

Восточные салаты и холодные закуски

201	<i>Салат «Восточный»</i>	Фунчоза, говядина, огурцы, морковь, перец сл., яйцо, уксус, соев.соус	200	230-00
202	<i>Ои кимчи</i>	Салат острый из огурцов с говядиной	130	220-00
203	<i>Кимчи</i>	Пекинская капуста острая	130	150-00
204	<i>Одиночѐт</i>	Соленая каракатица с пряностями	80	120-00
205	<i>Кактуги</i>	Лоба острая	130	150-00
206	<i>Салат «Азия»</i>	Говядина, капуста белок. Огурцы св, морковь, спец и	400	330-00
207	<i>Салат из папоротника</i>		130	240-00
208			130	
209	<i>Хе из кальмара</i>		130	200-00
210	<i>«Хияши Вакаме»</i>	Салат из морских водорослей	100	180-00
	<i>Салат «Серпантин»</i>	Говядина, салат, огурец св, помидор, перец сл.	400	350-00
211	<i>Кимпан (ролл)</i>	Рулетики из морск.кап. с рисом, ветчиной	200/20	200-00
212	<i>Кимпан (ролл)</i>	Рулетики из морск.кап с рисом и семгой	200/20	250-00
213	<i>Ролл «Калифорния»</i>	Ролы с мясом краба и икрой летучей рыбы	130/20/ 20	350-00

К сведению клиента: Время приготовления холодных блюд составляет от 20 до 40 минут в зависимости от сложности приготовления.

Приятного аппетита! =

Салаты и холодные закуски

216	<i>Закуска под водочку</i>	Сельдь м/сол., капуста квашеная огурцы, помидоры бочковые	1/300 57,3ккал	320-00
217	<i>Закуска деревенская</i>	Язык говяжий, сало, корнишоны, горчица	1/250/10 303,2ккал	480-00
218	<i>Ассорти мясное</i>	Окорок п/к, карбонад п/к, колбаса п/к, сыр	1/150/20 249,13ккал	350-00
219	<i>Селедочка по-домашнему</i>	Сельдь м/соленая, лук репчатый, горошек, масло растительное	1/100/20 302,3ккал	250-00
220	<i>Грибы маринованные</i>	Маслята, лук, масло растительное	1/150 147,15ккал	180-00
221	<i>Ассорти овощное</i>	Помидоры, огурцы, перец болгарский, кукуруза конс., майонез	1/150/10/10 15,73ккал	300-00
222	<i>Салат из гов.языка с шамп.</i>	Язык говяжий, шампиньоны, майонез	1/160/3 72,5ккал	300-00
223	<i>Салат «Аппетитный»</i>	Кальмар,огурцы св, корнишоны,яйцо, м-з	1/260 165ккал	330-00
224	<i>Салат «Лунный свет»</i>	Мясо говядины, шампиньоны, огурец соленый, маслины, майонез, чили.	1/140/3 204,6ккал	280-00
225	<i>Салат - микс с семгой</i>	Семга м/сол., салат, помидоры, сыр, маслины, масло оливковое, специи	1/250/3 149,7ккал	430-00
226	<i>Салат из креветок с овощами</i>	Креветки, салат зел., помидоры, лук зел., маслины, масло растит	1/200	400-00
227	<i>Салат «Цезарь»</i>	Мясо курицы, огурцы свежие, лист салата, сухарики, майонез	1/170/2 220,19ккал	300-00
228	<i>Салат «Изумрудный»</i>	Салат, язык говяжий, корнишоны, орешки кедровые, масло раст. специи	1/250	430-00
229	<i>Салат «Коктейль с ветчиной»</i>	Ветчина, сыр, огурцы свежие, яйцо, майонез	1/130/3 350,3ккал	180-00
300				

К сведению клиента: Время приготовления фирменных блюд составляет от 20 до 40 минут в зависимости от сложности приготовления.

утверждаю:
ООО «Южанка»
Утверждаю
ООО «Слав»
Ден Е.К.
Директор _____
01.10.2014

Горячие закуски

301	<i>Пучим из кальмара «Морская фантазия»</i>	Кальмар с овощами в кляре, соус	250/20	350-00
302	<i>Одиноқассы Кольца кальмара</i>	Кольца кальмара в сухарях, соевый соус	1/160/20	350-00
303	<i>Свинина со стрелками чесноқа</i>	Стрелки чеснока, перец сл., свинина, соевый соус	1/250	380-00
304	<i>Бақлажаньы со свининой</i>	Свинина, баклажаны, перец сл., помидоры, специи	1/350	450-00
305	<i>Одинопоқым</i>	Кальмар тушеный с овощами	1/300	380-00
306	<i>Посотпоқым</i>	Грибы, свинина, овощи тушеные со специями	1/300	400-00
307	<i>Шансуюқ</i>	Свинина в кляре с овощами в кисло- сладком соусе	1/350	490-00
308	<i>Деепоқым</i>	Свинина тушеная с овощами	1/300	450-00
309	<i>Чапче</i>	Лапша крахмальная с овощами	1/350	490-00
310	<i>Керанмарин Рулет «Сияние»</i>	Яичный рулет с овощами	1/250/20	300-00
311	<i>Сундэ</i>	Стоимость определяется по весу	300	300-00
312	<i>Пубу кимчи</i>	Свинина жареная с острой пекинской капустой, соевая брынза	70/180/100	450-00

Горячие закуски

313	<i>Крабовые палочки в сухарях</i>	Крабовые палочки, перец сладкий, обжаренные сухарях	1/200/3	270-00
314	<i>Сырные палочки во фритюре</i>	Сыр, обжаренный в панировочных сухарях	1/130/10	250-00
315	<i>Рулеты из баклажан</i>	Баклажаны помидоры, майонез, чеснок	1/200/20	300-00
316	<i>Баклажаны, фаршированные мясом</i>	Баклажаны фаршированные мясом обжаренные в кляре	1/280/20	300-00
317	<i>Жульен из курицы и шампиньонов</i>	Шампиньоны, мясо курицы, майонез, сыр	1/100	200-00
318	<i>Жульен из кальмара</i>	Кальмар, майонез, сыр	1/120	200-00
319	<i>Колбаска пряная по-домашнему</i>	Колбаска из рубленой свинины с чесноком и черным перцем	1/200/50	550-00
321	<i>Свинные ребрышки в пикантном соусе</i>	Свинные ребрышки, лук репчатый, перец сладкий, соус	1/300/50	750-00
322	<i>Яичница с ветчиной</i>		1/120/3	180-00

К сведению клиента: Время приготовления горячих блюд составляет от 20 до 40 минут в зависимости от сложности приготовления.

Приятного аппетита!

Супы

401	<i>Хемультан</i>	Суп из палтуса и морепродуктов	800/250/50/ 50/50/50/50	750-00
402	<i>Пендянтиге</i>	Суп с мясом, грибами, соевой брынзой	500/250/50/ 50/50/50/50	400-00
403	<i>Юкедян</i>	Суп из говядины с папоротником, соей и яйцом	500/250/50/ 50/50/50/50	480-00
404	<i>Миёккук</i>	Суп из морской капусты	500/250/50/ 50/50/50/50	400-00
405	<i>Кальбитан</i>	Суп с говяжьими ребрышками, и крахмальной лапшой	500/250/50/ 50/50/50/50	550-00
	<i>Пан</i>	Отварной рис	250	80-00

Первые блюда

406	<i>«Супчик дня»</i>	<i>Подробности у Официанта</i>	250/10	120-00
407	<i>Пельмени с бульоном</i>		1/200/200/ 3	250-00

Горячие блюда

501	«Флорида»	Говядина, овощи, запеченные под майонезом	500-00
502	Мясо по-царски	Свинина отбивная с шампиньонами запеченная с сыром	450-00
503	Шницель «Швейцарский»	Свинина, начиненная сыром, обжаренная во фритюре	450-00
504	Мясо по-мексикански	Отбивная из свинины, перец сладкий, кукуруза конс., чили, м/з	450-00
505	Курочка «Пикантная»	Филе курицы, шампиньоны, майонез, сыр, зелень.	400-00
506	Стейк из курицы в чипсах	Филе курицы, ветчина, сыр, чипсы	430-00
507	Палтус жареный		450-00
508	Кета по - монастырски	Кета, картофель, овощи, запеченные под майонезом.	380-00
509	Пельмени по-восточному	Пельмени острые, соевый соус	250-00
510	Сельдь жареная на гриле	Стоимость определяется по весу	100-00

К сведению клиента: Время приготовления горячих блюд составляет от 20 до 40 минут в зависимости от сложности приготовления.

Приятного аппетита!