

«Утверждаю»

Генеральный Директор

Ресторана «Сеул» _____ Ким В.С.

март 2013 г. – май 2013 г.

Ресторан «Сеул»

МЕНЮ

Восточная кухня

Холодные блюда

100	Салат из сои	200-00
100	Салат из моркови	200-00
100	Кимчи <i>(капуста пекинская)</i>	200-00
100	Кимчи из свежих огурцов	200-00
100	Салат из шпината	200-00
100	Рулет яичный	200-00
150	Минтай в кляре	200-00
100	Салат из морской капусты	200-00
150	Баклажаны по-восточному	260-00
100	Хе из кальмара	260-00
105	Темпура <i>(минтай, крабы, гребешок)</i>	260-00

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

25/200	Мун-тан <i>(палтус, соя, лоба)</i>	500-00
25/500	Дендян-тиге <i>(говядина, соевый творог, соевая паста),рис, соя, морковь, кимчи</i>	500-00
250	Куксу <i>(корейская лапша)</i>	300-00
25/500	Кимчи-тиге <i>(свинина, картофель, кимчи, лук) рис, соя, морковь</i>	500-00
500	Хемуль-тиге <i>(мясо краба, креветки, гребешок, минтай)</i>	700-00

ВТОРЫЕ БЛЮДА

250	Курица по-корейски	260-00
250	Плов по-корейски с креветкой	280-00
250	Кимчи покум <i>(свиная грудинка, кимчи)</i>	260-00
75/25	Дедигоги покум <i>(свиная грудинка жареная)</i>	200-00

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

САЛАТЫ

200	Салат «Сеул» <i>(креветка, мякоть апельсина, лист салата, огурец)</i>	300-00
200	Салат «Полина» <i>(язык, грибы маар., редис, яйцо, чери.)</i>	300-00
200	Салат «Ёлка» <i>(буженина, огурец, чери, яйцо, сыр, фисташки, майонез)</i>	300-00
200	Салат «Пир» <i>(семга м/с, грибы, оливки, свеж огурец, масло раст.)</i>	300-00
150	Салат «Пикантный» <i>(говядина, сладкий перец, маслины, горчичная заправка)</i>	300-00
170/60	Салат «Цезарь с креветкой» <i>(сыр, креветка, яйцо, сухарики)</i>	360-00
170/60	Салат «Цезарь с курицей» <i>(сыр, курица, яйцо, сухарики)</i>	300-00
150	Салат «Для любимого мужа» <i>(язык, сол. огурец, морковь,)</i>	300-00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

150	Жульен с грибами	220-00
150	Жульен с грибами и курицей	260-00

ВТОРЫЕ БЛЮДА

150/100	Палтус жареный	500-00
170/50/100	Свинина «Дарницкая» <i>(спаржа, кедровый орех, сыр)</i>	400-00
200/100	Свинина запеченная с грибами	400-00
180/145	Шашлычки из курицы	400-00
200/165	Шашлычки из свинины	400-00
200/100	Свинина по-восточному	300-00

ГАРНИРЫ

120	Картофель фри	160-00
195	Картофель отварной с луком	160-00
250	Рис отварной	160-00

ДЕСЕРТЫ

170	Фруктовый салат	200-00
100	Мороженное	200-00
155	Мороженное с наполнителем	260-00

Зав. Производством:

Мясникова О.В.

Калькулятор:

Костеша В.А.