

Ресторан «Мальта»



Холодные закуски

Ассорти благородных сыров

Богатое ассорти порадует вас разнообразием вкусов любимых сыров Бри, Дор Блю, Пармезан, Карамболь, Фета, Моцарелла, блюдо подается с виноградом, медом и грецкими орехами.

210/60 г 380 руб.

Мясное ассорти

Наше фирменное вкуснейшее ассорти из тонких слайсов запеченной говяжьей вырезки, говяжьего языка и маринованной свиной шейки, подается со сливочным хреном.

150/85 г 350 руб.

Карпаччо из говяжьей вырезки

Тающие во рту кусочки говяжьей вырезки, приготовленной особым способом в маринаде со специями, подаются с оливковым маслом, сыром Пармезан, помидорами черри и зеленью.

125 г 320 руб.

Язык с хреном

Тонкие кусочки отварного говяжьего языка подаются со сливочным хреном и зеленью.

100/30 г 300 руб.

Сало соленое, копченое

Кусочки соленого и копченого сала подаются с зернистой горчицей, чесноком и зеленью.

150/30 г 250 руб.

Карпаччо из лосося

Филе свежего, привезенного по заказу, лосося готовится в фирменном маринаде, и замораживается. Подается тонко нарезанными прозрачными ломтиками, с оливковым маслом, лимоном и зеленью.

100/65 г 290 руб.

Семга слабой соли

Отборные кусочки нежной семги солятся нашими поварами по древнему проверенному годами рецепту. Семга получается отменной, проверьте сами! Рыба гарнируется оливками и лимоном.

100/25 г 250 руб.

Селедка с луком и картофелем

Соленая в бочке селедка подается с маринованным ретчатпым луком и обжаренным отварным картофелем.

150/100/
40 г 150 руб.

Соленья по-домашнему

Настоящие домашние маринованные помидоры, огурчики и маринованные шампиньоны с горкой квашеной капусты, подаются с растительным маслом и зеленью.

350 г 230 руб.

Грузди соленые

Хрустящие соленые грибочки — отличная закуска!

230 г 240 руб.

Овощное ассорти

Традиционное ассорти из свежих помидоров, огурцов и болгарского перца, подается с зеленью и салатным луком.

260/5 г 180 руб.

Ресторан «Мальта»



Салаты

Салат Великого Магистра

280/60 г 380 руб.

Салат достойный самых достойных! Необыкновенно сытный мясной салат из говяжьей вырезки, свиной шейки, со свежими овощами и обжаренными шампиньонами. Подается в хлебной корзине, дополняется сложным соусом с овощами.

Салат «Нимфа Калипсо»

220 г 340 руб.

Легкий салат из латука, рукколы, креветок, с поматами черри, авокадо и сыром Моцарелла, заправлен оливковым маслом с добавлением сока лайма и зернистой горчицы.

Салат с жареным сыром

190 г 290 руб.

Этот необычный салат Вы сможете попробовать только у нас! Воздушный салат с тонкими кусочками жареного сыра Пармезан, огурчиками и поматами черри, заправлен пикантным фирменным соусом.

Салат «Лазурное Окно»

250 г 250 руб.

Красивый микс - салат из кусочков куриного филе, огурцов и сельдерея, с бланшированным изюмом. Заправлен майонезным соусом с добавлением соевого соуса и капельки чесночного сока.

Салат с морскими гребешками

240 г 420 руб.

Специально для любителей вкусных и полезных морепродуктов придуман наш новый салат из морских гребешков, зеленой спаржи, поматов черри, латука и рукколы. Заправлен авторским соусом от Шефа из базовых соусов, лимонного сока и специй.

Салат «Голубой троп»

230 г 270 руб.

Сказочно вкусный микс - салат для любителей смешанных отпенок вкуса, готовится из кусочков куриного филе, обжаренного на гриле, голубого сыра Дор Блю, поматов черри, рукколы и айсберга. Заправлен оливковым маслом с добавлением лимонного сока и специй.

Салат «Прекрасная Дама»

230 г 270 руб.

Салат-новинка в коллекции лучших салатов для любителей легкой и полезной средиземноморской кухни! Готовится с особой нежностью, чтобы не нарушить тонких нитей связи ингредиентов: креветок, поматов черри, мягкого сыра Моцарелла и рукколы. Заправлен сладким бальзамическим соусом.

Салат «Спачетти»

180 г 350 руб.

Мы сохранили этот салат в новом меню для всех любителей нежной и сочной говяжьей вырезки. Этот итальянский салат готовится из тонкого отбитого филе говядины, обжаренного на гриле, с рукколой и сыром Пармезан.

Ресторан «Мальта»



Салаты

Салат с куриной печенью в соусе песто Салат-хит! Легкий и сытный салат с нежной куриной печенью, куриным филе, поматоми черри и латуком, заправлен пикантным соусом песто.	220 г	290 руб.
Салат с жареной семгой Теплый салат с кусочками нежной обжаренной семги, листьями салата латук и руккола, поматоми черри и свежим огурцом, заправлен соусом на основе масла с соусом Терияки и специями.	200 г	270 руб.
Салат «Цезарь» с курицей или креветками На ваш выбор салат готовится из кусочков нежной куриной грудки или креветок, с листьями салата, поматоми черри, сыром Пармезан и хрустящими сухариками, заправлен традиционным соусом «Цезарь».	230 г	290/ 320 руб.
Салат «Лондонский» Богатый вкусом салат с куриным филе, свежими поматоми, огурцом, болгарским перцем, куриным яйцом, красным луком и зеленью. Заправлен классическим майонезным соусом со специями.	240 г	240 руб.
Салат «Греческий» Классический салат из свежих овощей: поматов, огурцов, красного болгарского перца, салатного лука, с сыром Фета и оливками, заправлен оливковым маслом со специями.	220 г	210 руб.
Салат из свежих овощей Традиционный салат из свежих поматов, огурцов, болгарского перца, салатного лука, подается по Вашему выбору со сметаной, майонезом, оливковым маслом.	160 г	180 руб.

Ресторан «Мальта»



Горячие закуски

Жареные морские гребешки

Морской гребешок — один из самых изысканных морских деликатесов. Свойственный морским деликатесам тонкий вкус и высокое содержание полезных микроэлементов делают моллюск популярным при приготовлении блюд средиземноморской кухни. Мясо гребешков нежное, слегка сладковатого вкуса, прекрасно сочетается с овощным миксом: болгарским перцем, луком и сельдерем.

100 г

500 руб.

Жульен грибной классический

Жульен — это термин французской кухни, который обозначает способ нарезки овощей для дальнейшей обработки. А именно, нарезка овощей тонкой соломкой — для ускорения их приготовления и получения более нежной консистенции блюда. В России значение слова «жульен» кардинально изменилось и истории неизвестно, в какой именно момент. На сегодня у нас под жульеном понимают запеченные грибы под сыром в порционной посуде — кокотнице.

130 г

150 руб.

Жульен с грибами и курицей

150 г

170 руб.

Жареный сыр

Очень вкусное и популярное в Европе блюдо — жареный сыр. Чаще всего используются мягкие сорта сыра Гауда или Эдамер. Готовый сыр получается мягким внутри с хрустящей запеченной корочкой. Блюдо очень калорийное, поэтому сочетать его лучше с чем-нибудь легким, например, с салатом. Сыр подается с соусом Ремулад.

180/50 г

180 руб.

Картофель, запеченный с беконом

Сытная закуска из запеченных половинок картофеля, фаршированных беконом, болгарским перцем и луком, с зеленью и чесночком, подается с соусом Сальса.

180/30 г

220 руб.

Драники, фаршированные семгой

Оригинальная идея приготовления фаршированных драников от Шефа. Три больших картофельных оладьи выпекаются, сворачиваются кармашком и наполняются кусочками семги, куриного яйца и помидов. Подаются со сметаной.

320/50 г

200 руб.

Драники картофельные со сметаной

Традиционные картофельные оладьи, блюдо белорусской кухни, популярное также в украинской, русской, восточноевропейской и еврейской кухнях. Драники подаются горячими со сметаной или сливочным маслом.

180/50 г

145 руб.

Запеченные фаршированные помидоры

Легкая овощная закуска - запеченные помидоры, фаршированные кусочками овощного-грибного микса: обжаренного болгарского перца, сельдерея, лука и шампиньонов, - и посыпанные сыром Пармезан.

200 г

190 руб.

Ресторан «Мальта»



Закуски к пиву

Начос гранде с говяжьей вырезкой или куриным филе Лучшая закуска к пиву - острые, хрустящие мексиканские начос, запеченные с сыром, овощами, мясом, специями и соусом Сальса. Большая тарелка начос - с лихвой хватает на двоих!	340 г	370/330 руб.
Креветки в винно-томатном соусе Не для кого не секрет, что лучшей закуской к пиву, да и не только к пиву — являются креветки. Главный секрет в том, как их правильно выбрать и приготовить. Супер закуска к пиву - бланшированные креветки в винно-томатном соусе по авторскому рецепту от хозяина ресторана.	300 г	450 руб.
Гамбери фрипти Восхитительно вкусные жареные с чесноком и зеленью креветки — отличная закуска и к любому пиву и сама по себе.	250 г	350 руб.
Полкило креветок Фирменное блюдо ресторана — огромная тарелка жареных креветок. При заказе пиво «Мальта» 500 мл в подарок!	500 г	499 руб.
Морская закуска к пиву Лучшая закуска Средиземноморья: филе семги, кальмары, креветки — в кляре с добавлением свежайшего светлого пива и специй. Подается с соусом «Цезарь».	200/50 г	270 руб.
Ребрышки барбекю Свинные ребрышки, приготовленные поварами «Мальты» - это произведение искусства в пивных блюдах! Отборные ребра маринуются в определенных марках темного пива и хранятся особым способом, перед подачей обжариваются на гриле в фирменном соусе Барбекю.	370 г	450 руб.
Пивное плато Испанские сыровяленые колбаски в натуральной оболочке, сделанные ручным (старинным) методом: Фуэп Ноблеса, Фуэпек,- и копченый сыр Карамболь — отличная закуска к свежему пенному.	150 г	300 руб.
Крылышки барбекю Нежные куриные крылышки с аппетитной корочкой, покрытые соусом барбекю. Во время обжаривания, густой соус обволакивает золотистые крылышки, образуя на них тонкий слой. Кулинары называют такие крылышки «глазированными». А приготовленные на гриле крылышки получаются особенно ароматными и хрустящими. Крылышки - отличная закуска к пиву.	230 г	250 руб.

Ресторан «Мальта»



Закуски к пиву

Крылышки жареные острые Для любителей острых ощущений наши новые острые жареные крылышки.	230 г	250 руб.
Свинные ушки жареные, с клюквой Блюдо для знатоков и любителей. Жареные свиные ушки - довольно необычное блюдо. Его можно подать в качестве закуски на праздничном столе. Хрящики делают блюдо хрустящим. Закуска из свиных ушей замечательно подойдет к пиву.	400 г	280 руб.
Кольца кальмаров с луком и картофельными шариками Богатая закуска — ассорти из приготовленных во фритюре колец кальмаров, тонкого прозрачного лука и аппетитных картофельных шариков, подается со сметанным соусом.	300/50 г	320 руб.
Бастурма Любимая многими простая и вкусная закуска - вяленая вырезка из говяжьего мяса. Одна из легенд связывает происхождение бастурмы и способ ее приготовления с воинами Чингис-хана, которые брали с собой запасы провизии, в частности мясо, в военные походы.	70 г	180 руб.
Жареный миндаль Простая, вкусная, полезная закуска — замечательно подходит к пиву!	50 г	130 руб.
Гренки чесночные с беконом и зеленью Горка зажаренных гренков с хрустящим беконом и зеленью.	180 г	130 руб.
Гренки чесночные с соусом Дор Блю Гренки из ржаного хлеба - одна из самых популярных закусок к пиву, теперь подаются с сырным соусом Дор Блю.	130/50 г	110 руб.
Сезонное предложение!		
Раки вареные вкуснейшие Пиво и раки — отличное сочетание!	~ 300 г	300 руб.

Ресторан «Мальта»



Супы

Солянка мясная

Необычайно вкусная солянка из мясных деликатесов, говяжьей вырезки, соленых огурцов и оливок, подается со сметаной и зеленью. Попробуйте и не пожалеете!

250 г 330 руб.

Борщ с телятиной

Традиционный домашний суп с телятиной готовится на наваристом мясном бульоне из свежей капусты, картофеля, свеклы, моркови и лука. Наши повара знают особый секрет, поэтому борщ получается необыкновенно вкусным.

250 г 190 руб.

Окрошка с телятиной

Наша чудо-окрошка хороша в любое время года, летом охладит, а в холода насытит и навеет воспоминания о жарком лете. В состав окрошки входят картофель отварной, свежий огурец, отварная телятина, редис, куриное яйцо, зелень. Подается на квасе, со сметаной.

250 г 200 руб.

Рыбный суп «Альопта»

Национальный мальтийский рыбный суп из филе семги, поматов и риса, с добавлением чеснока и специй.

300 г 190 руб.

Суп из мидий с семгой

Наш новый суп для любителей морепродуктов во всем их разнообразии. Легкий, вкусный суп готовится из филе благородной семги, крупных зеленых мидий с добавлением сельдерея, поматов, репчатого лука и особых специй.

300 г 310 руб.

Суп с куриными потрошками

Данный суп поистине звезда нашего ресторана! Сытный, полный вкуса, приготовленный на курином бульоне, с кусочками куриного филе, куриными потрошками и картофелем, подается в горшочках со сметаной и зеленью.

300 г 230 руб.

Суп-крем из шампиньонов

Нежный сливочный грибной суп, подается с хрустящими сухариками.

250 г 190 руб.

Суп с белыми грибами

Любимый многими потрясающе вкусный суп с благородными белыми грибами, морковью, картофелем и луком.

250 г 190 руб.

Тыквенный суп-пюре

Воздушный суп из полезной тыквы, выращенной под лучами жаркого солнца и вобравшей в себя такие необходимые для человека витамины группы В, А, Е, К и Т, а также железо, бета-каротин и аскорбиновую кислоту.

250 г 170 руб.

Ресторан «Мальта»



Мясо

Стейк Шатобриен Очень нежный стейк из толстого края центральной части говяжьей вырезки, нарезанной небольшими ломтями, готовится на гриле. Подается с обжаренными шампиньонами, поматами черри, рукколой и специальным соусом со специями, болгарским перцем, луком, халапеньо и зеленью.	220/80/ 60 г	750 руб.
Мальтийский стейк / Мальтийский стейк малый Фирменное блюдо из телятины на Т-образной кости, искусно приготовленное нашим Шеф-поваром на гриле.	650 г/ ~ 500 г	790 руб. 700 руб.
Стейк из говяжьей вырезки Нежный сочный стейк из говяжьей вырезки разной степени прожарки по вашему желанию.	160/15 г	550 руб.

Степени прожарки стейка*

EXTRA-RARE или BLUE	прогретый до 46—49 °С и быстро «закрытый» на гриле, сырой, но не холодный
RARE (с кровью)	непрожаренное мясо с кровью (200 градусов, 2—3 минуты) обжаренный снаружи, красный внутри, t мяса 49—55 °С
MEDIUM RARE (слабой прожарки)	мясо лишь доведено до состояния отсутствия крови, с соком ярко выраженного розового цвета (190—200 градусов, 4—5 минут) t мяса 55—60 °С
MEDIUM (средней прожарки)	среднепрожаренное, внутри светло-розовый сок (180 градусов, 6-7 минут) t мяса 60—65 °С
MEDIUM WELL (почти прожаренное)	мясо с прозрачным соком (180 градусов, 8-9 минут) t мяса 65—69 °С
WELL DONE (прожаренное)	абсолютно прожаренное мясо, почти без сока (180 градусов, 8—9 минут + доготовка в пароконвектомате) t мяса 71—100 °С;
TOO WELL DONE или Overcooked (сильно прожаренное)	Если в предыдущей прожарке предполагается минимальное наличие мясного сока, то в этой его нет. Здесь t мяса > 100 °С.

* В соответствии с американской системой классификации



Мясо

Телятина с кунжутом Пикантное блюдо для истинных ценителей восхитительно приготовленного мяса: сочные кусочки нежной, мягкой говяжьей вырезки обжариваются с луком и болгарским перцем, посыпаются жареным кунжутом.	190 г	560 руб.
Говядина с белыми грибами Ломтики говяжьей вырезки, обжаренные в сметанном соусе с настоящими белыми грибами, луком и специями. Подаются с горькой картофельного пюре и зеленью.	220/135 г	430 руб.
Шашлык из говяжьей вырезки Говяжья вырезка — самая нежная часть, нерабочая, что значит без жил и мышц. И к тому же совсем нежирная. Безусловно, это самая лучшая мясная часть говядины. И шашлык из говяжьей вырезки получается отменный!	160/80 г	550 руб.
Язык запеченный с грибами Нежный говяжий язык, запеченный с грибами, картофелем и помидорами, под сырной корочкой.	260 г	390 руб.
Фенек по-домашнему Знаменитая ножка кролика готовится специально для Вас по мальтийскому праздничному рецепту! Нежное мясо кролика подается с картофельными дольками под восхитительным сливочным соусом.	~ 350 г	620 руб.
Каре ягненка Нежное сочное мясо молодого барашка на ребрышках, зажаренное на гриле. Подается под соусом, с горькой салатного листа.	160/40 г	700 руб.
Молодая баранина с кускусом и овощами Баранина любима во многих национальных кухнях, особенно она популярна среди южных народов. Чаще всего ее употребляют с рисом, но она также отлично сочетается с традиционной африканской крупой — кускусом. Кускус, приготовленный на пару с маслом и мясным бульоном, с ароматным сочным мясом баранины делает это классическое северо-африканское блюдо сытным обедом.	200/200 г	560 руб.
Мусака Оригинальное трехслойное греческое блюдо из рубленой телятины, свиной шеи, картофеля и помидоров.	395 г	340 руб.

Ресторан «Мальта»



Мясо

Рулька свиная с тушеной капустой и картофелем Несравненная свиная рулька, приготовленная по специальному рецепту от хозяина ресторана.	600/170/ 40 г	650 руб.
Домашняя свиная колбаска с печеной картошкой Домашняя колбаса собственного изготовления, из свинины, подается с печеным картофелем и соусом Сальса.	170/80/ 50 г	450 руб.
Свиная корейка барбекю/ Свиная корейка с овощами Корейка — очень питательное мясо, используемое для приготовления вкусных, сочных мясных блюд из свинины. Мы предлагаем 2 варианта на ваш выбор: ✦ Барбекю: Предварительно замаринованная и запеченная в духовке корейка обмазывается соусами барбекю, табаско и обжаривается на гриле. Подается с капустой и поматами. ✦ С овощами: Свинина маринуется 24 часа в овощном маринаде с красным вином и соевым соусом, после чего обжаривается на гриле, подается с обжаренными на гриле болгарским перцем и грибами, а также салатом из свежих поматов, огурца и салатного лука.	340/ 360/70 г	390 руб.
Отбивная из свинины с овощами Вы любите свиные отбивные? Тогда специально для вас наша сочная отбивная из нежной свиной шейки, обжаренная с овощами.	200/80 г	350 руб.
Шашлык из свиной шеи Кусочки нежной свиной шеи маринуются специальным образом в фирменном маринаде со специями, обжариваются на лавовом гриле и подаются к столу с маринованным луком и шашлычным соусом.	160/80 г	310 руб.
Свинина, запеченная с овощами Свинина и овощи это хорошо, а свинина с овощами еще лучше! Мясо пропитывается овощным соком поматов, репчатого лука и болгарского перца, получается мягким и нежным, а снаружи запекается румяная корочка с сыром. В общем, попробуйте, это очень вкусно!	220 г	240 руб.

Ресторан «Мальта»



Птица

Запеченная голень индейки с молодым картофелем и черри

~ 670/
180 г

790 руб.

Очень полезное и вкусное мясо индейки — замечательная альтернатива куриному мясу. При этом голень индейки относится к темному мясу и по вкусу очень напоминает дичь.

Невероятно вкусное и большое наше новое блюдо из ножки индейки, замаринованной в темном пиве и специях, а перед подачей запеченной в духовом шкафу. Подается с шариками молодого картофеля и обжаренными поматами черри.

Блюдо для двоих или одного очень голодного гостя!

Филе индейки с фаршированным поматом

170/ 100
г

410 руб.

Нежное мясо индейки требует к себе внимания и точного соблюдения рецепта, особенно в вопросе времени приготовления.

Повара «Мальты» готовят индейку исключительно превосходно, мясо получается ароматным, сочным, полным вкуса и витаминов.

Индейка подается с запеченным поматом, фаршированным кусочками овощного-грибного микса: обжаренного болгарского перца, сельдерея, лука и шампиньонов, - и посыпанным сыром Пармезан.

Цыпленок "папака"

650/25 г

410 руб.

Название блюда «цыпленок папака» происходит от названия грузинской сковороды, в которой его готовят — популярное в России блюдо закавказской кухни. Представляет собою цыплёнка, зажаренного с чесноком, перцем и пряностями в специальной сковороде с тяжелой крышкой. При приготовлении тушка цыплёнка перед жаркой разворачивается и сплющивается.

Куриное филе по-гречески

265 г

320 руб.

Это - весьма простое, но необычное во вкусовом плане блюдо по оригинальному рецепту. Предварительно маринованное специальным образом куриное филе обжаривается на гриле, потом тушится в сливках с сыром Дор Блю и подается с сыром Фета и оливками.

Куриная печень с яблоками в малиновом сиропе

220 г

280 руб.

Удивите себя или свою спутницу этим волшебным блюдом: несравненный вкус нежнейшей куриной печени в сочетании с припущенными яблоками, политыми малиновым сиропом.

Шашлык из куриного филе

180/50 г

280 руб.

Замаринованный особым способом и зажаренный на гриле куриный шашлычок не оставит вас равнодушным!

Шашлык из куриных сердечек

100/30 г

190 руб.

Вкусный шашлычок из куриных сердечек, нанизанных на шампур и поджаренных на гриле.

Куриное филе на гриле

100/75 г

180 руб.

Просто, вкусно и полезно. Подается со свежим поматом и огурцом.

Ресторан «Мальта»



Рыба и морепродукты

Морские гребешки на пюре со шпинатом

Морской гребешок – диетический морепродукт – высокобелковый, низкокалорийный, нежирный продукт с малым содержанием углеводов и очень большим количеством усваиваемых организмом минералов. Мясо гребешков нежное, слегка сладковатого вкуса. Мы предлагаем вам отведать гребешков с полезным и вкусным картофельным пюре с добавлением зеленого шпината.

90/200/
30 г 750 руб.

Мидии в томатном соусе «Муль тулетти»

Мидии, приготовленные с овощами в белом вине по специальному французскому рецепту не только необыкновенно вкусные, они являются настоящим афродизиаком.

300 г 450 руб.

Мидии запеченные под корочкой Grana padano

Для любителей изысканной кухни наше новое блюдо из крупных зеленых мидий, запеченных под восхитительной тонкой корочкой сыра Грана падано.

200 г 380 руб.

Семга Ла-Валлетта

Семга по нашему праздничному рецепту! Филе восхитительной семги сбрызгивается лимоном, заправляется специями и запекается в тончайшем слоеном тесте, подается в сливочном соусе с лимоном и оливками.

210 г 370 руб.

Семга в соусе мартина

Нежное сочное филе семги и необычное сочетание мартина и сливок в соусе создают новый восхитительный вкус уже знакомого блюда.

200/30 г 370 руб.

Семга в кунжуте

Брускетты нежной семги из морозной глубины норвежских фьордов, панированные в зернах кунжута, по достоинству оценит каждый, кто мечтает насладиться по истине свежим вкусом моря. Рыба подается с салатом из рукколы, томатов черри и сыра Пармезан.

180/30 г 360 руб.

Семга в картофельно-сырной шубке

Для любителей сытно покушать наше новое блюдо из семги. Кусочек нежной свежей семги запекается в кармашке из картофеля и сыра Пармезан и сохраняет свою прелестную сочность и вкус. Подается со свежими овощами и зеленью.

260/60/
40 г 360 руб.

Стейк из семги

Филе нежной норвежской семги с пряными травами, в лимонном соке, обжаренное на гриле.

150 г 350 руб.

Ресторан «Мальта»



Рыба и морепродукты

Филе судака в кисло-сладком соусе

300 г 310 руб.

Тающее во рту филе судака с тушенными в кисло-сладком соусе овощами: цветной капустой, морковью, болгарским перцем и салатным луком.

Судак запеченный с грибами

200/35 г 290 руб.

Прекрасное блюдо — судак, запеченный с овощами и грибами. Судак — одна из вкуснейших рыб, обитающих в наших водах, и он всегда занимал почетное место даже в ряду самых изысканных кушаний. Маложирное мясо судака, практически лишенное костей, придется по душе всем любителям нежной свежей рыбки.

Судак на пару с диким рисом

100/140/
40 г 280 руб.

Полезная еда может быть очень вкусной. Приготовленное на пару нежное белое мясо судака очень полезно, потому что оно сохраняет все свои полезные свойства, вкус свежей рыбки не изменен специями и различными добавками. Особенно рекомендуется людям, следящим за фигурой, и детям. Подается с рисом индики и легким соусом.

Лампука на гриле

за 100 г 220 руб.

Дорада, обжаренный на гриле, подается с вареным картофелем, лимоном и зеленью.

Форель радужная запеченная/на гриле

за 100 г 200 руб.

По Вашему желанию речная форель готовится на гриле или запекается, рыба гарнируется припущенными овощами: болгарским перцем, морковью и репчатый луком. Подается с лимоном и легким салатом.

Ресторан «Мальта»



Гарниры

Овощи гриль	160 г	180 руб.
Грибы гриль	90 г	110 руб.
Цветная капуста в сухарях	140 г	160 руб.
Цветная капуста под сырной корочкой	150 г	120 руб.
Капуста квашеная тушеная	150 г	100 руб.
Фасоль стручковая с грибами	180 г	120 руб.
Спаржа с поматами черри и молодым горошком	180 г	310 руб.
Картофель фри	150 г	100 руб.
Картофель айдахо	150 г	90 руб.
Картофельное пюре со шпинатом	200 г	120 руб.
Картофельное пюре с луковыми чипсами	150/30 г	120 руб.
Картофельное пюре	150 г	80 руб.
Картофель жареный с грибами	210 г	120 руб.
Картофель жареный	190 г	80 руб.
Рис индика браун	150 г	60 руб.
Рис жасмин	150 г	60 руб.

Ресторан «Мальта»



Банкетные блюда

Гусь фаршированный, с картофелем, капустой и яблоками	~ 5500 г	4 500 руб.
Баранья нога запеченная с овощами	~ 3500 г	3 800 руб.
Рулет «Королевский» с картофелем	~ 4000 г	3 000 руб.
Кролики пушеные по-мальтийски с картофелем	~ 1500 г	2 500 руб.
Судак фаршированный морепродуктами большой	~ 3000 г	2 500 руб.
Судак фаршированный морепродуктами малый	~ 1600 г	2 100 руб.
Курица фаршированная блинами	~ 3500 г	1 900 руб.
Чизкейк сливочный праздничный	~ 1200 г	1 800 руб.
Любое блюдо по желанию гостя		По договоренности

Ресторан «Мальта»



Пируй в «Мальте»

Пир мясной

Ассорти из шашлыков, приготовленных на гриле: свинина, говяжья вырезка, куриное филе, с маринованным луком и пикантным соусом, приготовленным по старинному мальтийскому рецепту.

320/160/
180/200/200 г

1 650 руб.

Пир с друзьями

Рулька свиная с тушеной капустой и картофелем, жареные свиные уши, запеченные ребрышки, маринованные в темном пиве, шашлыки из свиной шеи.

770/330/
370/320 г

1 850 руб.

Пир горой

Блюдо - гора из хрустящих гренок, куриных крылышек барбекю, бастурмы и жареного миндаля.

390/320/50/
50/50 г

1 000 руб.

Пир нештучный

Килограмм жареных куриных крыльев с сырным соусом Дор Блю.

1000/100 г

800 руб.