

М Е Н Ю SOLO

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.	руб.
Композиция из свежих овощей (свежие огурцы, томаты, болгарский перец, украшается букетом из свежей зелени)	150/100/50	560-00
Нарезка из свиной рульки (свиная рулька, подаётся с соевым соусом)	290/10	690-00
Мясное ассорти (рулька свиная, язык, рулет куриный)	150/50/100	750-00
Язык (язык свиной, украшенный пучком зелени, подаётся с хреном)	200/10	870-00
Нарезка из куриных рулетов (куриный рулет с болгарским перцем, куриный рулет с черносливом)	150/150	750-00
Заливное (заливное с мясной гастрономией)	80	90-00
Рыбное плато (кета слабосоленая «Шеф-посола», тунец, семга слабосоленая, украшается лимоном и оливками)	100/50/50	790-00
Сельдь по-русски (слабо соленая сельдь подаётся с маринованным луком и картофелем)	100/30/50	390-00
Закуска острая (соленья и маринованные овощи из бабушкиного погребка)	300	350-00
Сырная тарелка (4 вида сыров)	45/45/45/ 45/20	790-00
Мёд для сырной нарезки	30	50-00
Профитроли с икрой (заварные пирожки, украшенные сливочным маслом и красной икрой)	90/10/10	220-00
Блинчики с икрой (блинчик, начиненные красной икрой, порезанный на три ролла)	100	350-00
Блин с маслом	10/5	50-00
Бутерброд с маслом и икрой	30/10/10	200-00
Бутерброд с маслом, семгой и оливками	30/10/15	120-00
Помидоры с сыром и чесноком	100	190-00
Роллы из блинов с мягким сыром и лососем	100	350-00
Роллы из блинов с крабовыми палочками, сыром и чесноком	100	250-00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	гр.	руб.
Жульен в тарталетке (курица, шампиньоны, сыр, майонез все запеченное в тарталетке)	10/10/5/5	150-00
Ассорти горячих закусок (крылышки острые, гренки чесночные, жаренные пельмешки, куриные стрипсы подаётся с майонезным соусом)	350	720-00
Свинина в кляре (кусочки свинины в кляре, обжаренные во фритюре)	250	770-00
Свинные рёбрышки в специях (свинины ребрышки в специях, обжаренные во фритюре)	250	720-00
Курица в кляре (филе курицы в кляре)	250	720-00
Куриные крылышки во фритюре (куриные крылышки обжаренные в специях во фритюре)	250	690-00
Судак в кляре (филе судака, жареное в кляре)	280	860-00
Рыбное ассорти (морской язык в кляре, мойва в панировочных сухарях, картофель фри, креветки в кляре, подается с майонезным соусом)	280	820-00
Креветки коктейльные в кляре	300	790-00
Креветки во фритюре (креветки очищенные)	300	990-00

Здесь ваш текст 1

ГАРНИРЫ

	гр.	руб.
Рис паровой (рис паровой несоленый)	100	90-00
Рис, жаренный с овощами (рис, огурец, перец, лук, яйцо)	100	150-00
Рис, жаренный с морепродуктами (рис, кальмары, креветки)	100	190-00
Рагу из баклажан (баклажан, морковь, лук, болгарский перец, соль, сахар, уксус, чеснок)	100	150-00
Картофель фри	100	190-00
Картофель отварной (картофель отварной по-домашнему с зеленью)	100	150-00
Картофель печеный (в духовке в специях)	100	150-00
Цветная капуста (цветная капуста жареная во фритюре)	100	150-00
Овощи-гриль	100	250-00

САЛАТЫ

гр. руб.

Тёплый салат с курицей и беконом, под соусом Терияке (оригинальный салат из обжаренного куриного филе с подкопчённой свиной грудинкой, листовым салатом и свежими огурцами под соусом Терияке . Подается с перепелиными яйцами и сальсой из свежих овощей)	150	220-00
Тёплый салат с ростбифом под ореховой заправкой (мясной салат с сочным ростбифом, приготовленном в сливках, с добавлением грецких орехов. Подается со свежими огурцами, томатами и листовым салатом)	150	255-00
Салат с ростбифом под соусом Бальзамико (мясной салат с ароматным ростбифом, запечённым перцем, помидорами и стручковой фасолью, подается с маринованным луком под бальзамической заправкой)	150	255-00
Салат восточный с говядиной (мясной салат с отварной говядиной, огурцом свежим, огурцом соленым, перцем болгарским, луком, заправленный чесночным маслом)	150	225-00
Салат «Министерский» (сытный салат с говядиной, яичным блином, луком, свежим огурцом, заправлен майонезом, украшен морковью острой)	150	250-00
Салат с подкопчённой курицей под Дижонской заправкой (салат с подкопчённой куриной грудкой, ветчиной, свежими помидорами, болгарским перцем, луком, подается под дижонской заправкой)	150	250-00
Салат Цезарь из курочки (филе отварной курочки, с листом салата, пекинской капустой, гренками, сыром пармезан и одноименной заправкой)	150	210-00
Салат Цезарь с сёмгой (филе сёмги-гриль, с листом салата, пекинской капустой, гренками, сыром пармезан и одноименной заправкой)	150	220-00
Салат с креветками под апельсиновой заправкой (оригинальный салат с креветками, сладким перцем, томатами и маслинами. Подается с мякотью апельсина и грейпфрута, под оливково-апельсиновой заправкой)	150	270-00
Салат с лососем и картофелем пай (аппетитный салат с кусочками маринованного филе лосося, с помидорами черри, свежими огурцами, стеблем сельдерея, листовым салатом и румяным картофелем пай. Подается под дижонской заправкой, с оливковым маслом)	150	270-00
Салат с кальмарами, голубыми мидиями и кетой-гриль (легкий салат для любителей рыбы и морепродуктов. Подается с куриным яйцом, помидорами черри и салатным миксом, под бальзамической заправкой)	150	320-00
Салат Греческий (свежие овощи, маслины, сыр Фета, сок лимона, подсолнечное масло)	150	220-00
Салат «Боярыня» (филе курицы обжаренное, грибы пассированные, помидоры свежие, майонез, сыр, чеснок, зелень)	150	220-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
 (общие блюда)

	гр.	руб.
Свинина в кисло-сладком соусе (филе свинины, лук, уксус, кисло-сладкий соус)	350	680-00
Жарёха из шампиньонов со свиной (филе свинины, шампиньоны)	50/250	650-00
Говядина, жаренная с луком (филе говядины обжаренное с луком и болгарским перцем в соусе)	350	800-00
Говядина с кунжутом в остром соусе (говядина, лук, кунжут, кумин, острый перец)	300	800-00
Баранина острая (баранина с луком, кунжутом, кумином, обжаренная в остром соусе)	300	1000-00
Баранина в соевом соусе (баранина, зеленый лук, соевый соус)	300	1000-00
Курица со свежим огурцом и луком в белом соусе (филе курицы, жареное с луком, припущенное белым соусом и со свежим огурчиком)	350	680-00
Курица острая (филе курочки, лук, соевый соус, перец острый)	350	680-00
Курица с кешью в белом соусе (филе курицы, лук, кешью, соус)	350	690-00
Куриные крылышки в соевом соусе (куриные крылышки, лук, соевый соус)	350	650-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ

	гр.	руб.
Морской язык в соевом соусе (филе морского языка, лук, перец, соевый соус)	300	660-00
Судак в соевом соусе (филе судака с луком в соевом соусе)	300	890-00
Судак в кисло-сладком соусе (филе судака с луком в кисло-сладком соусе)	300	890-00
Телapia в соусе (филе телapiи, жареное с добавлением соевого соуса)	300	680-00
Семга в соевом соусе (филе семги с луком в соевом соусе)	300	960-00
Кальмар, тушеный в белом соусе (кальмар, лук, соус)	300	790-00
Мидии в соевом соусе (мидии лук, соевый соус)	300	800-00
Морепродукты в соевом соусе (мидии, кальмары, креветки в соевом соусе)	300	790-00
Крабовые палочки во фритюре (крабовые палочки)	250	300-00

БЛЮДА ПОДАЮТСЯ НА ЧУГУННОЙ СКОВОРОДЕ

	гр.	руб.
Говядина на сковороде с луком (филе говядины, приготовленное на сковороде с луком)	400	1280-00
Баранина на сковороде с луком (филе баранины, приготовленное на сковороде с луком)	400	1580-00
Курица на сковороде с луком (филе курицы, приготовленное на сковороде с луком)	400	850-00
Сковорода с куриными потрохами (оригинальная сковорода из обжаренных с луком, куриных сердечек, печени, желудков и бедра. Сковорода готовится с добавлением чеснока и соевого соуса)	400	780-00
Свинина на сковороде с луком (филе свинины, приготовленное на сковороде с луком)	400	880-00
Жарёха со свиной шей с овощами и шампиньонами (кусочки свиной шеи обжаренные с цуккини, румяными картофельными дольками, шампиньонами, репчатым луком и болгарским перцем. Блюдо готовится с добавлением соевого соуса и чеснока)	300	790-00
Судак на сковороде с луком (филе судака, приготовленное на сковороде с луком)	400	1080-00
Кальмар на сковороде с луком (кальмар, приготовленный на сковороде с луком)	400	1080-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
(индивидуальные отбивные)

	гр.	руб.
Лангет «Пикантный» (кусок говядины с ананасами, маринованным перчиком, стручковой фасолью)	130/100	920-00
Говядина, запеченная с помидорами и перчиком (вырезка из говядины под овощами, сыром и майонезом)	130/70	920-00
Свинина «Аппетитная» (кусок свинины обжаренный во фритюре с гарниром из свежих овощей и маслин)	140/50/5	850-00
Свинина «Сюрприз» (отбивная из свинины под овощами, сыром и майонезом)	130/70	750-00
Свинина с коньяком (аппетитный кусок свинины с луком, пропитанный коньяком)	130/20/10	750-00
Эскалоп в сыре (сочная свинина в сыре)	200	950-00
Стейк из семги (стейк из семги под соусом Тар-тар)	150	950-00
Рыба Хруст (филе судака и филе кеты запеченное в слоеном тесте с шампиньонами и луком)	150	750-00
Филе курочки запеченное с овощами (филе курочки, под овощами, сыром и майонезом)	130/70	760-00
Грудки куриные под соусом «Торнеро» (грудки куриные в кляре, под соусом: паприка, майонез, чеснок, горчица)	180/40	760-00
Котлета по-киевски (это то, о чем вы подумали)	150	700-00

С собой можно принести: сладкие блюда, торт, фрукты, алкоголь и безалкогольные напитки.

Ваши гости не останутся голодными, а всю еду, которая останется после банкета наши официанты упакууют Вам с собой в одноразовую тару.