

Холодные закуски

время приготовления холодных закусок 10-15 минут

Наименование	ед. изм./гр	цена
«Морской бриз» семга слабосоленая, форель слабосоленая, масляная рыба, икра лососевая, лимон, маслины	50/50/50/10/20/5	300
«Raffaello» крабовые палочки, яйцо, сыр, майонез, лист салата, маслины	140/75/25/45/10/15	190
«Икра лососевая» со сливочным маслом	50/20	250
«Сельдь «по-норвежски» сельдь слабосоленая, картофель отварной, с масляной заправкой, лук реп., лимон	100/60/10/20/10	150
«Мясные разносности» говядина в/к, карбонад св. в/к, колбаса с/к, куриный рулет, оливки-маслины	50/50/50/50/10	320
«Рулетики из карбонада с огурчиком марин.» карбонад св. в/к, огурцы маринов., соус чесночный Тар-Тар, гр., орех, лист салата	100/50/30/10/10	200
«Сыр домашний с зеленью» сыр домашний, зелень	120/30	180
«Букет зелени» зелень, лук зел.	100	80
«Формаджи Мисти» дор-блю, шамлетте, моцарелла, сырные шарики	40/40/40/80	300
«Огородный букет» огурцы, помидоры, перец болгар., редиска, лист салата	100/100/50/30/20	150
«Баклажанные рулетики» баклажаны жар., помидор, чеснок, зелень, гр. орех, майонез, лист салата	185/15	220
«Домашние разносолы» огурчики маринованные, капуста маринованная, помидоры соевые	50/100/50	120
«Грибное лукошко» грибы маринованные, масло растительное, чеснок, лук реп.	150/50	150
«Маслины, оливки» маслины, оливки, лимон	50/50/30	130

Горячие закуски

время приготовления горячих закусок 15-20 минут

«Мидии-Гигант запеченные в ракушках» мидии в ракушках, рис отв., майонез, сыр, икра красная, лимон	60/60/30/15/6/30	180
Кальмары «Фритос» кольца кальмара в кляре, лимон	130/20	150
Креветки отварные в пиве	200	350
Королевские креветки жаренные острые креветки королевские, соус Табаско, лимон	175/5/20	210
«Вулкан» язык гов., отв., картофель Фри, майонез, сыр, шампиньоны, зелень	120/20/20/20/30/10	300
«Жульен с филе кур» филе кур жареное, шампиньоны, сыр, сливки	140	120
Куриные крылья с соусом «Барбекю» крылья кур, картофель Фри, перец болгарский, кетчуп, зелень	250/30/70/10	210
«Жульен с грибами» шампиньоны, сыр, сливки	140	110
Шампиньоны фаршированные с лососем шампиньоны, филе лосося, сыр, лист салата, зелень	208/10/2	210
Шампиньоны фаршированные с филе кур шампиньоны, филе кур, сыр, лист салата, зелень	218/10/2	190
Гренки белые с сырной корочкой хлеб, сыр, майонез	70/40/20	40
Гренки ржаные во фритюре	50	30

Салаты

время приготовления салатов 15-20 минут

«Жемчужина» филе лосося, осьминожки маринованные, икра кр., каперсы, капустка Пекинская, огурцы св., лимон, маслины, соус Цезарь	290	280
«Семь морей» кальмары, креветки, финтеоза, огурцы св., маслины, листья салата, соевый соус	180	250
«Причуда» креветки, филе кур, кальмары, яблоки св., яйцо кур, майонез, зелень	180	220
«Цезарь» с креветками креветки, помидор Черри, сыр, салат «Цезарь», сезонка, лист салата, лимон, соус «Цезарь», маслины	200	250

**РЕСТОРАН
ЕВРОПА
НОЧНОЙ КЛУБ**

	200	260
«Графские развалины» язык говяжий, перец болгарский, шампиньоны жар., огурцы св., майонез	246	250
«Царская радость» язык говяжий, карбонад в/к, ветчина, грибы маринованные огурец св., помидоры св., яйцо кур., зел. горошек майонез, зелень	190	220
«Тысяча и одна ночь» говядина отв., перец болгар., огурцы маринованные, зелень помидоры св., сыр Пармизан, сухарики, майонез, лист салата.	235	200
«Находка» говядина отв., шампиньоны жар., картофель отв., огурцы маринованные, яйцо кур., майонез, зелень, сыр	153	210
«Салат Цада» колбаса с к. фасоль консервированная, сыр, огурцы маринованные, майонез, зелень	180	220
«Салат Миланский» карбонад в/к, фасоль консервированная, шампиньоны, перец болгарский, помидоры св., лист салата, соус Цезарь н/ф	180	230
«Салат Фирменный «Европа» ветчина, филе кур., шампиньоны жар., сыр, зеленый горошек, майонез, лист салата, зелень	220	220
«Цезарь» с филе кур филе кур., помидор Черри, сыр, сухарики, лист салата, капуста Пекинская, соус «Цезарь»	205	180
«Ундина» филе кур, помидоры св., сыр, шампиньоны, сыр, майонез лист салата, капуста Пекинская	200	210
«Анастасия» филе кур, шампиньоны, зеленый горошек, майонез яйцо кур., гр. орех, лист салата	170	190
«Блестящее жаворонка» ветчина, огурцы маринованные, яйца перепелки майонез, перец болгарский	210	190
«Греческий» огурцы св., помидоры св., перец болгарский, маслины, сыр Фета, масло оливковое, лист салата, соевый соус		

Первые блюда

время приготовления первых блюд 20-30 минут

Уха «по-царски» с филе лосося	400	190
Суп-крем из шампиньонов	255	170
Суп-лапша по домашнему с филе кур	400	150
Солянка сборная	400	210

Горячие блюда из рыбы
время приготовления горячих блюд из рыбы 30-40 минут

«Морская нимфа»	180/140/10/10/10/20	440
филе лосося, сливки, креветки, маслины, икра кр., лимон, лист салата		
«Шашлычок из лосося с креветками»	80/55/30/20/20/20/5	320
филе лосося, креветки королевские, ананас, помидоры Черри, лист салата, лимон, зелень		
«Сальмон»	200/120/40/10	420
филе лосося, соус, лимон, лист салата		
Форель жареная	136/174/50/20	360
форель, помидоры св., перец болгарский, огурцы св., масло оливковое, соевый соус, лимон		
Филе судака с «Ризотто» и соусом «Пэсто»	170/80/30/5/2/50	410
филе судака, перец болгарский, шампиньоны, рис отвар., лимон, лист салата, зелень, соус Пэсто		

Горячие блюда из мяса

время приготовления горячих мясных блюд 40-60 минут

Говядина Пикантная	263/7	370
говяжья вырезка, ветчина, колбаса с/к, сыр, помидоры св., майонез, зелень		
Стейк из свинины с беконом на гриле	180/20/50/30/30/20	370
вырезка св., бекон, помидоры св., огурцы св., перец болгарский, лук зеленый		
«Порк филе миньон»	150/90/20/20	360
медальоны из св. вырезка, сливки, шампиньоны, помидоры, огурцы маринованные		
Щицель «Гордби блю»	230/30	380
вырезка св., ветчина, сыр, соус Пэсто, помидоры		
Свинина «Праздничная»	100/70/20/30/20/40	320
вырезка св., филе кур, сыр, шампиньоны, помидоры св., майонез		
«Горячая сковородка»	240	350
вырезка св., перец болгарский, лук реп., соевый соус, лук зеленый		
«Мужской каприз»	260/20/10/10	400
свинина, помидоры Черри, кукуруза, зел. горошек		
«Мясо по-французски»	208/2	380
вырезка св., шампиньоны, сыр, картофель фри, зелень		
Свинина «Пепероне»	295/20/5	280
вырезка св., шампиньоны, перец болгарский, картофель, сливки, помидоры св., зелень		
Рулет «Лидер»	300	420
вырезка св., шампиньоны, сыр, ветчина, зелень		

Горячие блюда из филе кур

время приготовления горячих блюд филе кур 30-40 минут

«Фрикассе»	230/20/20/10	280
филе кур, сыр, сухари, помидоры св., огурцы св., зелень		
«ДеВоле»	262/40/8	280
филе кур, шампиньоны, сыр, картофель, помидоры Черри, зелень		
«Белуа»	250	270
филе кур, сметана, сливки, гр. орехи, шампиньоны, сыр		
«Берлиззо»	210/20/10	230
фарш куриный, сыр, шампиньоны, помидоры св., зелень		

Блюда приготовленные на открытом огне

время приготовления блюд на открытом огне 30-40 минут

Стейк из семги	100	220
со сливочны соусом		
Форель на мангале	190	370
подаётся с листом салата и лимоном		
Шашлык из бараньей корейки	100	150
Шашлык из свиной корейки	100	140
Шашлык из свинины	100	140
Шашлык из куриных крылышек	100	90
Люля-кебаб из баранины	100	110
Люля-кебаб из говядины	100	130
Люля-кебаб из птицы	100	90
Запеченные помидоры	100	55
Запеченные баклажаны	100	55
Запеченный болгарский перец	100	55
Запеченные картофель	100	30

Гарниры

время приготовления гарниров 20-30 минут

Овощи тушеные в пикантном соусе <i>брокколи, цветная, брюссельская капуста, фасоль стр., кетчуп</i>	160	80
Картофель фри	120/10	80
Рис «Ризотто» <i>рис отв., шампиньоны, перец болгарский, масло сл.</i>	150	60
Картофель отварной с зеленью и сыром <i>картофель отв., сыр, майонез, масло сл., зелень</i>	100 /20/30/5/5	60

Соусы

Соус чесночный «Тат-Тар»	50	40
Соус «Аджика»	50	40
Сметана	50	30
Масло сливочное	30	20
Майонез	30	30

Хлеб, лаваш

Хлеб пшеничный	1	3
Хлеб ржаной	1	3
Лаваш тонкий	1	15

Десерты

время приготовления десертов 15-20 минут

«Французский шоколад» <i>бисквит и печенье, шоколадом, топингом</i>	100/50/10	100
«Тузлек» в ассортименте	100	120
Мароженое в ассортименте	150	150
Нычкыттеги:		
Шоколад	20	20
Топинг	20	20
Грецкий орех	20	20
Фруктовая фантазия <i>фруктовый салат с йогуртом и печеньем с вареньем</i>	110/50/20	150



РЕСТОРАН
ЕВРОПА
НОЧНОЙ КЛУБ Фрукты

<i>Апельсин</i>	<i>100</i>	<i>30</i>
<i>Ананас</i>	<i>100</i>	<i>40</i>
<i>Банан</i>	<i>100</i>	<i>30</i>
<i>Виноград</i>	<i>100</i>	<i>50</i>
<i>Груша</i>	<i>100</i>	<i>30</i>
<i>Киви</i>	<i>1 шт</i>	<i>35</i>
<i>Лимон</i>	<i>100</i>	<i>25</i>
<i>Мандарин</i>	<i>100</i>	<i>25</i>
<i>Яблоки</i>	<i>100</i>	<i>25</i>

