар, сок лимона, специи, масло растительное/	120 г	156 руб.
Салат с кус-кусом /куриное филе, бекон, огурцы свежие, помидоры, кус-кус, перец сладкий, яблоки, крабовое мясо, салат микс/	250 г	386 руб.
Сельдь, маринованная с гренками /сельдь с/с, лук, гренки, уксус/	150 г	318 руб.

СУПЫ

Лагман великолепное блюдо с богатым вкусовым букетом (говядина, лапша домашняя, специи, картофель, морковь, баклажаны, лук, чеснок)	300 г	348 руб.
Суп-пюре из тыквы с карри с клецками подаваемый (тыква, лук красный, карри, сливки, клецки, зелень)	300 г	186 руб.
Куйлалах блюдо заморское с шариками из мацы, которые добавляются в готовый бульон (бульон куриный, маца, лук репчатый, масло растительное, яйцо куриное, зелень)	300 г	182 руб.



БЛЮДА ЗАМОРСКИЕ, ЗНАКОМЫЕ РУССКОЙ ДУШЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Долма

восточный «родственник» русских голубцов

/виноградные листья, фарш домашний, рис, специи, соус/ 300 г **324 руб.**

Фарфалле

с овощами и курицей

/фарфалле, перец сладкий, цукини, лук, чеснок, сливки, филе куриное, сыр «Пармезан», творог, зелень/ 350 г **396 руб.**

Ризотто

с белыми грибами

/рис, лук, чеснок, сливки, белые грибы, сыр «Пармезан», специи/ 300 г **352 руб.**

Паста «Карбонара»

/паста, свинина, лук, чеснок, сливки, сыр, бекон, зелень/ 350 г **588 руб.**

Семга

с рыбным терином

/семга, судак, креветки тигровые, спаржа, картофель отварной, шпинат, морковь, сельдерей/ 300 г **852 руб.**

Сибас

с осьминогами, в томатном соусе томленный

/сибас, цукини, зелень, сок лимона, осьминоги, чеснок, зелень, оливки, томаты Черри/ 450 г **1372 руб.**

Утиная ножка

начинённая вишней, с оладьями из тыквы, яблочками,
капусткой квашеной да брусничным соусом подаваемая

..... 400 г **596 руб.**

Люля-кебаб

/баранина, лук репчатый, лук маринованный, соус «Кавказский», огурцы, помидоры, зелень/ 200 г **714 руб.**

Шашлык из утки

/утиное филе, соус «Клюквенный», зелень/ 150 г **568 руб.**



ДЕСЕРТЫ

Мороженое разнообразное	60 г	86 руб.
Десерт «Сибирское здоровье» с брусникой да орехами кедровыми сдобренный, медом али сгущённым молоком заправленный	130 г	278 руб.
Чизкейк по рецепту заокеанскому сготовленный	100 г	248 руб.
Штрудель яблочный из теста слоеного с шариком мороженого подаваемый	100/50/60 г	286 руб.
Блинчики «Сюзетт» с апельсиновым соусом подаваемые	150 г	198 руб.
Панакота изысканный десерт из сливок, сахара да ванили, с клубничным вареньем подаваемый	130 г	148 руб.
Профитроли с мороженым под шоколадным соусом	130 г	148 руб.
Горячее мороженое	130 г	156 руб.
Медовик	150 г	146 руб.
Фруктовая тарелка	300 г	386 руб.
Шоколадный фондан с шариком мороженого подаваемый да вареньем клубничным сдобренный	140 г	186 руб.

НАПИТКИ ДОМОДЕЛЬНЫЕ

Морс клюквенный	1 л.	148 руб.
.....	0,33 л.	48 руб.
Квас домодельный	1 л.	148 руб.
.....	0,33 л.	48 руб.
Напиток из облепихи	1 л.	276 руб.
.....	0,33 л.	92 руб.



Ресторан «Потаскуй»
город Тюмень
2016 год