

Утверждаю _____
Директор ООО "Микс"
Дупленко Н.А.

МЕНЮ

Уважаемые гости кафе!

Время приготовления холодных блюд 10-15 минут!

Наименование	Вес	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА		
<u>Овощное плато со свежей зеленью</u>	180/20/10	210,0
<u>Закуска к водочке</u> <i>Огурцы бочк, помидоры бочк, капуста кваш.</i>	310/10	200,0
<u>Острый язычок</u> <i>язык говяжий отвар., хрен.</i>	1/120	280,0
<u>Закуска "Лесная сказка"</u> <i>Соленые грузди, лук репчат., масло раст. зелень</i>	180/5	270,0
<u>Закуска по -украински</u> <i>Сол. сало с чесночком на тостах</i>	130/40/5	250,0
<u>Закуска мясная</u> <i>Мясн. деликат., сыр, овощи, зелень</i>	160/50/5	270,0
<u>Закуска рыбная</u> <i>Икра крас., кета п/к, семга с/с, сельдь с/с</i>	200/25	380,0
<u>Закуска из кеты соленой</u>	100/10/15	230,0
<u>Грибы маринованные</u>	110/5	150,0
<u>Яйцо под майонезом</u>	40/30/5	60,0

<u>Салат «Зеленый»</u>	170/30	190,0
<i>Капуста св., зелен. горошек, огурец св., лист салата, масло</i>		
<u>Салат «Овощной переполах»</u>	1/300	210,0
<i>Капуста, перетертая с чесноч.,р/маслом и соев.соусом; свекла,морковь,лук репч.,зел.горошек.</i>		
<u>Салат «Тропиканка»</u>	190/3/5	210,0
<i>Ананас консерв., кукуруза, краб. пал.,сыр, соус майонезный,масл., зелень</i>		
<u>Салат «Греческий» с брынзой</u>	185/35/10	240,0
<u>"Амстердамский сырный салат"</u>	185/50/2	240,0
<i>Микс из сыра, шампин.,перец св., яблока, апельсина под пикантным медово-горчичным соусом с йогуртом.</i>		
<u>Селедочка пикантная с гарниром</u>	200/5	210,0
<i>Слабосоленная селедочка с лучком, зеленым горошком и картошечкой.</i>		
<u>Салат «VI – персона»</u>	145/30/15	320,0
<i>Мясо краба в сочетании с яблоком, огурцом , оливками, на воздушной подушке из листа салата с лимонно-майонезным соусом.</i>		
<u>Салат крабовый</u>	205/45	320,0
<u>"Средиземноморский"</u>		
<i>Изысканное сочетание краба,сочного огурца в окружении ананасов и свежих, тонко нарезанных шампиньонов, сбрызнутых лимонным соком, под соусом.</i>		
<u>Салат "Прибой"</u>	160/10	300,0
<i>Коктейль из мяса краба, свежего огурчика, яйца, сыра под майон. соусом.</i>		
<u>Салат "Ла-манчи"</u>	180/55	310,0
<i>Превосходное сочетание сочного апельсина,куриной грудки, салата латук, мини-помидор, шампин., креветки с натур. йогуртом и сух. вином.</i>		
<u>Салат "Валенсия"</u>	265/35/10	310,0
<i>Микс-салат с нежным мясом тунца, сладким перцем, помидором черри, оливками, каперсами. Подается с пикантными тостами.</i>		
<u>Салат «По-амурски»</u>	180/5	210,0
<i>Помидор, кета слабосол.,лук, масло раст., зелень</i>		

<u>Салат «Пекин»</u>	175/5	240,0
<i>Слегка острый салат из кальмара, моркови, огурца, маслин с корейской заправкой.</i>		
<u>Кальмар под майонезом</u>	150/5	260,0
<i>Кальмар, майонез, яйцо, зелень</i>		
<u>Салат «Мясной»</u>	175/10/5	250,0
<i>Говядина, ветчина, курица, огурец св., кукуруза, майонез, яйцо, зелень</i>		
<u>Салат «Вечерний»</u>	160/5	240,0
<i>Курица отв., огурец св. краб. палоч., огур. мар., зел. горош. майон., яйцо</i>		
<u>Салат пестрый</u>		
<u>с куриной грудкой</u>	175/50/15	290,0
<i>Салат с куриной грудкой, обжаренной на оливковом масле, со свежим перцем, шампиньонами, листом салата и маслинами под фирменной заправ.</i>		
<u>Салат «Сокоги»</u>	170/5	250,0
<i>Нежные лепестки говядины и огурца в остром ароматном соусе.</i>		
<u>Салат «Цезарь»</u>	180/60	290,0
<i>Сочные листья салата с пармезаном, куриной грудкой, маслинами и хрустящими сухариками под классической заправкой.</i>		
<u>Салат «Цезарь» с креветкой</u>	180/60	320,0
<u>Салат «Ниигата»</u>	120/15/5	230,0
<i>Говядина, ветчина, помидор, зел. лук, омлет лента, салат. заправка</i>		
<u>Салат-коктейль с курицей</u>	140/40/5	250,0
<i>Мясо птицы, огурец св., чернослив, гр. орех, майонез, сметана, яйцо</i>		
<u>Салат «Восточный»</u>	150/15/5	260,0
<i>Теплый салат из обжаренной говядины с сочным огурцом и репчатым луком в остром соусе под воздушной яичной лентой.</i>		
<u>Салат «Каприз»</u>	140/30/5	270,0
<i>Мясо птицы, ветчина, свинина, огурец мар., огурец св., кукуруза, яйцо сыр, майонез, кетчуп, зелень</i>		
<u>Салат «Натали»</u>	155/30/10	250,0
<i>Мясо птицы, огурец св, перец св, огурец марин., шампиньоны, кукуруза, зел .горошек, майонез, зелень</i>		

<u>Маслины</u>	50	80,0
<u>Лимон с сахаром</u>	50/20	70,0
<u>Горячий бутерброд</u>	30/20/15/2	80,0
<u>Бутерброд с красной икрой</u>	20/20/10	120,0
<u>Бутерброд с красной рыбой</u>	30/2	70,0
<u>Бутерброд с сыром</u>	30/2	60,0
<u>Бутерброд с ветчиной</u>	30/2	70,0

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<u>Жюльен классический</u>	1/165	210,0
<u>Жюльен из гребешка</u>	1/120	260,0
<u>Жюльен с мясом краба</u>	1/120	270,0

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<u>Солянка сборная мясная</u>	450/5	210,0
<u>Пельмени с бульоном</u>	150/100/5	170,0
<u>Пельмени в горшочке с папоротником</u>	530/5	300,0
<u>Пельмени в горшочке с печенью и грибами</u>	560/30/5	290,0

<u>Борщ</u>	250/25/20	90,0
<u>Бульон с яйцом</u>	250/40/5	80,0

ОМЛЕТЫ

<u>Омлет с цветной капустой и фасолью</u>	165/5	260,0
<u>Омлет с картофелем и овощами</u>	165/5	240,0
<u>Омлет с грибами и ветчиной</u>	165/5	270,0

ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

<u>Кета по-любительски</u> <i>Филе кеты, запеченное под овощным коктейлем с майонез. соусом.</i>	220/5	280,0
<u>Рыбное филе "Песчаный берег"</u> <i>Тающее филе кеты в золотистой корочке. Подается с соусом "Тар-Тар"</i>	180/30/50	300,0
<u>"Золотая рыбка"</u> <i>Хрустящий конвертик из кеты, фаршированной шампиньонами, сыром, зеленью и чесночком. Подается с золотистой картошечкой. Время приготовления 35 минут!</i>	210/100/2	350,0
<u>Семга по-мароккански</u> <i>Нежное мясо семги с лепестками каркадэ, сыром и зеленью в фольге.</i>	1/340 запеченное с поми	520,0 дором

<u>Семга под лимонным соусом</u>	250/10	430,0
<i>Обжаренное филе семги под фирменным лимонно-сливочным кремом. Подается с гарниром из свежих овощей. Время приготовления 40 минут!</i>		
<u>Палтус под апельсиновым соусом</u>	330/10	450,0
<i>Обжаренное филе палтуса в соусе из апельсина, сливочного масла и сухого вина с добавлением трав. Время приготовления 40 минут!</i>		
<u>"Морской прибор"</u>	100/30	420,0
<i>Нежный стейк палтуса, жаренный в хрустящей корочке.</i>		
<u>Кальмар "Пальчики оближешь"</u>	1/200	340,0
<i>Аппетитные золотистые кольца кальмара с пикантным соусом.</i>		
<u>Рулет из кальмара «Морская любовь»</u>	160/10	320,0
<i>Кальмар -фри, фаршированный крабовой палочкой, сыром с добавлением изысканного соуса.</i>		

ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

<u>Потрошка куриные</u>		
<u>"Деревенская трапеза"</u>	390/70	390,0
<i>В порционной сковороде шипящие куриные потрошка, тушеные с ароматными лесными грибами в сливочном соусе.</i>		
<u>Жаркое с грибами по-русски</u>	1/520	330,0
<i>По старорусскому рецепту томленные в мясном бульоне кусочки говядины с картошечкой, грибами, сочными овощами и зеленью. Время приготовления 35 минут!</i>		
<u>Папоротник тушеный с мясом</u>	213/5	300,0
<u>"Дежа вю"</u>		

<u>Курица по-царски</u>	120/5	310,0
<i>Эксклюзивное сочетание нежного куриного мяса в вине с ананасом и грецким орехом, запеченого под сырной корочкой.</i>		
<u>Куриные крылышки</u>	380/5	350,0
<i>Популярное блюдо американских баров и ресторанов- куриные крылышки, приготовленные по классическому рецепту с томатным соусом.</i>		
<u>Говядина с овощами</u>	200/10	330,0
<i>Слегка острое блюдо из тушеных говядины и овощей с пряными специями</i>		
<u>Рулет из говядины</u>	190/50/5	360,0
<u>"Эксклюзив"</u>		
<i>Изысканное блюдо из рубленой говядины, фаршированной копченостями, сочным латуком, овощам и яичной лентой, обжаренное во фритюре с кунжутным семенем. Подается с соусом "Тар-Тар"</i>		
<u>Шницель «Воздушный»</u>	155/50/5	330,0
<i>Мясо свинины в воздушной корочке из сыра и золотистых сухариков.</i>		
<u>Эскалоп</u>	100/50/25	270,0
<i>Сочная отбивная из свинины.</i>		
<u>Мясо с грибами по-</u>	235/50/5	340,0
<u>французски</u>		
<i>Запеченная с грибами свинина с майонезным соусом, сыром и томатами.</i>		
<u>Мясо пикантное</u>	195/80	340,0
<i>Запеченная с майонезным соусом свинина под сырно-овощной подушкой</i>		
<u>Мясо с овощами по-</u>	150/5	330,0
<u>гречески</u>		
<i>Рагу из свинины и сочных овощей с душистыми травами и чесночком.</i>		
<u>Свинные ребрышки</u>		
<u>"Пулеметная лента"</u>	1/350	370,0
<i>Куснейшие свинные ребрышки в изумительном медово-горчичном соусе.</i>		
<u>Мясо «Три ступеньки»</u>	340/5	430,0
<i>Фирменное блюдо от шеф-повара. Время приготовления 35 минут!</i>		

<u>Пакетики из баклажан</u>	250/20	410,0
-----------------------------	--------	-------

С МЯСОМ

Тушеные в винном соусе конвертики из баклажан, фаршированные рубленным мясом, мясным деликатесом, сыром и травами.

Время приготовления 30-40 минут!

<u>Лодочки из баклажана</u>	530/100	410,0
-----------------------------	---------	-------

"Мечта гурмана"

Неповторимое сочетание нескольких сортов сыра подчеркивает остроту вкуса этого блюда. Подается со свежими овощами.

<u>Омлетная лента</u>	1/145	250,0
-----------------------	-------	-------

Воздушный яичный блин, начиненный рубленным мясом. сочным перцем под сырной корочкой.

<u>Пельмени ручной лепки</u>	200/20/5	220,0
------------------------------	----------	-------

Подаются с соусом по Вашему выбору.

ПАСТА

<u>Паста "Болоньез"</u>	1/390	340,0
-------------------------	-------	-------

<u>Паста с морепродуктами в сливочном соусе</u>	1/414	410,0
---	-------	-------

СОУСЫ

<u>Соус пикантный</u>	50	60,0
-----------------------	----	------

Майонез, соев. соус, чеснок

<u>Горчица</u>	50	50,0
----------------	----	------

<u>Майонез</u>	50	50,0
----------------	----	------

<u>Соевый соус</u>	50	50,0
--------------------	----	------

<u>Кетчуп</u>	50	50,0
---------------	----	------

ГАРНИР

<u>Картофель фри</u>	1/100	120,0
<u>Картофель отварной</u>	100/10/2	110,0
<u>Картофель по-домашнему</u> Жареная по-домашнему картошечка с лучком и укропчиком.	1/200	170,0
<u>Рис отварной</u>	150/10	80,0
<u>Рис со сладким перцем</u>	150	110,0
<u>Цветная капуста и брокколи в хрустящей корочке</u>	200	220,0