

Ресторан «Берлога»



*Ресторан «Берлога» находится
на территории*

*Рыболовно-охотничьей базы
«Остров Колодный» расположена в
60 км от г. Астрахани в
Камызякском районе, на острове,
напротив села Каралат. Остров
удалён от раскатов всего на 10
километров.*



Для заядлых рыбаков и охотников !!!

Если Вас интересует:

- рыбалка и охота в излюбленном месте
рыбаков ДЕЛЬТЕ ВОЛГИ**
- отдых в компании единомышленников-
рыбаков**
- желание и возможность похвастаться
уловом**
- вкусно покушать**

И, наконец, забыть о своих рабочих проблемах

Тогда ждем Вас в нашем ресторане «Берлога»

Питание

- Когда слова отдых, охота, рыбалка и Астрахань связывают воедино, нельзя не вспомнить о русской кухне. Ну, какая рыбалка в Астрахани без наваристой ухи?! Да и вообще: какой отдых на Волге без традиционной русской кухни?! Никакой! Поэтому в меню «Берлоги» предусмотрены :свеже сваренная уха, рыбные котлеты, хе, балыки и копчености, сытные щи и борщи, сочные шашлыки. блюда из дичи утки, гуся, фазана, горячие домашние пироги к чаю с чабрецом! Будьте уверены, даже если вы ничего сегодня не поймали, голодными вы не останетесь.

*Наши повара порадуют Вас прекрасной кухней и
свежеприготовленными трофеями, а
официанты радушным обслуживанием*

- Гости могут заказывать как полный рацион – трехразовое питание, так и заказывать отдельные блюда.
- У нас вы можете приготовить свои трофеи на ужин или заготовить их – копчение холодное и горячее, балыкование, филерование, засолка, заморозка - все к вашим услугам

Ресторан «Берлога» включает в себя 120 посадочных мест



Первый этаж



Второй этаж



Две отдельные VIP комнаты



- Интерьер ресторана оформлен в стиле настоящей охотничьей таверны. Атмосфера уюта сочетается здесь с простотой оформления. Основу которой составляет натуральное дерево. Серьезные охотничьи трофеи, украшающие её, подчеркивают богатство охотничьего дома.
- На территории всего ресторана есть бесплатный wi-fi
- В ресторан используют два вида расчетов - *наличный и без наличный*.
- На все продукты питания есть сертификаты

Стиль и форма Официантов

Когда люди заходят в ресторан, в первую очередь они обращают внимание на внутренний интерьер и униформу официантов.



Меню

Фирменные блюда

- Осетрина по царски
- Осетрина в кляре
- Осетрина запеченная с овощами в фольге
- Уха по- Астрахански
- Шашлык из осетрины
- Судак по Астрахански
- Бешбармак
- Гусь запеченный с яблоками
- Холодец «Удалецкий» с горчицей

Осетрина по – царски

С незапамятных времен осетра относят к самым ценным видам рыбы из-за его нежного, очень вкусного мяса, которое, как и у форели или семги, достаточно жирное, тающее во рту.



Осётр запечённый в духовке

- Промыть рыбу проточной водой, выложить на разделочную доску, удалить чешую, двигаясь по направлению от хвоста к голове, вырезать аккуратно жабры, выпотрошить, разрезав брюшко, промыть. Опустить рыбу в кипящую воду на 5 секунд, затем сразу обдать холодной водой – это поможет легко снять шкуру с шипами. Натереть солью получившуюся «голую» тушку рыбы – без кожи, на 40 мин оставить, чтобы рыба дала сок. Яйца вкрутую сварить, очистить, отделить желтки, растереть их со сметаной, сливочным маслом, бальзамическим уксусом и мускатом – получится желтоватая однородная масса. Противень смазать сливочным маслом, застелить пергаментом, выложить по диагонали тушку рыбы вниз брюшком, полить приготовленным соусом, сбрызнуть соком $\frac{1}{2}$ лимона и оливковым маслом, запечь в разогретой до 190 градусов духовке 20-30 мин до зарумянивания и готовности. Достав рыбу из духовки, аккуратно (можно вместе с бумагой) выложить ее на плоское блюдо, оформить свежей зеленью и овощами.

Шашлык из осетрины



Шашлык из осетра

- Для начала освобождаем осетра от шкуры и шипов. Чтобы легче было это сделать, поливаем рыбу крутым кипятком, а затем аккуратно острым ножом снимаем шкуру. Теперь приготовим маринад. Для этого смешиваем белое сухое вино, лимонный сок, растительное масло, порезанный репчатый лук, перец и соль. Помещаем филе осетра в этот маринад на 2 часа. Затем маринад отделяем от рыбы, нарезаем филе на небольшие по размерам кусочки. Таким же образом нарезаем сладкий перец и свежие помидоры. Надеваем шашлык из осетрины на вертел последовательно сначала кусочек рыбы, затем перца, снова рыбы, теперь кусочек помидора, 1 лавровый листок, и снова кусочек рыбы и т. д. Жарим на решётке шашлык из осетрины или над раскаленными углями со всех сторон до золотистой корочки.

Гусь запеченный с яблоками

На Руси запеченный гусь много веков был самым праздничным кушаньем, главным блюдом практически любой торжественной трапезы



Гусь запеченный с яблоками

- Подготовленного гуся снаружи и изнутри натрите солью . 7 яблок очистите от кожицы, порежьте на четвертинки, удалите сердцевинки. Помойте изюм и замочите его в горячей воде, пока не разбухнет. Затем подсушите его, перемешайте с яблоками и сахаром. Нафаршируйте этой смесью гуся и зашейте нитками. Уложите тушку на противень вниз спинкой, добавьте полстакана воды и отправьте в сильно разогретую духовку. Когда тушка подрумянится, переверните ее спинкой вверх.
- Когда гусь полностью подрумянится, убавьте огонь, а птицу каждые 8-10 минут поливайте жиром с противня. Гусь будет готов примерно через три часа. Проверить готовность можно тонкой деревянной палочкой, она должна без усилий прокалывать мясо. Обложите гуся за 5 минут до полной готовности оставшимися яблоками, полейте их жиром и запекайте до размягчения. Следите, чтобы яблоки не потрескались. Из готового гуся выньте нитки и фарш. Выложите фарш на большое овальное блюдо, сверху положите самого гуся, а вокруг выложите запеченные яблоки, украсьте зеленью. Гусь с яблоками готов!

Уха из осетрины по- Астрахански



Сезонные блюда

- Сезонные блюда
- Раки варёные
- Дичь с овощами
- Заяц тушёный в сметане
- Фазан по - Королевски
- Шулюм из дичи
- Арбуз Астраханский
- Дыня

Дичь с овощами



Дичь с овощами

- 1. Дичь нарежьте небольшими кусочками. Мелко нарежьте лук, чеснок, сельдерей и морковь. Грибы разрежьте на 4 части.
- Разогрейте духовку до 180 градусов. Мясо слегка посыпьте мукой, посолите, поперчите. Разогрейте в большой чугунной посуде половину масла и подрумяньте дичь со всех сторон на среднем огне в течение 6-8 минут. Выложите из сковороды шумовкой.
- 2. Добавьте в казан бренди, перемешайте, влейте оставшееся масло, добавьте лук и готовьте до мягкости на малом огне в течение 6 минут. Вмешайте чеснок, сельдерей, морковь, добавьте букет-гарни и готовьте на малом огне, часто помешивая, 8 минут.
- 3. Добавьте грибы, влейте вино, увеличьте огонь и выпаривайте алкоголь в течение 2 минут. Вмешайте смородиновый джем и влейте бульон. Накройте крышкой и поместите в духовку на 1 час или до тех пор, пока дичь не станет мягкой. (Букет-гарни выньте по окончании приготовления блюда)

Заяц тушеный в сметане



Заяц тушеный в сметане

- Зайца рубим на несколько частей, промываем и кладем в глубокую чашку. Для маринада уксус смешиваем с водой. Поле этого зайца заливаем маринадом и оставляем на 2–3 часа. Затем куски зайца вынимаем из маринада, обсушиваем кухонным полотенцем и кладем их на противень, солим и добавляем заранее нарезанные коренья и лук, поливаем маслом и жарим в довольно таки хорошо разогретой духовке, почти до образования румяно-золотистой корочки. Во время жарки периодически поливаем куски зайца соком, которое выделяется из мяса. Жареного зайца укладываем в сотейник. В сметану добавляем сок, которое, образуется при жаренье, и заливаем этой смесью мясо. Затем тушим под крышкой приблизительно 25–30 минут в духовке. Вы можете попробовать приготовить у себя дома этот необыкновенный кулинарный рецепт. Это блюдо является одним из самых пикантных и вкусных блюд венгерской кухни. Такой едой можно угостить любого гостя. Подавайте зайца тушенного в сметане с соусом

Фазан по - Королевски



RussianFood.com

Фазан по - Королевски

- Подготовленную тушку фазана (весом примерно до килограмма) нужно тщательно помыть внутри и снаружи, после чего обсушить салфеткой.
- Растопить ложку сливочного масла (это можно сделать в микроволновке), добавить туда чуть-чуть соли и черного мелкомолотого перца. Внутренности фазана смазать приготовленной масляной смесью.
- Поверхность тушки птицы натереть перцем и солью.
- Далее следует разогреть сковороду, налить в нее немного масла и обжарить фазана, пока он не покроется золотистой корочкой, в течение четырех – пяти минут на максимальном огне.
- Затем поместить фазана в форму для запекания, полить его ста миллилитрами красного полусухого вина.
- Форму с фазаном поместить в заранее прогретую духовку (до 200 градусов) и оставить его запекаться на семьдесят минут (спустя 35 минут тушку перевернуть и при необходимости дополнительно полить ее небольшим количеством полусухого вина).
- Спустя указанное время достать фазана из печи, обернуть его фольгой на десять минут. Благодаря этому мясо получится более нежным и сочным, поскольку фольга держит температуру, при этом останавливается воздействие высоких температур

Холодные закуски



Холодные закуски

- Ассорти из мясных деликатесов
- Ассорти из рыбных деликатесов
- Ассорти из свежих овощей
- Селёdochка с луком
- Хе из щуки
- Грибочки с луком
- Бутерброды с икрой красной, черной, щучьей

Основные супы

- Борщ
- Суп харчо
- Щи с мясом
- Рассольник « Астраханский»
- Окрошка сборная мясная
- Суп с мясными фрикадельками

Блюда на грили

- Барбекю из сома
- Барбекю из сазана
- Шашлык из баранины
- Шашлык из свинины
- Шашлык куриный

Горячие рыбные блюда

- Пельмени рыбные
- Рыбка в кляре (судак)
- Рыбка в кляре (сом)
- Зразы рыбные
- Щучьи котлетки
- Рыба заливная в томатном соусе
- Рыба по - деревенски
- Рыба запеченная с картофелем под сыром

Балык



The background of the image consists of several parallel wooden planks arranged diagonally, creating a strong sense of perspective. The wood has a warm, golden-brown tone with visible grain patterns and some minor imperfections. At the top and bottom edges, there are decorative borders featuring intricate black line art designs, including floral and geometric motifs. The overall composition is framed by a dark, textured border.

Наш ресторан работает для
Вас 365 дней в году!