



Кафе Донна Клара

Уважаемые гости!

Мы рады приветствовать Вас в нашем кафе, и спешим Вам сообщить, что наряду с европейской кухней мы предлагаем блюда итальянской, марокканской и японской кухни.

В нашем кафе к Вашим услугам: бар с разнообразными напитками, отдельный VIP зал и банкетный зал и, конечно же, вежливое обслуживание и приятная атмосфера.

Мы надеемся, что выбранные блюда и наша гостеприимность Вам очень понравятся, и Вы станете постоянным гостем «Донны Клары».

С уважением к Вам, администрация кафе.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска фирменная

ДЛЯ ТУРМАНОВ 300 450 руб.

Фаршированные рулетики из бекона, чернослив с ореховой начинкой под белым соусом и сырныи шарики с оливками на листьях салата

МЯСНОЕ АССОРТИ 200/50 300 руб.

Копченый свиной карбонад, рулет из филе птицы, буженина и свежие овощи

РОМЕО 150/50 245 руб.

Ассорти из нескольких видов сыра с оливками.

НАШ ПОТРЕБОК 300 250 руб.

Маринованные огурчики и помидорки черри, капуста квашенная, острая морковь

БОЛТУН 100/65 250 руб.

Отварной язык подается с горчицей или любым другим соусом по Вашему желанию.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЗОЛОТАЯ РЫБКА

200/50 390 руб.

Филе малосоленной семги, балык масляной рыбы, филе нерки подаются с лимоном и оливками на листьях салата

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 250/50 425 руб.

(тигровые креветки, кольца кальмаров, фаршированные сыром крабовые палочки, с лимончиком и белым икорным соусом)

ЛЕПНЯЯ СКАЗКА

250 250 руб.

Овощное ассорти из свежих томатов, огурчиков, болгарского перца и ароматной зелени

ПРЕБУХА

200/70 199 руб.

Подается с пикантным соусом

ЛЕСНАЯ ПОЛЯНКА

100/30 145 руб.

Маринованные грибочки с репчатым луком и зеленью

МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ

100/15 99 руб.

СЕЛЁДОЧКА АППЕТИТНАЯ 150/90 150 руб.

Филе сельди подается с маринованным луком лимончиком и маслинами.



В. В. В. В.

САЛАТЫ

Морской прибой

Изысканное сочетание малосоленной филе сёмги с креветками, яблоками, нежным сыром с соусом
200 гр. 215 руб.

Греческий

Классический греческий салат состоит из спелых сочных томатов, болгарского перца, маслин и брынзы, под заправкой из оливкового масла со свежесжатым соком лимона и специй.
200 гр. 165 руб.

Гостинный двор

Каждая хозяйка хочет накормить своего гостя таким вкусным и питательным салатиком - сочетание филе курочки и отварного языка с маринованным огурчиком, луком и грибочками Вам обязательно понравится.
200 гр. 185 руб.

Изысканный

Салат необычайно популярный из-за изысканного сочетания винограда, сочного апельсина с отварным филе курицы под соусом с кедровыми орешками.
180 гр. 175 руб.

Салат с кальмарами

И вкусный и полезный салатик из краснокачанной капусты, яблока, сельдерея и кальмара с пикантным соусом.
180 гр. 175 руб.

А также, конечно, классические салаты

Цехтон

Отварное филе говядины с кинзой и грецкими орехами
180 гр. 185 руб.

Летний

Салат из помидорки, огурца и болгарского перца
200 гр. 115 руб.



САЛАТЫ

Флоренция

Салатик из отварного языка, обжаренных шампиньонов, Маринованных и свежих огурчиков и болгарского перца. Заправляется сметано-соевым соусом.

200 гр. 160 руб.

Дон Карлеоне

Салатик, особенно понравится любителям сытных мясных блюд из-за сочетания обжаренного мяса и картофеля с маринованным луком и кинзой.

200 гр. 159 руб.

Белиссимо

Превосходный салатик из отварной говядины, шампиньонов, сочной помидорки и сыра Фета под белым чесночным соусом - белиссимо!

200 гр. 165 руб.

Лазурный берег

Отведайте нежный салатик из морепродуктов под заправкой из оливкового масла и свежесжатого сока лимона.

200 гр. 235 руб.

Венеция

Лёгкий овощной салатик непременно понравится милым дамам. Сочетание помидорчиков, огурчиков с салатным луком и корейской морковкой с пекинской капустой и зеленью под оливковым маслом.

200 гр. 149 руб.

Время приготовления 15-20 минут.

Приятного аппетита!



САЛАТЫ

В Италии наиболее распространен салат, представляющий собой смесь сырых овощей:

В нем один или несколько видов кочанного салата сочетаются с сырыми овощами, травами, оливками и, конечно же, заправленный оливковым маслом.

Салат Сицилия

Свежие томаты, шампиньоны, морковь, пекинская капуста, оливки, маслины, сельдерей, базилик, оливковое масло.

170 грамм 166 рублей

В Тоскании, южном регионе Италии, необычайно популярен салат

Тосканская панзанелла

Помидор с фиолетовым луком, базилик, ароматные травы и брускетта (обжаренный хлеб, пропитанный оливковым маслом со специями) и нежным беконом.

170 грамм 176 рублей

Салат Цезарь с курицей

Аппетитное филе курочки, на листьях салата с помидоркой, домашними сухариками и сыром под заправкой из оливкового масла

170 грамм 215 рублей

Салат Цезарь с тигровыми креветками

Тигровые креветки на листьях салата с помидоркой, домашними сухариками и сыром под заправкой из оливкового масла.

170 грамм 279 рублей

Время приготовления 15-20 минут



Горячие закуски

Блинчики Принца Бертиля 2/100 215 руб.

Блинчики, фаршированные креветками и запеченные под сыром, подаются с оливками и соусом.

Острые крылышки фри 200/50 150 руб.

Куриные крылышки, обжаренные во фритюре

Жульен с грибами /с курицей 100 гр. 145 руб.

Шампиньоны/ филе курочки, запеченные в сметане под сыром

Жульен с мидиями 100 гр. 145 руб.

Мидии, запеченные с маринованным луком, под сыром

Кальмар в кляре 100/50 150 руб.

Кольца кальмара в кляре с соусом

Гурман 150 гр. 199 руб.

Мидии запеченные с беконом, подаются в ракушках с соусом.

Отварные креветки 100/30 150 руб.

Креветки подаются с лимоном и оливками.

Время приготовления 20-25 минут



Вторые блюда

Каравелла 150/40 270 руб.
Филе семги под сливочным соусом. Подается с лимоном и оливками.

Южная ночь 1 шт. 250 руб.
Речная форель, запеченная в сметане, с лимоном и луком.

Судак по-Русски 180 гр. 220 руб.
Филе судака, запеченное с соусом, в слоеном тесте

Курица по-милански 170 гр. 190 руб.
Нежное куриное филе, запеченное с помидоркой под сыром

Тажин из языка 150 гр. 265 руб.
Язык, тушеный с овощами и кунжутом.

Пивной перкель 200 гр. 175 руб.
Аппетитная курочка, тушеная с овощами в пиве.
Подается в горшочке.

Ризотто с грибами 150 гр. 85 руб.
Рис, помидор, болгарский перец, грибы

Время приготовления 40 – 50 минут



Вторые блюда

Свинина по – Мароккански 190 гр. 240 руб.
Филе свинины в маринаде, обжаренное с овощами, с добавлением соевого соуса и кунжута

Свинина запеченная под сыром 160/40 220 руб.
Свинина, запеченная с шампиньонами под сыром, с фундуком и апельсином

Мясо по – Венгерски 240 гр. 269 руб.
Говяжья вырезка, обжаренная с овощами,
Подается с картошечкой

Рулька за 100 гр. 70 руб.
Свиная рулька, запеченная с фундуком, под соусом и нежным сыром.

Соло- Паскания 200/50 250 руб.
Свинина, запеченная с беконом, подается с базиликом и маринованными грибочками

Жаркое из баранины 250 гр. 250 руб.
Аппетитная баранина, тушеная с овощами и ароматными специями.

Время приготовления 40-50 минут



Вторые блюда

Предлагаем попробовать римский деликатес под названием

Салтимбокка

Дословно переводится - «прыгни в рот!» Свернутые рулетом тушеные в вине ломтики телятины с ветчиной и ароматными травами.

200 гр. 299 руб.

Крепость Разолины

Отварная капуста брокколи, свежий помидор, запеченный болгарский перец с обжаренной вырезкой из говядины.

300 гр. 275 руб.

Антрекот с вишнёвым соусом

Антрекот из говяжьей вырезки с вишнёвым соусом.

150/50 349 руб.

Свинная корейка в маринаде

Замаринованная обжаренная свинная корейка подаётся с баклажанами, помидорчиком и лучком.

250 гр. 265 руб.

Жаркое из свинины

Филе свинины, тушенное с овощами и зеленью, Вам подадут в горшочке.

180 гр. 230 руб.

Бараньи рёбрышки в маринаде

Бараньи рёбрышки, обжаренные с черносливом, подадут Вам с пикантным рисом и маринованным лучком.

200/100 293 руб.

Время приготовления 30-50 минут.



Гарниры

Картофель фри Подается с соусом	100/20гр.	60 руб.
Овощной гарнир Помидор, огурец, болгарский перец, зелень	100 гр.	85 руб.
Цветная капуста Цветная капуста запеченная под сыром	150 гр.	85 руб.
Отварной картофель Картофель, масло, зелень	150 гр.	45 руб.
Рис золотистый Рис, специи, зелень	150 гр.	45 руб.
Картофель жаренный с грибами Картофель, шампиньоны, зелень	150 гр.	65 руб.
Брокколи Капуста брокколи под соусом	150 гр.	85 руб.

Время приготовления 30 минут



Десерты.

Слоеное пироженное с фруктами 100 гр. 55 руб.

Подается с шоколадным топингом
и сахарной пудрой

Мороженное по-итальянски 170 гр. 125 руб.

Мороженное, грец. орехи, шоколад,
сливки, ваниль

Мороженое с фруктами 170 гр. 85 руб.

мороженое, фрукты

Сладкая фантазия 190 гр. 170 руб.

Ананас, персик, груша, сливки,
горячий шоколад, ликер

Фруктовый салат 180 гр. 115 руб.

Банан, апельсин, чернослив, яблоко, сливки

Белая ночь 150 гр. 125 руб.

Чернослив, грец. орех, сливки

Фруктовое ассорти

Яблоко 100 гр. 33 руб.

Апельсин 100 гр. 27 руб.

Виноград 100 гр. 50 руб.

Груша 100 гр. 33 руб.

Время приготовления 20 минут.



Напитки

Пиво в ассортименте	0,5 л.	120 руб.
Соки свежевыжатый	0,2 л.	150 руб.
Сов в ассортименте	1,0 л.	150 руб.
	0,2 л.	30 руб.
Горячий шоколад	150 гр.	120 руб.
Горячий шоколад со взбитыми сливками	150 гр.	170 руб.
Кофе Espresso	100 гр.	120 руб.
Кофе со взбитыми сливками	120 гр.	90 руб.
Кофе с коньяком	100/15	190 руб.
Кофе по-ирландски с виски	100/15	190 руб.
Кока-Кола (в пластиковой бутылке)	0,5 л.	100 руб.
Минеральная вода (в стекле)	0,5 л.	100 руб.
Чай (в чайнике)		
Зеленый	0,5 л.	150 руб.
Фруктовый	0,5 л.	150 руб.
Черный	0,5 л.	150 руб.
Чай пакетированный	0,2 л.	55 руб.
Шоколад	0,2 л.	100 руб.
Лимон	0,05	50 руб.
Хлеб	1	4 руб.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БРИЗОЛЯМ

Рубленное куриное филе с яйцом и зеленью, запекается с соусом.

1 кг. (на 8-10 гостей) 800 рублей

РЫБА В КЛЯРЕ/ЖАРЕННАЯ

СОМ	100 гр.	100 рублей
СУДАК	100 гр.	100 рублей
МОРСКОЙ ЯЗЫК	100 гр.	70 рублей
ХЕК	100 гр.	70 рублей

ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ

Из филе щуки, подаются с лимончиком и соусом на ваш выбор.

1 шт. 70 рублей.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Фаршированная щука на праздничном столе порадует изысканным оформлением и великолепным вкусом Вас и Ваших гостей. Подается на зеркальном блюде в обилии зелени, и украшена вкусной короной.

1 шт. (рассчитана на 10-12 гостей) 1500 руб.

МОРЕПРОДУКТЫ В СОУСЕ БЕШAMEЛЬ

Изысканное блюдо для ценителей морских деликатесов – тигровые креветки, мидии, кальмар, осьминоги в пикантном соусе, запекаются в кляре, подаются на общем блюде с розочками из сёмги.

800/200 (рассчитано на 6-8 гостей) 1390 руб.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ШАШЛЯКИ

ИЗ СВИНИНЫ (края)	100 гр.	90 рублей
ИЗ БАРАНИНЫ (ПОД ЗАКАЗ)	100гр.	120 рублей
ИЗ КУРИЦЫ (грудка)	100 гр.	80 рублей
КРЫЛЫЯ КУРИНЫЕ	100 гр.	70 рублей
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	100 гр.	60 рублей
СЁМГА НА ГРИЛЕ	100 гр.	120 рублей
СПЕЙК ИЗ ТОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	100 гр.	200 рублей

ЛАВАШ ТОНКИЙ	1 п.	30 рублей
ЛАВАШ ПОЛОСЫЙ	1 п.	60 рублей
ХЛЕБ	1 к.	4 рубля
БУЛОЧКА	1 шт.	10 рублей

ЗЕЛЕНЬ (УКРОП, ПЕТРУШКА, ЛУК ЗЕЛЁНЫЙ, КИНСА)	50 гр.	30 рублей
МАРИНОВАННЫЙ ЛУК	50 гр.	30 рублей
МАРИНОВАННЫЙ ЧЕСНОК	50 гр.	30 рублей

СОУСА

СЛИВОВЫЙ	50 гр.	50 рублей
КЛЮКВЕННЫЙ	50 гр.	50 рублей
ТОМАТНЫЙ	50 гр.	30 рублей
БЕЛЫЙ	50 гр.	30 рублей
ЧИЛИ	50 гр.	30 рублей

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Уважаемые гости разбитое или испорченное имущество кафе подлежит восстановлению в денежном эквиваленте (в рублях):

Фужер стекло	100
Фужер хрусталь	600
Пивной бокал	100
Рюмка	100
Графин	200
Пепельница	80
Столовые приборы (нож, вилка, ложка) за 1 единицу	100
Тарелка белого цвета (квадрат)	150
Тарелка черного цвета (квадрат)	300
Светильник	300
Салфетница	150
Солонка, перечница	150
Ваза под цветы	500
Ваза фруктовая	400
Горка фруктовая	800
Стул барный	1500
Повреждение рамки картины	1500
Повреждение холста картины	5000
Повреждение зеркального шара над танцполом	3000
Повреждение свето-осветительного аппарата « Спрут»	8500
Причинение ущерба ремонта, а также ущерба аудио, видео систем и другой ущерб оценивается администрацией кафе	

Уважаемые гости, запрещается распивать принесенные с собой алкогольные и безалкогольные напитки. Гостям, нарушившим данное правило, в счет будет вписана цена за принесенный с собой алкоголь с наценкой бара.

Уважаемые гости, администрация кафе не несет ответственности за оставленные без присмотра личные вещи.

Уважаемые гости за обслуживание банкетов начисляется 10 % от общей суммы заказа

С уважением к Вам администрация кафе «Донна Клара»

