

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Окрошка с говядиной	30/300	100
Окрошка с ветчиной	30/300	60
Окрошка овощная	1/300	45
Крем-суп из шампиньонов	70/300	130
Солянка сборная мясная <i>(Подается со сметанкой)</i>	35/300	100
Уха из семги	30/300	100
Борщ «Украинский» с пампушкой <i>(Подается со сметанкой)</i>	20/300	70
Супчик грибной <i>(Подается со сметанкой)</i>	40/300	70

ВТОРЫЕ БЛЮДА

«Гурман» <i>(Жаркое в горшочке с говядиной, свининой и говяжим языком)</i>	40/330	200
Мясо по-французски	150/200	200
Эскалоп из свинины	1/150	180
Антрекот с томатами	100/155	180
Шницель куриный с сыром	150/235	160
Говядина по-деревенски	80/200	160
Свинина тушеная с картофелем в сливках	80/220	150
Рыбное филе под сырной шапочкой	80/230	150
Бефстроганов	100/120	140
Куриный ролет по-киевски	100/135	110
Котлета «Кубаночка»	60/110	90
Пельмени <i>(Подается со сметанкой)</i>	200/230	70

ГАРНИРЫ

Капуста цветная в сухарях	1/150	55
Свежие овощи	1/150	55
Рис с овощами	1/225	45
Гречка по-деревенски	1/150	40
Картофель по-деревенски	1/150	20
Картофельное пюре	1/150	20

«УТВЕРЖДАЮ» Директор ООО «Камелот и К» *Малькова О.Н.*
 Меню действует с 16.05.2012г.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная тарелка (Клыкач копченый, форель копченая, семга слабосоленая, икра красная, маслины и оливки, масло сливочное, лимон)	180/250	500
Сырная тарелка (Сыр Пармезан, Маасдам, Мраморный, Брынза, Моцарелла. Подается с медом и грецкими орешками)	260/330	500
Мясная тарелка (Буженина, грудинка копченая, говядина копченая колбаса сырокопченая. Подается с хреном и горчицей)	240/280	400
Блинные рулетики с красной икрой	1/110	270
Буженина по-домашнему (Подается с соусом «Хрен»)	150/180	250
Грузди соленые (Подаются со сметанкой, свежей зеленью и репчатым луком)	150/200	240
Рулетики из ветчины с сырной закуской	100/240	220
Овощная тарелка (Свежие томаты, огурчики, болгарский перец)	1/300	200
Язычок отварной с хреном	100/120	200
Карпаччо с соусом «Версаль»	60/100	155
Маслины и оливки	1/100	150
Селедочка под водочку	100/180	100
Шампиньоны маринованные (Подаются на выбор гостя: с растительным маслом или со сметанкой)	100/130	90
Капуста по-Гурски	1/150	40

САЛАТЫ

Время приготовления 10-20 минут

Цезарь с семгой <i>(Нежнейшее филе слабосоленой семги, помидорки черри, салатный микс, белые сухарики. Заправляется соусом «Цезарь»)</i>	50/190	320
Салат теплый с языком <i>(Язычок отварной, свежие томаты, болгарский перец, кедровые орешки, слегка обжаренные на растительном масле в соевом соусе)</i>	70/200	300
Морская симфония <i>(Кальмары, креветки, жареные шампиньоны, оливки, сыр. Заправляется соусом «Майонез»)</i>	80/210	300
Вельможа <i>(2 вида мяса: курица и говядина, свежие огурцы, болгарский перец, сыр Пармезан. Заправляется соусом: горчица зернистая, соус «Майонез», сок лимона, чеснок)</i>	80/250	270
Морская нежность <i>(Креветки, кальмары, мидии, жареный лучок и шампиньоны, соленые огурчики, маслины и оливки, яйцо. Заправляется соусом «Майонез»)</i>	40/175	250
Татарский <i>(Отварная говядина, свежие томаты, лук. Заправляется растительным маслом)</i>	80/170	250
Цезарь классический <i>(Обжаренные кусочки куриного филе, помидорки черри, салатный микс, белые сухарики. Заправляется соусом: майонез, горчица сок лимона)</i>	60/230	230
Салат-коктейль с копченой курочкой <i>(Куриная грудка копченая, ананас, кукуруза консервированная, жареные шампиньоны, маслины. Заправляется соусом «Майонез»)</i>	50/240	200
Греческий <i>(Свежие томаты черри, огурцы, болгарский перец, маслины, сыр Брынза. Заправляется оливковым маслом)</i>	1/240	200
Овощной с кальмарами <i>(Отварные кальмары, свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маслины. Заправляется растительным маслом и соевым соусом)</i>	50/200	190
Овощной с оливковым маслом <i>(Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, лук салатный. Заправляется оливковым маслом)</i>	1/230	160
Белая береза <i>(Отварное куриное филе, свежие огурчики, жареные грибы с луком, чернослив, сыр, яйцо. Заправляется соусом «Майонез»)</i>	30/200	140
Оливье с бужениной <i>(Буженина, горошек консервированный, соленые огурчики, морковь, картофель, яйцо. Заправляется соусом «Майонез»)</i>	35/200	110

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Время приготовления 20-30 минут

Закуска к пиву (Колбаски и бекон обжаренные во фритюре. Подаются с соусом «Барбекю»)	200/230	350
Закуска «Морская»	220/275	350
Жареные королевские креветки	200/250	270
Закуска рыбная на шпажках	100/135	250
Шампиньоны ,фаршированные грудинкой	130/135	220
Язычок по-особому (Язычок тушеный в сливочно-томатном соусе с грецкими орешками)	70/150	200
Креветки отварные с лимоном	100/130	150
Жюльен из шампиньонов	1/160	140
Жюльен куриный с грибочками	1/160	130

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Время приготовления 10-20 минут

Крем-суп из шампиньонов	70/300	300
Супчик грибной (Подается со сметанкой)	40/300	170
Солянка сборная мясная (Подается со сметанкой)	35/300	150
Уха из семги	30/300	150
Борщ «Украинский» с пампушкой (Подается со сметанкой)	20/300	100

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Свинина по-Бургундски (Сочная свиная вырезка вдохновленная соевым соусом в «тесной» связи с томатами, согретая сырной шапочкой)	150/300	370
Свинина Де Люкс (Маринованная в коньяке свинина на косточке, деликатно обжаренная на гриле. Подается в компании отварного картофеля и свежих овощей)	200/410	350
Медальоны из свинины (Сочная свинина в объятиях бекона, вдохновленная грибным соусом)	150/190	350
«ИмперIALь» (Деликатное сочетание свинины и курицы, дополненное ароматом ветчины и томатов)	200/240	330
Свинина жареная с ананасами (Пикантный вкус нежной свинины, обрамленной янтарным ананасом)	150/210	300
Мясо по-французски (Сочная свиная вырезка окольцованная луком, согретая сырной шапочкой)	150/200	295
«Кабанчик» (Нежнейший свиной рулет в оригинальной подаче)	230/280	270
Манты (Подается со сметанкой) Время приготовления 40-50 минут.	200/230	120
Пельмени (Подается со сметанкой) Время приготовления 15-20 минут.	200/230	130
Рулька свиная (Готовится по рецептуре, созданной для Её величества Елизаветы Петровны, которая как известно любила хорошо откусывать. Время приготовления 40-50 минут)	на вес: 100гр.	65

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Реррег стейк (Телятина в элегантном коньячном соусе на подушке из баклажанов и цукини)	150/280	500
«Дворянское собрание» (Пикантная говядина с томатным соусом. Подается в хрустящей сырной корзинке на подушке из картофельного торе)	170/210	350
Жаркое из телятины (Обжаренная деликатесная телятина с вишней)	125/155	300
«Ренессанс» (Изысканная говядина, очарованная дуэтом яблока и розмарина, со сливочным шлейфом)	1/210	300
«Гурман» (Жаркое в горшочке с говядиной, свиной и говяжьим языком)	1/300	290
«Мушкетерская» говядина (Отбивная говядина, запеченная с томатами)	100/155	280

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Шницель куриный с сыром	150/300	270
«Гвардейский» окорочок (Фаршированный окорочок, начиненный рубленым куриным мясом и ароматными грибами)	170/180	250
«Жозефина» (Курочка, очарованная тушёными овощами)	70/180	200
«Императорское послание А.В. Суворову» (Пикантная тушеная курица в сырном конверте)	1/300	200
Курица «Посольская» (Точная копия блюда, готовившегося для приёмов иноземных послов. Русская курочка в дуэте с экзотическими ананасами)	150/190	180
Куриный рулет по-Киевски	100/135	150

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Нежная семга с морской «свитой» (Семга в ожерелье из диковинных морских обитателей)	150/300	500
Аристократическая семга (Классический стейк семги в выдержанных тонах)	165/180	500
«Дворцовые тайны» (Спагетти, замеченные в любовной связи с креветками и томатами)	50/330	300
«Кулуарные интриги» (Некие тельятелли, томно возлежащие в сливочном соусе)	80/280	250

ГАРНИРЫ

Картофельные шарики "фри"	1/150	100
Рис с овощами	1/200	100
Капустник	1/150	90
Свежие овощи	1/150	80
Картофель фри	1/150	80
Капуста цветная в сухарях	1/150	80
Гречка по-деревенски	1/150	80
Картофель по-деревенски	1/150	50
Картофельное пюре	1/150	40

ДЕСЕРТЫ

Взгляд Клеопатры (Мороженное с ягодами ежевики и клубники со взбитыми сливками и сиропом)	1/175	200
Фрукты со взбитыми сливками (Ананас, персики консервированные, ежевика, киви, клубника со взбитыми сливками и посыпанные сахарной пудрой)	1/200	200
Блинчики с мясом	2/160	145
«Ночной каприз» (Классический шоколадный пирог)	1/100	120
Сырники (Подаются на выбор гостя: со сметанкой или сгущенным молоком)	2/160	100
Кекс «Рождественский»	на вес: 100гр.	85
Блинчики с творогом	2/160	80
Блинчики (Подаются на выбор гостя: со сметанкой или сгущенным молоком)	3/150	70
Блинчики «Сюзет» с апельсиновым маслом	3/150	70
Печенье творожное	5/90	45

ФРУКТЫ

Ананас	на вес: 100гр.	45
Апельсин	на вес: 100гр.	45
Виноград	на вес: 100гр.	45
Груша	на вес: 100гр.	45
Киви	на вес: 100гр.	45
Лимоны	на вес: 100гр.	45
Мандарины	на вес: 100гр.	45
Яблоки	на вес: 100гр.	45

ФРЕШИ

<i>Грейпфрутовый</i>	<i>1/250</i>	<i>150</i>
<i>Яблочный</i>	<i>1/250</i>	<i>150</i>
<i>Апельсиновый</i>	<i>1/250</i>	<i>110</i>
<i>Морковный со сливками</i>	<i>1/250</i>	<i>60</i>
<i>Морковный</i>	<i>1/250</i>	<i>40</i>

СОУСЫ

<i>«Цезарь»</i> <i>(Собственного приготовления по классическому рецепту)</i>	<i>1/30</i>	<i>30</i>
<i>«Горчичный с каперсами»</i> <i>(Собственного приготовления)</i>	<i>1/30</i>	<i>20</i>
<i>«Версаль»</i> <i>(Собственного приготовления по классическому рецепту)</i>	<i>1/30</i>	<i>20</i>
<i>«Тар-Тар»</i> <i>(Собственного приготовления по классическому рецепту)</i>	<i>1/30</i>	<i>15</i>
<i>«Айоли»</i> <i>(Собственного приготовления по классическому рецепту)</i>	<i>1/30</i>	<i>15</i>
<i>Кетчуп</i>	<i>1/30</i>	<i>15</i>
<i>Горчица</i>	<i>1/30</i>	<i>15</i>
<i>Майонез</i>	<i>1/30</i>	<i>15</i>
<i>Хрен столовый</i>	<i>1/30</i>	<i>15</i>
<i>Сметана</i>	<i>1/30</i>	<i>15</i>
<i>Соевый</i>	<i>1/30</i>	<i>15</i>

РАЗНОЕ

<i>Пампушка чесночная</i>	<i>1/50</i>	<i>10</i>
<i>Хлеб</i> <i>(На выбор гостя: белый или черный)</i>	<i>1 кус.</i>	<i>4</i>
<i>Контейнер</i>	<i>1 шт.</i>	<i>15</i>

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Сок «RICH» в ассортименте (На выбор: апельсин, зеленое яблоко, виноград, персик, ананас, грейпфрут, вишня)	1л	200
Сок «RICH» в ассортименте (На выбор: апельсин, зеленое яблоко, виноград, персик, ананас, грейпфрут, вишня)	1/250	50
Морс брусничный	1/250	35
Газ.вода в ассортименте ст/б (На выбор: Кола, Спрайт, Швепс)	0,25л	100
Мин.вода «Бон-Аква» ст/б (На выбор: с газом, без газа)	0,25л	100

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай «Гринфилд» пакетированный (На выбор: черный, зеленый, зеленый с мятой, с лимоном или без лимона)	1/150	30
Чай «Гринфилд» в чайничке (На выбор: черный, зеленый или зеленый с жасмином)	1/300	60
Кофе «Американо»	1/150	50
Кофе «Эспрессо»	1/50	50
Кофе «Двойной Эспрессо»	1/100	50
Кофе «Капучино»	1/200	50
Кофе «Латте»	1/200	50