

УТВЕРЖДАЮ:

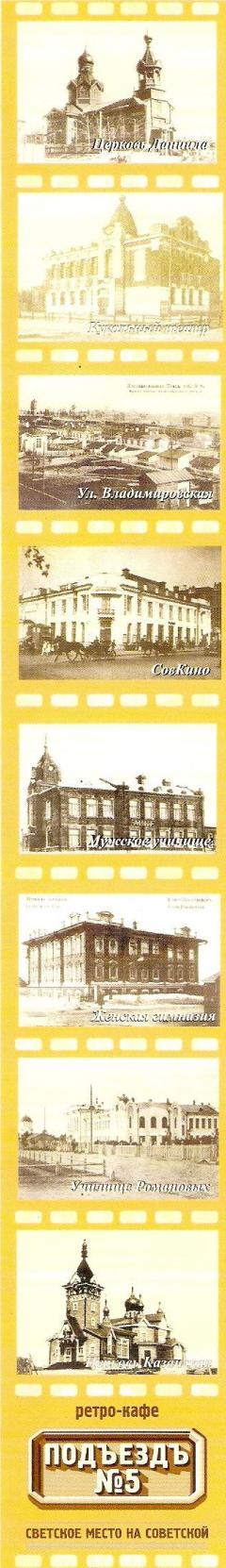
«20» февраля 2014 год

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Рубова Н.Г.	Вес, г	Цена, руб.
Фруктовое ассорти с десертным соусом \\яблоко, киви, апельсины, виноград, бананы\\		250	225
Рыбное ассорти из красных сортов рыб \\семга, форель, кета, оливки, маслины, лимон, зелень\\		150	480
Закуска « Рижская» из кеты с отварным картофелем и маринованным лучком		100/100	315
Ассорти « Домашние разносолы» \\сало, капуста маринованная ,огурчики чесночные, помидоры Черри маринованные\\		300	295
Сельдь с отварным картофелем, маслом, и маринованным красным лучком		200	240
Сельдь в сливочно - горчичном маринаде с ароматным луком и зеленью		160	210
Ассорти мясных деликатесов « Мясное трио» (язык отварной, свинина запечная, рулет куриный, овощи)		150/45	580
Сало оригинального посола с русской горчицей		100/20	290
Куриный рулет с овощами и розовым соусом		180	310
Ассорти из свежих овощей с зеленью (томаты, огурцы, перец болгарский, лимон, маслины, оливки, зелень)		150	230
Белые грибы маринованные с прованскими травами, луком, зеленью и маслом		150/20	290
Закуска из маринованных опят с ароматным маслом, луком и зеленью		150/20	340

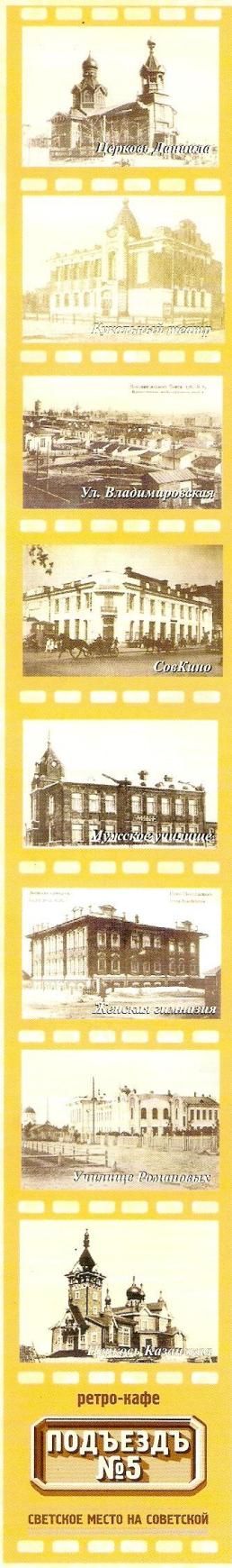
ретро-кафе
ПОДЪЕЗДЪ №5

СВЕТСКОЕ МЕСТО НА СОВЕТСКОЙ



САЛАТЫ

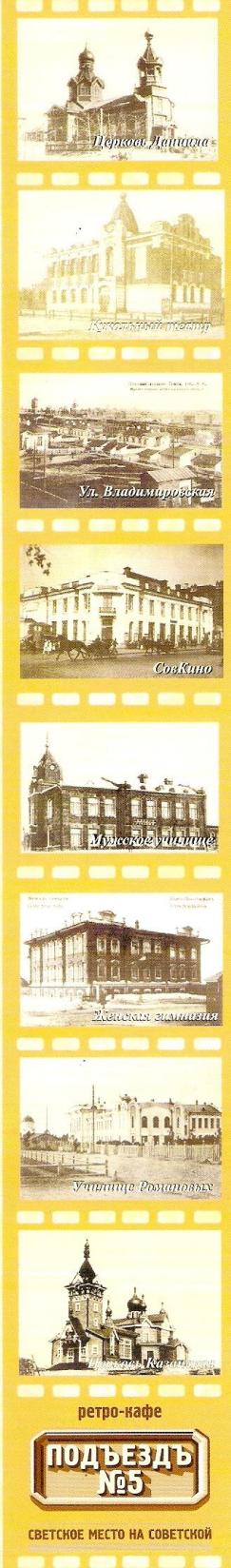
	Вес, г	Цена, руб.
Салат « Элара» из обжаренных на гриле овощей с творожным сыром и чесночным соусом	180	270
Салат из свежих овощей с Альпийским сыром	200	270
Салат « мечта Карсара » с креветками, фунчозой , томатами Черри и зеленью	180	230
Салат с тунцом и овощами\тунец, томаты черри, салатный лист, перец болгарский, маслины, красная фасоль\	120	330
Салат « Морская лагуна» из кальмаров, с яйцом, зеленым луком, шампиньонами и пикантным соусом	180	310
Салат с красной рыбой , прованскими травами, сочной зеленью и сыром Гран -Падано	170	340
Салат « Сердцеедка» из обжаренных куриных сердечек	160	205
Салат « Созвездие близнецов » нежное куриное филе с черносливом	180	240
Салат « Тифани »\курица в сметанно-луковом соусе, грибы жареные, перец болгарский, обжаренные баклажаны, яйцо, салатный лист, зелень\	200	250
Салат с курицей, печеным перцем и рассольным сыром	200	340
Салат « Маркиза» с курицей, фруктами и бальзамической карамелью	150	280
Салат « Новониколаевский» \обжаренное куриное филе, шампиньоны, овощи, гречкий орех\	180	245



Салат «Альпийское угощенье»\сочетание обжаренной телятины в пикантном соусе, грейпфрута, авокадо, благородных сыров и хрустящего лаваша\	200	380
Салат « Сальса » \обжаренные шампиньоны, говядина, сыр, томаты черри\	200	400
Салат с бужениной и яичным блинчиком	180	235
Салат « Эрида» с языком, курицей, цукини, томатами черри, соусом « Шафран»	200	390
Салат с языком, овощами и яйцом под ароматной паприкой	200	395
Салат « Магуро »\баранина, филе цыпленка, сладкий перец, томаты, зеленый лук\	170	310

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Вес, г	Цена, руб.
Шампиньоны фаршированные курицей в бархатном соусе	120	190
Закуска из курицы в соусе с томатами	120	190
Грибная закуска с шампиньонами в сливочном соусе	120	190
Закуска « Русско-сельская» \пшеничные чипсы с кунжутом, гренки чесночные, соус\	250/30	290
Ассорти « Пивное» \жареные треугольники творожного сыра в кунжуте, брускочки твердого сыра в румяной корочке, сырные шарики, зелень, пикантный соус\	150/30	420
Блинчатые рулетики, фаршированные курицей с брокколи, запеченные под сырным муссом	250	285



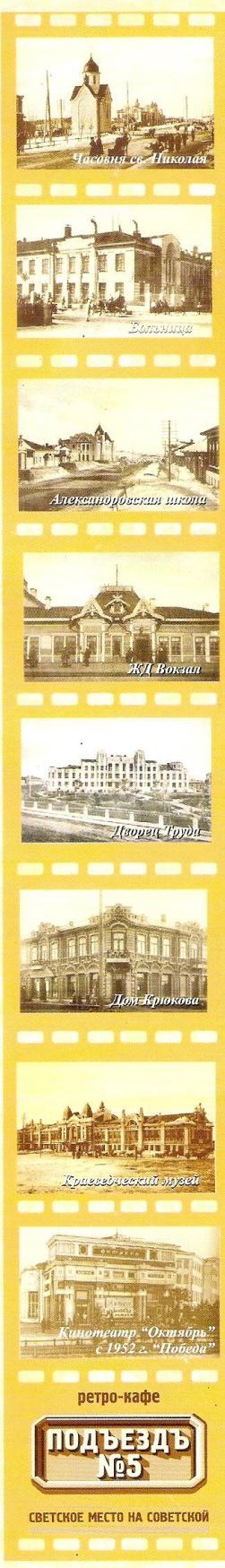
Горячие блюда из рыбы

Драники с Норвежской семгой со сметаной	300/50	310
«Киш» с кетой, томленой в сливках, в сырном муссе в лодочке из слоеного теста	250	330
«Богатый улов» кета в сырном суфле со шпинатом, томатами и зеленым луком	270/60	590
Судак запеченный с кедровым орехом и томатным конкассе	210	590
Судак запеченный с лесными грибами с зеленью, овощами и лимоном	250/50	590
Стейк из семги с ароматным базиликом и смесью белого и дикого риса	100/150	550
«Сейшельское удовольствие»/Семга и судак-гриль с овощным гарниром и базиликом\	200/85	790
Крокеты «Жемчужина океана» \кальмары, креветки, сыр\ со сливочно - грибным соусом и овощами	200/45/90	595



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

	Вес, г	Цена, руб
Куриное филе запеченное « по-Уэльски» с яблоком и курагой под виноградной карамелью\подаётся со сливочным соусом\	200/50	340
Белое куриное филе, запеченное под воздушным парфэ с лесными грибами	150/80	360
Куриное филе в омлете с пастой из цукини и овощей	150/150	490
Индейка в кисло- сладком соусе с ананасами , болгарским перцем и гарниром из красного риса	150/100	475
Жаренка « Охотничья » \говядина, брусника, лук, белые грибы\	250	550
Котлетки домашние \свинина, говядина, курица\с овощным рататуем	180/100/30	580
Свинина « по-деревенски » в соусе с овощами и ржаными хлебцами	280	350
Отбивная из свинины с инжиром в сливочно-сырном соусе и греческим орехом	110/65	370
Свинина « Лесное лукошко» с гарниром из пряных картофельных долек	150/100	430
Свинина « Лонгворт » запеченная с маринованными огурчиками, беконом и сыром	210/35	460
Свинина в горчично - ореховом муссе с цветной капустой в панировке	150/100	470
Шашлычки из свинины с овощами -гриль и картофелем по- деревенски с зеленью	150/150	490
Жаркое по- русски в горшочке из куриных сердечек и печёных овощей под хлебной слойкой	250	460
Печень куриная жареная с голландским луком и виноградом	240	270

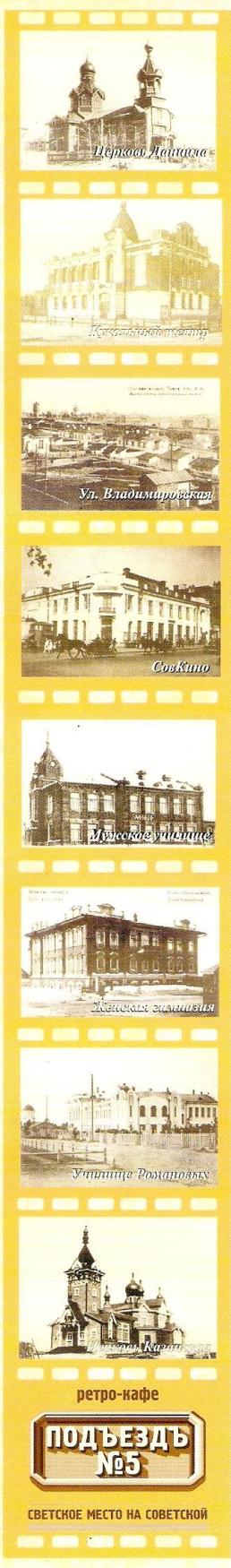


ГАРНИРЫ

	Вес, г	Цена, руб.
Картофельные биточки со сметаной и зеленью	150	120
Капуста жареная с травами и тмином	150	125
Картофель отварной с золотистым луком	150	105
Пряные картофельные дольки	150	105
Рис томленый с деревенскими сливками	150	100
Рис отварной с яйцом « по- Польски »	150	100
Гарнир из белого и дикого риса с маслом	200	145
Цветная капуста в золотистой панировке	150/30	130

Расстегай из слоеного теста

« Рыбное лакомство» с рыбой и рисом	150	220
« Приволжский» с мясом и луком	150	220
« Сибирский» с курицей, грибами и луком	150	220



Десерты

	Вес, г	Цена,
Десерт « Щедрость Востока » орех кедровый, орех кешью, миндаль, курага, чернослив	150/30	390
Тропические фрукты жареные в глазури	150	150
Десерт с лесными ягодами и кедровыми орешками	150	250
Мороженое с малиной и ежевикой	100	150
« Айс- Хъят» апельсин, банан, ананас, освежающее мороженое, воздушный зефир	150/30/20	210
« Айс- Молден» киви, груша, сахарный инжир под нежным йогуртом и мороженым	130/15/30	210
« Айс- Роже грейпфрут, яблоко, виноград, ванильное мороженое, вафельная трубочка	140/30/20	210
Слоеный десерт с тропическими фруктами	100	150
Фрукты жареные в кляре с шоколадным соусом	200	190
Яблоко запеченное с медом и корицей	170	210

Блинчики

Блинчики с вишней и горячим шоколадом	150/30	140
Блинчики с домашним вареньем из груши, яблока и миндаля	100/70	130
Блинчики с бананом и шоколадным допингом	150	130