Мы будем рады видеть вас круглый год!

ОСН. 2009

ТОРТУГА

НЕБУГ

De gustibus non est disputandum

Мы благодарны что Вы наш гость!
Если Вы остались довольны,
будем благодарны за Ваши отзывы- пишите

Яндекс

Наш сайт www.tortuga-nebug.ru

Если у Вас нарекания и замечания
по нашей работе - звоните
8 988 150 08 88

Завтраки

с 10:00 до 12:30

	Выход гр	Цена ₽
Яичница с беконом и тостом	200	370
Английский завтрак	450	600
(яйца жаренные, бекон, фасоль, сосиски, шампиньоны жареные, томаты черри, тосты, кетчуп)		
Омлет с томатами и сыром	200	390
Омлет с балыком и сыром	200	410
Биг-сэндвич с курицей	200	410
Биг-сэндвич с ветчиной	200	410
Биг-сэндвич с форелью	200	470
Каша овсяная	200	230
Фрукты на Ваш выбор		
Ягоды Фламбэ, Груша, Яблоко, Банан, Изюм	50	100
Блинчики	100	190
Сырники *с изюмом*	150	310
Масло по-французски *с пряными травами*	30	120
Сгущенное молоко	50	80
Мед	50	90
Сметана	50	80

Выпечка на завтрак

	Выход гр	Цена ₽
Круассан со сливочным маслом	80	300
Круассан с шоколадом и орехами	80	370
Булочка на выбор	30	50
Белая, чёрная		
Хлебная корзинка	180	270

Снеки к пиву

	Выход блюда гр	Цена ₽
Миндаль пряный *жареный в специях*	100	390
Мясные джерки из говядины	100	750

Холодные закуски

	Выход блюда гр	Цена ₽
Огурчики домашние малосольные	150	350
Тартар по-Испански	130	450
Фуэт, оливки, дижонская горчица, чесночное масло, маринованные огурчики, специи		
Ассорти из свежих овощей	380	470
Маринованные грибочки	200	490
шампиньоны и вешенки собственного производства, с красным луком		
Филе сельди	200	550
собственного посола с отварным картофелем и красным луком		
Капрезе	200	670
нежные ломтики сыра Моцарелла со свежими томатами, под соусами Песто и бальзамическим соусом		
Форель слабосоленая	120	750
собственного посола		
Ассорти мясное	230	790
Ростбиф из телячьей вырезки, буженина, рулет из курицы с вялеными томатами, подаётся с хреном и горчицей		
Карпаччо из форели	140	850
филе форели с соусом Порто-бальзамико и сыром твердых сортов		
Карпаччо из телятины	175	900
филе телятины под бальзамической заправкой с сыром твердых сортов , томатами Черри		
Ассорти из благородных сыров	300	1300
Камамбер, Маасдам, сыр твёрдых сортов, Чеддер, сыр с голубой плесенью, подается с медом и орешками		
Томаты вяленые	100	550
Оливки гигант	100	550
Маслины гигант	100	550

Салаты

	Выход гр	Цена ₽
Салат с запечённой свеклой	200	650
руккола, шпинат, свёкла запечённая, сыр с голубой плесенью, тыквенные семечки, соус ягодный		
Греческий салат «Хорьятика»	250	670
сыр «Фета», свежие овощи, маслины, заправка		
«Цезарь» с куриным филе	230	730
микс листа салата, филе куриное, анчоусная заправка, чесночные гренки, сыр твёрдых сортов		
«Цезарь» с малосольной форелью	230	830
микс листа салат, форель собственного посола, анчоусная заправка, чесночные гренки, сыр твердых сортов		
«Цезарь» с тигровыми креветками	230	890
микс листа салата, креветки тигровые, анчоусная заправка, чесночные гренки, сыр твердых сортов		
Салат «Даниш»	270	920
телятина запечённая, огурец свежий, морковь, перец болгарский, красный лук, фирменная заправка		
Салат теплый с телятиной	270	950
телятина жареная, микс салата, руккола, артишоки, томаты вяленые, сыр твердых сортов, фирменная заправка		
Фирменный салат «Тортуга»	250	1050
микс листа салата, руккола, моцарелла, креветки тигровые, томаты Черри, авокадо, апельсин, заправка Де-Греко		

Моллюски Чёрного моря

	Выход гр	Цена ₽
Черноморские мидии в винном соусе	400	790
живые, поднятые с моря сегодня или вчера, черноморские мидии		
Черноморские мидии в сливочном соусе	400	850
живые, поднятые с моря сегодня или вчера, черноморские мидии		
Рапаны в сливочном соусе	200/100	950
рапан, сливки, сыр моцарелла, шампиньоны, лук, подается с картофелем запечённым с сыром		
Жюльен из черноморских рапанов	170	700
рапан, сливки, лук, сыр		

Горячие закуски

	Выход гр	Цена ₽
Креветки отварные	250	800
Пряные креветки к пиву	250	890
креветки, жаренные в пяти видах перца		
Креветки тигровые	150	990
с чесноком и розмарином		
Тигровые креветки с соусом манго	150/40	1150
приготовленные на хоспере		
Камамбер жареный	150/50	950
подается с брусничным соусом		

Первые блюда

	Выход гр	Цена ₽
Суп тыквенный *с беконом и хрустящей чиабаттой*	300	520
Суп тыквенный *с креветкой и хрустящей чиабаттой*	300	570
Солянка сборная мясная	300	550
филе курицы , ветчина , колбаса с/к , корнишоны, лук, подаётся со сметаной, долькой лимона и маслиной		
Суп с телячьим ребром	300	550
наваристый бульон из телячьих рёбер, морковь, лук, перец болгарский, зелень		
Уха с Черноморской рыбкой	300	590
кефаль, судак, барабуля, картофель, лук, томаты Черри, зелень		

Суп Тосканский 300 **650**
грибы белые, шампиньоны, шпинат, яйцо, масло трюфельное, томаты Черри

Суп–крем грибной 300 **670**
грибы белые, лук, сливки, шампиньоны

Суп Средиземноморский 300 **690**
томатная основа, креветка, кальмар и черноморские мидии

Рыба. Выловленная в нашем регионе

	Выход гр	Цена ₽
Сарган	за 100 гр	**490***
Стейк из дикого пиленгаса	за 100 гр	**410***
подается на подушке из шпината в сливочном соусе – комплимент от ресторана		
Барабуля жаренная на сковородке	за 100 гр	**490***
по рецепту от предков		
Барабуля запечённая	за 100 гр	**550***

при запекании «запечатываются» соки, мясо остается нежным, с легкой сладковатой ноткой, это единственная рыба у которой нет желчного пузыря. Сохраняются Омега-3 и Омега-6 жирные кислоты

Копчености собственного приготовления

	Выход гр	Цена ₽
Сарган горячего копчения	за 100 гр	**550***
на фруктовой щепе дикая морская рыба с высоким содержанием фосфора		
Барабуля горячего копчения	за 100 гр	**550***
на фруктовой щепе		

Горячие блюда из рыбы

	Выход гр	Цена ₽
Филе судака	150/150	**790**
филе судака с муссом из свежей цветной капусты		
Морской окунь по-Испански	370	**810**
филе морского окуня под сливочным соусом с черноморскими мидиями		
Кефаль по-Средиземноморски	400	**920**
нежное филе кефали с тигровой креветкой на подушке из шпината с овощами		

Горячие блюда из мяса

	Выход гр	Цена ₽
Свиные ребра барбекю по-Австрийский	за 100 гр	**450**
подаются с картофельными дольками запечёнными с прованскими травами и соусом барбекю		
Говядина с белыми грибами в сливочном соусе	300	**970**
подаётся на подушке из картофельного суфле со шпинатом		
Свинной «рябчик»	180/150	**1100**
с кускусом, овощами и луковым джемом		
Миньоны из говядины с овощами под сливочно-грибным соусом	150/200	**1350**
говяжья вырезка, бекон, баклажан, кабачок, шампиньоны, сливочно-грибной соус с белыми грибами		

* цена за 100 гр в сыром виде

Горячие блюда из птицы

	Выход гр	Цена ₽
Утка запечённая с яблоками и апельсинами *(900-1100 гр)*	за 100 гр	**330**
время приготовления 50-60 минут		
Фрикассе из курицы	150	**610**
куриное филе, шампиньоны, ананас, сливочный соус		
Утиная грудка Sous-vide	150/170	**890**
с грушей глинтвейн		

Блюда из мяса, приготовленные на Хоспере

	Выход гр	Цена ₽
Свинина		
Свиная шея	за 100 гр	**410***
(250-350гр)		

Стейки из мраморной говядины травяного откорма

Стейк Стриплоин	за 100 гр	**900***
(350-500гр)		
из мраморной говядины Шароле травяного откорма -отруб тонкий край- грейд - top choice . Рекомендуемая степень прожарки Medium, Medium rare		
Стейк Рибай	за 100 гр	**1100***
(350-600гр)		
из мраморной говядины Шароле травяного откорма - отруб толстый край, грейд - top choice. Рекомендуемая степень прожарки Medium, Medium well		

Стейки из мраморной говядины зернового откорма

Стейк Стриплоин	за 100 гр	**1000***
(400-550гр)		
из мраморной говядины Блек Ангус зернового откорма - отруб тонкий край, грейд - choice. Рекомендуемая степень прожарки Medium, Medium rare		

Блюда из барашка

Стейк Оссобуко из барашка	за 100 гр	**530***
350-450гр		
стейк из окорока на кости, рекомендуемая прожарки Medium well		

Горячие блюда из рыбы, приготовленные на Хоспере

	Выход гр	Цена ₽
Стейк из дикого пиленгаса	за 100 гр	**450***
Кальмар	за 100 гр	**420***
Стейк из форели	за 100 гр	**500***
Филе кефали с овощами	100/120 гр	**750**
Стейк из Черноморской камбалы	за 100 гр	**810***

Паста

	Выход гр	Цена ₽
Болоньезе	350	**730**
мясной соус из говядины на томатной основе, морковь, лук		
Пенне с соусом песто и вялеными томатами	300	**750**
паста в сливочном- базиликовом соусе, вялеными томатами и сыром твердых сортов		
Пенне в соусе «Четыре сыра»	300	**810**
паста в сливочном соусе с сырами: моцарелла, сыр с голубой плесенью, чеддер, сыр твердых сортов, специи		
Карбонара	300	**810**
нежный бекон, сливочный соус, сыр твёрдых сортов		
Паста с белыми грибами	300	**950**
белые грибы, сливочный соус, сыр твёрдых сортов		
Паста с говяжьей вырезкой в томатом соусе	300	**950**
говяжья вырезка, томатный соус, специи		
Паста с рапаном в томатном соусе	300	**970**
Паста с морепродуктами	300	**1050**
креветка, кальмар, форель, мидии черноморские в сливочном соусе, сыр твердых сортов		

Домашняя паста собственного приготовления

	Выход гр	Цена ₽
Болоньезе	350	**780**
мясной соус из говядины на томатной основе, морковь, лук		
Карбонара	300	**870**
нежный бекон, сливочный соус, сыр твёрдых сортов		
Паста с белыми грибами	300	**1050**
белые грибы, сливочный соус, сыр твёрдых сортов		
Паста с говяжьей вырезкой в томатом соусе	300	**1050**
говяжья вырезка, томатный соус, специи		
Паста с рапаном в томатном соусе	300	**1070**
Паста с морепродуктами	300	**1150**
креветка, кальмар, форель, мидии черноморские в сливочном соусе, сыр твердых сортов		

Равиоли собственного приготовления ручной лепки

	Выход гр	Цена ₽
Равиоли со шпинатом и сыром	270	**650**
со сливочно-лимонным соусом		
Равиоли с уткой и белыми грибами	270	**670**
с соусом глинтвейн		

Ризотто

	Выход гр	Цена ₽
Ризотто с белыми грибами	300	**790**
Ризотто с кальмаром и креветкой	300	**850**

Пицца из итальянской муки, приготовленная в дровяной печи на дубово-грабовых дровах на тонком тесте. 30 см

	Выход гр	Цена ₽
Маргарита	380	**850**
(соус томатный, сыр моцарелла, томат свежий, соус песто)		
Пульчино	420	**900**
(анчоусная заправка, филе куриное, томаты, лист салата, сыр моцарелла, сыр твердых сортов)		
Капричоза	460	**900**
(соус томатный, шампиньоны, томаты, карбонат свиной, сыр моцарелла, сыр твёрдых сортов)		
Груша с горгонзолой	420	**1100**
(соус сливочный, сыр моцарелла, груша свежая, сыр с голубой плесенью, грецкий орех)		
Квадро Формаджио	370	**1100**
(соус сливочный, сыр моцарелла, сыр чеддер, сыр с голубой плесенью, сыр твёрдых сортов)		
Дьябло	480	**1050**
(соус томатный, бекон, колбаса пепперони , перец болгарский, перчик острый Халапеньо, сыр моцарелла)		
Пицца Болоньезе	480	**1050**
(соус томатный, мясной соус Болоньезе из говядины, сыр моцарелла)		
Пепперони	500	**1050**
(соус томатный, сыр моцарелла, колбаса пепперони, специи)		
Пицца грибная	380	**1100**
(соус сливочный, вешенки, шампиньоны, сыр моцарелла)		
Пицца с белыми грибами	390	**1250**
(соус сливочно-грибной, белые грибы, сыр моцарелла, сыр твердых сортов)		
Неаполитанская	490	**1300**
(соус сливочный, кальмар, креветка тигровая, форель, сыр Фета, сыр моцарелла, базилик свежий)		
Пицца сладкая карамель с яблоками	430	**850**
(яблоки, сыр рикотта, сливки, карамель, грецкий орех)		

Фокачча из итальянской муки, приготовленная в дровяной печи на дубово-грабовых дровах. 30 см

	Выход гр	Цена ₽
Фокачча с сыром классическая	180	**350**
Фокачча с сыром и чесноком	180	**350**
Фокачча с сыром и розмарином	180	**350**
Фокачча с сыром и вялеными томатами	180	**400**

Гарниры

	Выход гр	Цена ₽
Картофель фри	150	**300**
Картофельное суфле	150	**370**
с мускатным орехом		
Фасоль стручковая	150	**370**
жаренная с чесноком и специями		
Картофельные дольки	150	**390**
запеченные с прованскими травами		
Овощи гриль	200	**490**
баклажан, перец болгарский, кабачок, шампиньон		

Соусы

	Выход гр	Цена ₽
Хрен	50	**70**
Горчица	50	**70**
Соус Айоли	50	**120**
Соус Цезарь	50	**120**
Соус Блючиз	50	**120**
Соус коктейль	50	**120**
Шашлычный из свежих томатов	50	**130**
Оливковое масло	30	**130**
Соус песто	30	**130**
Соус Наршараб	50	**150**

Десерты собственного приготовления

	Выход гр	Цена ₽
Шоколадная конфета Тортуга	30	**310**
100% бельгийский шоколад с миндалем, грецким орехом и черносливом. Ручная работа.		
Панна-котта	130	**350**
итальянский сливочный десерт		
Чизкейк классический	140	**450**
Торт «Наполеон»	140	**450**
с заварным кремом		
Пирог яблочный с мороженым	200	**700**
подается с ягодами Фламбе		

Мороженое

	Выход гр	Цена ₽
Мороженое Carte D'or	70	**290**
Вкусы мороженого уточняйте у вашего официанта		
Мороженое со сливочным ликером	160	**500**
Мороженое пломбир, сливочный ликер, сливки взбитые		
Шоколадная крошка	10	**100**
Миндальная крошка	15	**100**
Топинг:		
вкусы уточняйте у вашего официанта	30	**70**
Взбитые сливки	40	**70**

Мы благодарны что Вы наш гость!

Если у вас нарекания и замечания по нашей работе- звоните 89881500888

Если вы остались довольны, будем благодарны за ваши отзывы- пишите