



Дорогие гости!

По всем Вашим пожеланиям и предложениям Вы можете обратиться по телефону 8-917-915-03-61

*С уважением, Управляющая ресторана ForRest,
Рахматуллина Зия Леонардовна*



ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ 12.00 до 16.00

САЛАТЫ гр./р.

**С европейской говядиной и вешенками
150/130**

С кальмарами и чукой 130/130

Овощной с куриной грудкой 150/110

С куриной грудкой и фасолью 150/110

С авокадо и яйцом пашот 150/90

Капустный 150/80

СУПЫ гр./р.

**Пельмени домашние с бульоном
250/210**

Борщ 250/160

Рассольник 250/160

Уха 250/160

Лапша домашняя с курицей 250/100

**Тыквенный крем-суп с куриной грудкой
250/90**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА гр./р.

Медальоны из говяжьей вырезки с картофельным пюре 250/220

Бефстроганов с гречкой 230/210

Шницель куриный 210/190

Куриная котлетка с булгуром 250/190

Окунь с картофелем и томатным соусом 180/240

Треска с картофелем 250/230

КОКТЕЙЛЬ НА ПАРУ р.

Классический 400



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ гр./р.

Ассорти мясное (ростбиф, куриный рулет, язык говяжий, казылык, бастурма, утиная грудка г/к) 300/**990**

Ассорти мясное (бастурма, карбонат, куриный рулет, московская колбаса) 250/**650**

Ассорти рыбное (семга с/с, форель с/с, масляная х/к) 300/**990**

Ассорти овощное (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, стебель сельдерея, помидоры черри) 600/**550**

New!

Буратта с томатами (итальянский сыр из сливок и молока с томатами, оливковым маслом и горькой карамелью) 200/**550**

New!

Севиче из тунца (рубленое филе тунца, свежего огурца, вяленых томатов, сегментов апельсина с лимонно-лаймовой заправкой) 120/**530**

Ассорти солений с маринованными грибами (маринованные огурцы, помидоры, грибы, квашеная капуста) 250/**370**

Тар-тар из лосося (мелко рубленое филе лосося, заправленное японской горчицей, зеленым луком, икрой летучей рыбы, лососевой икрой, подается с желтком перепелиного яйца и капсулой лимонного сока) 140/**640**

Селедка с картофелем (сельдь слабосоленая, отварной картофель, маринованный лук, зелень) 210/**290**

Капрезе (легкая закуска с сыром «Mozzarella», томатами, салатом руккола, базиликом, под соусом «Песто») 140/**390**

Оливки греческие 150/**240**

Брускетта с лососем (хрустящий багет со слабосоленным лососем, авокадо и салатом руккола, подается с соусом «Цезарь») 70/**240**

*время приготовления уточняйте у официанта



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ гр./р.

New! **Микс морепродуктов** (обжаренные креветки, гребешки, кальмары, осьминог) 200/**1300**

New! **Фритто мисто** (обжаренные во фритюре в кукурузной панировке креветки, кальмары, филе сибаса, баклажаны, морковь с ягодным соусом) 200/**650**

Тигровые креветки в имбирном соусе (обжаренные тигровые креветки с листьями салата и долькой лимона, фламбируются коньяком в Вашем присутствии) 175/**630**

Мидии запеченные с сыром (мидии гигант, запеченные в томатном соусе под сыром «Mozzarella») 200/**510**

New! **Беломорские мидии с соусом арабьята/лемонграссом** 200/250 **510/490**

Шашлычки из семги (обжаренное на гриле филе семги, подается на 2-х шпажках с миксом свежего салата) 150/**510**

Виноградные улитки по-бургундски 120/**430**

Кесадилья с курицей (тортилья с обжаренной куриной грудкой, болгарским перцем, цуккини и сыром «Mozzarella», подается с соусом «Сальса» и сметаной) 250/**350**

Жульен с языком (обжаренный говяжий язык в сливочном соусе под сыром «Mozzarella») 140/**340**

Жульен с курицей и шампиньонами (обжаренное куриное филе и шампиньоны в сливочном соусе под сыром «Mozzarella») 140/**250**

Жульен с грибами (обжаренные шампиньоны в сливочном соусе под сыром «Mozzarella») 140/**250**

Овощи «Пармеджано» (свежие цуккини, баклажаны, томаты, запеченные под сыром «Parmesan») 250/**350**

Жареный камамбер (сыр «Camambert» в хрустящей панировке, подается с салатом руккола, виноградом и грецкими орехами, подается с малиновым соусом и медом) 280/**550**

Жареный сыр (жареный на гриле сыр «Халумис», подается с томатами, болгарским перцем и листьями салата) 250/**490**

Сырное фондю (национальная швейцарская закуска с пшеничными и ржаными гренками) 440/**590**
Начинка:

- тигровые креветки 50/**190**
- морские гребешки 50/**190**
- мидии 50/**120**
- осьминожки 50/**90**
- куриное филе 50/**80**
- шампиньоны-гриль 50/**90**
- печеный картофель 50/**50**
- ржанные тосты 50/**30**
- пшеничные тосты 50/**30**



САЛАТЫ гр./р.

New!

Салат теплый морской (микс листьев салата с обжаренными тигровыми креветками, кальмарами, мидией под лимонно-мятным соусом с припущенным фенхелем и стручковой фасолью) 150/690

Салат из копченого угря с хрустящими сырными шариками (микс листьев салата с копченым угрем, сырными шариками в хрустящей панировке, кедровыми орешками, кунжутными семечками, под соусом «Унаги») 210/630

Руккола с тигровыми креветками (салат руккола с обжаренными тигровыми креветками, вялеными томатами, заправленные оливковым маслом с добавлением бальзамического уксуса, посыпаются кедровыми орешками и сыром «Parmezan») 130/570

Салат с лососем и авокадо (слабосоленая лосось с болгарским перцем, авокадо, салатом руккола под лимонно-горчичным соусом) 160/430

Салат «ForRest» (фирменный салат с обжаренной говяжьей вырезкой, грибами вешенками, миксом листьев салата, слайсами из свеклы и редиса, вялеными томатами, сыром «Camambert», под имбирной заправкой) 180/550

New!

Салат с лососем холодного копчения с соусом гуакамоле и яйцом пашот 200/550

New!

Салат с тунцом и артишоками (листья салата с консервированным тунцом и артишоками, свежим болгарским перцем, красным луком, томатами черри под горчичным соусом) 180/510

Цезарь с куриной грудкой/ с тигровыми креветками (листья салата с куриной грудкой/ тигровыми креветками, с золотистыми гренками, с помидорами черри и сыром «Parmezan», заправленные соусом «Цезарь») 190/190 **380/470**

Домашний (нарезанные кубиками отварной говяжий язык, куриная грудка, обжаренные шампиньоны, свежие болгарский перец, помидоры, огурцы и лук порей, заправленные соусом «Тар-Тар», украшенные кунжутными семечками, соусом «Терияки» и миксом салата) 200/350

Салат с утиной грудкой (копченая утиная грудка с листьями салата, моркови, помидорами черри, заправленный кисло-сладким соусом) 160/390

Салат с куриной грудкой и соусом «Чили и Манго» (салат из обжаренной куриной грудки в кляре со свежими огурцами, морковью и миксом салата, заправленный соусом «Чили и Манго») 150/370

Салат греческий (салат из свежих огурцов, томатов черри, болгарского перца, красного лука, сыра «Фета», заправленный оливковым маслом и бальзамическим соусом) 200/350

Салат с запеченной свеклой и козьим сыром 200/350



СУПЫ гр./р.

Буйабес (наваристый французский рыбный суп с морепродуктами) 400/**630**

Уха (наваристый рыбный бульон из лосося, судака, картофеля и масла из зелени) 420/**420**

Тыквенный крем-суп (нежный тыквенный крем-суп с тигровыми креветками и тыквенными семечками) 260/**330**

Пельмени с бульоном (пельмени из говядины собственного приготовления со сметаной и зеленью) 300/**330**

Борщ классический (наваристый бульон с говядиной, овощами, домашним салом, чесночными пампушками, сметаной и зеленью) 350/**310**

Гороховый суп (крем-суп из гороха с казылыком и сметаной) 300/**290**

Лапша домашняя с курицей (легкий куриный бульон с домашней лапшой, куриным филе и зеленью) 250/**270**

Куриный бульон с треугольником (наваристый куриный бульон с треугольником) 250/**250***

Крем-суп «Капучино» (нежный сливочный суп из белых грибов и шампиньонов с золотистыми гренками) 275/**350**

Крем-суп из брокколи (нежный крем-суп из брокколи с добавлением молока) 250/**270**

Сырный суп (нежный сливочный крем-суп из сыра «Mozzarella» с грецкими орехами) 250/**370**

*время приготовления уточняйте у официанта



ДОМАШНЯЯ ПАСТА. РИЗОТТО гр./р.

Паста с морепродуктами (паста собственного приготовления с мидиями, осьминогом, тигровыми креветками в натуральном соусе, салатом руккола и сыром «Parmezan») 260/650

Now!

Паста с вонголе (спагетти с моллюсками вонголе с соусом «Salsa Pomodoro») 250/570

Паста с лососем (паста собственного приготовления с филе из лосося, цуккини и сыром «Parmezan») 200/570

Черное ризотто с морепродуктами (рис «Карнароли» с чернилами каракатицы, морепродуктами и чипсами из сыра «Parmezan») 250/570

Паста карбонара (паста собственного приготовления с беконом, куриным желтком и сыром «Parmezan») 200/380

Паста со шпинатом, куриной грудкой и вялеными томатами (паста собственного приготовления с куриной грудкой, вялеными томатами в натуральном соусе, со свежим шпинатом и сыром «Parmezan») 230/380

Now!

Ризотто с сыром «Stracciatella» 260/510



ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА гр./р.

Огонь:

Ужин охотника (обжаренные на углях говядина, свинина, каре ягненка, куриное филе, филе индейки, подаются с тремя соусами: «Сальса», «Барбекю», «Тар-тар») 400/**810**

Рибай (сочный стейк из толстого края говяжьей вырезки с прослойками жира, подается с соусом «Барбекю». Рекомендованная степень прожарки - *medium*) 100/**670**

Стриплойн (сочный стейк из тонкого края без кости, подается с соусом «Барбекю». Рекомендованная степень прожарки - *medium*) 100/**530**

Шашлык из баранины (мясо баранины, приготовленное на углях, подается с дольками свежих томатов, огурцов, маринованным луком, с соусом «Барбекю») 300/**580**

New!

Филе говядины с горькой карамелью (рекомендованная степень прожарки - *medium*) 200/**490**

Шашлык из говядины (мясо говядины, приготовленное на углях, подается с дольками свежих томатов, огурцов, маринованным луком, с соусом «Барбекю») 300/**490**

Шашлык из свинины (мясо свинины, приготовленное на углях, подается с дольками свежих томатов, огурцов, маринованным луком, с соусом «Барбекю») 300/**490**

Шашлык из индейки (мясо индейки, приготовленное на углях, подается с дольками свежих томатов, огурцов, маринованным луком, с соусом «Барбекю») 300/**390**

Корейка ягненка (каре ягненка на ребрышках, подается с соусом «Барбекю») 100/**450**

Воздух:

Утиная ножка с печеной свеклой и ризотто из перловки (обжаренная утиная ножка с ризотто из перловки, с печеной свеклой и малиновым соусом) 270/**510**

New!

Утиная грудка с полбой (обжаренная утиная грудка с полбой, кремом из капусты и ягодным соусом) 250/**490**

New!

Цыпленок с соусом «Blue cheese» 320/**550**



ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА гр./р.

Земля:

Тендерлойн с овощами и картофелем (приготовленная при низкой температуре говяжья вырезка с обжаренными брокколи, морковью и картофельным пюре) 350/**590**

Медальоны из говядины (медальоны из говяжьей вырезки под соусом «Демиглас», подаются с обжаренными шампиньонами и стручковой фасолью) 310/**570**

Говяжья вырезка под вишневым соусом (говяжья вырезка, приготовленная при низкой температуре, подается с картофельным пюре под вишневым соусом) 330/**570**

Шкворчащая сковородка (обжаренная говяжья вырезка с баклажанами, морковью, репчатым луком, болгарским перцем, картофелем, подается на раскаленной сковороде со свежими томатами и зеленью) 300/**430**

Свиная корейка с овощами (нежная свинина на косточке, приготовленная на гриле, подается с обжаренным болгарским перцем и красным луком под сливовым соусом) 280/**430**

Фрикасе из индейки (филе индейки с цуккини, баклажанами, болгарским перцем, шампиньонами в нежном сливочном соусе, подаются с картофельными драниками) 260/**430**

Шашлычки из индейки (нежное филе индейки в соево-чесночном соусе с овощами, подается с кисло-сладким соусом) 250/**380**



Вода:

Дорадо (морской карась, подается с миксом листьев салата, долькой лимона и соусом «Тар-Тар») 350/**650**

Сибас (морской волк, подается с миксом листьев салата, долькой лимона) 310/**590**

Лосось с овощным соте (обжаренное филе лосося, подается с брокколи, спаржей, зеленым горошком, грибами вешенками и соусом «Песто») 300/**690**

Котлетки из лосося (нежнейшие котлетки из лосося с запеченным картофелем, подаются с лимонно-сливочным соусом) 290/**670**

New! **Лосось с соусом «Involtini»** (обжаренный стейк из лосося с велюте из цветной капусты и припущенным шинатом) 180/**650**

Тунец с овощами (обжаренное филе тунца с болгарским перцем, цуккини, баклажанами, пекинской капустой, подается с кунжутными семечками) 340/**590**

Треска с кус-кусом (нежное филе трески с кус-кусом под сливочным соусом со шпинатом) 250/**480**

БУРГЕРЫ гр./р.

Гамбургер с говядиной (гамбургер с сочной говяжьей котлетой, картофелем фри и подогретыми булочками, подается с соусом «Барбекю») 300/**590**

Бургеры из кролика (мини бургеры с сочными котлетами из кролика, подаются с картофелем фри) 250/**490**



ГАРНИРЫ гр./р.

Спаржа на гриле/на пару 80/210

Овощи гриль (обжаренные на гриле цуккини баклажаны, болгарский перец, картофель, шампиньоны, кукуруза и красный лук) 150/230

Овощи на пару (приготовленные на пару цуккини, брокколи, цветная капуста, болгарский перец, морковь и помидоры черри) 150/230

Брокколи 120/150

Картофель с грибами 100/210

Картофель мятый запеченный 160/110

Картофель отварной 150/110

Картофельное пюре 150/110

Картофель фри 150/110

Картофель по-деревенски 150/110

Гречка с грибами 150/130

Рис 150/110



ДЕСЕРТЫ гр./р.

New! **Фисташковый рулет** (рулет на основе безе с фисташковой начинкой, подается с малиновым соусом) 150/**290**

Жареное мороженое (обжаренное во фритюре мороженое в панировке, подается со свежими фруктами и шоколадным соусом) 170/**290**

New! **Яблочный пирог** (яблочный пирог из слоеного теста с карамельной начинкой, подается с пломбиром собственного приготовления) 180/**230**

New! **Шоколадный торт** (шоколадный бисквит с шоколадно-сливочной начинкой) 120/**230**

Венские вафли с джемом (классические венские вафли, подаются с мороженым и джемом собственного приготовления) 180/**210**

Штрудель тыквенный (слоеный пирог с тыквой, курагой, грецкими орехами, подается с мороженым и карамельным соусом) 170/**210**

Лимонный тарт (легкий кисло-сладкий воздушный десерт) 140/**210**

Чизкейк классический (классический десерт из сливочного сыра с клубничным соусом и свежими фруктами) 140/**210**

Сырники 150/**150**

Варенье собственного приготовления 250/**150**

Варенье собственного приготовления 30/**30**

Мороженое собственного приготовления в ассортименте 50/**70**

Фруктовая тарелка (микс из сезонных фруктов) 1000/**750**

Сырная тарелка (ассорти сыров, подается с орехами, виноградом и медом) 310/**690**

Набор к чаю (курага, финики, чернослив, инжир) 150/**150**



НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА гр./р.

Гусь запеченный с апельсинами и яблоками (гусь, фаршированный с апельсинами и яблоками в меде) 2700/**3800***

Утка запеченная 1300/**1800***

Зур Балиш из утки с полбой (традиционный татарский пирог из утки и полбы) 2200/**3000***

Зур Балиш (традиционный татарский пирог из говяжьей вырезки, картофеля и лука) 2200/**2500***

Говядина с черносливом (тушеные в томатном соусе говяжья вырезка, картофель, чернослив, подается в горшочке с зеленью и грецким орехом) 300/**430***

Горшочки с уткой и гречкой 300/**340***

Манты (традиционное татарское блюдо из говяжьей вырезки, картофеля и лука, приготовленное на пару) 300/**420***

Шурпа из баранины (наваристый бульон с картофелем, морковью, болгарским перцем, луком и зеленью) 320/**430***

Кыстыбый (обжаренная на сливочном масле лепешка с картофельным пюре) 200/**210**

Треугольник (традиционная татарская выпечка из говяжьей вырезки, картофеля и лука) 80/**80***

*время приготовления уточняйте у официанта



ПИВНОЕ МЕНЮ гр./р.

Креветки в соевом соусе с чесноком 150/390

Кальмары во фритюре 100/190

Куриные крылышки Барбекю 230/290

Наггетсы куриные 230/270

Луковые кольца 80/90

Чипсы «Начос» с сальсой 100/150

Фисташки 100/150

Гренки чесночные 100/90

Арахис 100/60



ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ гр./р.

Шашлычки из тигровых креветок 50/250

Мини бургер с лососем 50/210

Мини бургер с кроликом 50/210

Креветка на тосте 30/110

Тарталетка с красной икрой 40/110

Маринованная семга со сливочным сыром 40/90

Мусс из лосося 15/80

Хлебец с лососем 20/80

Мини круассан с курицей 50/90

Мини круассан с лососем 50/120

Рулетик из языка 25/70

Канapé с сельдью 25/60

Камамбер с вялеными томатами 14/60

Бородинский тост с салом 20/50

Рулетик из баклажана 25/50

Канapé с овощами и сыром «Фета» 30/50

Салат овощной 70/70

Салат с курагой и фисташками 40/90

Салат Цезарь 40/90

Капрезе 50/70

Греческий салат 60/70

Канapé сырное 40/70

Сырный шарик с оливкой и зеленью 15/50

Овощной рулетик с имбирным соусом 40/80

Шоколадный торт с лесными орехами 30/70

Шоколадный мусс с печеньем 55/70

Шоколадный мусс с шоколадом 55/70

Тарталетка с орехами 40/70

Панна-котта с клубничным сиропом 35/60

Творожное суфле 50/60

Тирамису 30/90

Фруктовая баночка со сгущенкой 30/50

Медовая баночка с грецкими орехами и сыром из плесени 35/60

Канapé фруктовое 30/60

Ген. Директор
Управляющий
Шеф-повар
Бухгалтер-калькулятор



г. Казань, Пр. Ямашева, д. 37 а

(843)2-110-100

www.forrest-kazan.ru

forrestkazan@gmail.com

 [forrestkazan](https://www.instagram.com/forrestkazan)