

## Десерты

<b>Блинчики со сметаной</b>	<b>120/30</b>	<b>130-00</b>
<b>Блинчики со сгущ. молоком</b>	<b>120/30</b>	<b>130-00</b>
<b>Штрудель с яблоком</b>	<b>150</b>	<b>220-00</b>
<b>Чизкейк классический</b>		
<b>Чизкейк шоколадный</b>		
<b>Сырники с вишней</b>	<b>200</b>	<b>220-00</b>
<b>Мороженное сливочное</b>	<b>1/100</b>	<b>170-00</b>
<b>Сироп к мороженному</b>	<b>1/10</b>	<b>50-00</b>
<b>Коктейль молочный</b>	<b>220</b>	<b>250-00</b>
<b>(сок, мороженное)</b>		



# БИЗНЕС-УЖИНЫ

Собери свой ужин сам всего за **625-00**

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

- **Ножка цыпленка с картофелем По-деревенски**
- **Мясной Лапоть**
- **Стейк из лосося с рисом**
- **Шаргач По-немецки с картофельным пюре**
- **Запеченный лосось с овощами**

## САЛАТЫ

- **Из кальмара**
- **Цезарь с курицей**
- **Огурчики Пятиминутка**
- **Греческий**
- **Французский**

## НАПИТКИ

- **Чай с лимоном**

**=625-00**



17.10.2016

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Гр.	Цена (руб):
<b>Тала из сельди</b>	<b>150</b>	<b>235-00</b>
<b>Рулетики из баклажан с сыром</b>	<b>150</b>	<b>250-00</b>
<b>Турнедо из яиц</b>		<b>265-00</b>
<b>Закуска По-Украински</b>	<b>150/50</b>	<b>350-00</b>
(ассорти из сало)		
<b>Грузди со сметаной и луком</b>	<b>150/30</b>	<b>380-00</b>
<b>Овощное ассорти</b>	<b>200/30</b>	<b>320-00</b>
(огурец, помидор, перец болгарский, зелень, масло)		
<b>Паштет из куриной печени</b>	<b>150/120/30</b>	<b>355-00</b>
(паштет, хрустящие тосты, джем малиновый)		
<b>Ромовая нежность</b>	<b>150/50</b>	<b>340-00</b>
(нарезка из языка)		
<b>Плато из солений</b>	<b>300</b>	<b>350-00</b>
(огурец, помидор, капуста квашеная собственного приготовления)		
<b>Рыбка горячего копчения (кета)</b>	<b>150</b>	<b>305-00</b>
<b>Куриный рулет с черносливом</b>	<b>200</b>	<b>360-00</b>
<b>Куриный рулет с печенью</b>	<b>200</b>	<b>350-00</b>
<b>Мясное плато</b>	<b>280/20</b>	<b>490-00</b>
(рулька, язык, филе куриное, ветчина собственного производства)		



17.10.2016

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Сырная тарелка</b>	<b>200/20/30</b>	<b>550-00</b>
<b>(косичка, зеленый, швейцарский, масдам)</b>		
<b>Фруктовое плато</b>	<b>400</b>	<b>410-00</b>
<b>(ананас, апельсин, яблоко, киви, виноград)</b>		<b>ПО СЕЗОНУ!!!!</b>
<b>Оливки</b>	<b>50</b>	<b>160-00</b>
<b>Маслины</b>	<b>50</b>	<b>160-00</b>
<b>Лимон</b>	<b>50/10</b>	<b>50-00</b>
<b>Щука фаршированная</b>	<b>1 кг.</b>	<b>1250-00</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Гренки чесночные</b>	<b>150</b>	<b>180-00</b>
<b>Овощи темпура</b>	<b>180/20</b>	<b>245-00</b>
<b>Кольца кальмара фри</b>	<b>180/20</b>	<b>295-00</b>
<b>Шашлычки куриные в соусе Тери-яки</b>	<b>200</b>	<b>310-00</b>
<b>Шашлычок из лосося</b>	<b>170/30</b>	<b>345-00</b>
<b>с соусом Тар-тар</b>		
<b>Креветка в чесночном соусе</b>	<b>170/30</b>	<b>395-00</b>

## ЖУЛЬЕН

<b>Из курицы</b>	<b>100</b>	<b>185-00</b>
<b>Из кальмаров</b>	<b>100</b>	<b>190-00</b>
<b>С грибами</b>	<b>100</b>	<b>225-00</b>



*Тур* 17.10.2016

## САЛАТЫ

<b>Салат из кальмара</b> (кальмар, огурец, яйцо, майонез)	<b>200</b>	<b>295-00</b>
<b>Огурцы пятиминутка</b>	<b>200</b>	<b>220-00</b>
<b>Греческий</b> (лист салата, помидор, огурец, перец болгарский, маслины, брынза, лук, соус)	<b>250</b>	<b>280-00</b>
<b>Французский</b> (свинина, капуста, морковь, свекла, картошка, стружка, майонез)	<b>250</b>	<b>345-00</b>
<b>Цезарь с беконом</b>	<b>250</b>	<b>345-00</b>
<b>Цезарь с курицей</b>	<b>250</b>	<b>335-00</b>
<b>Мужской Каприз</b> (свинина, говядина, колбаса п/к, корнишон, сыр, лук, горчица, заправка майонезная)	<b>200</b>	<b>350-00</b>
<b>Майкл</b> (язык, лук порей, горошек, кукуруза, помидор, з-ка на основе майонеза)	<b>200</b>	<b>385-00</b>
<b>Ромовая Энсалада</b> (бекон, кальмар, кур. грудка, салат, перец болгарский, черри, соус апельсин)	<b>250</b>	<b>390-00</b>
<b>Морское наслаждение</b> (хияши вакаме, креветка тигровая, кальмар, соус ореховый)	<b>250</b>	<b>420-00</b>
<b>Цезарь с тигровой креветкой</b>	<b>250</b>	<b>420-00</b>



17.10.2016

## ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

<b>Теплый с брокколи</b>	<b>300</b>	<b>355-00</b>
(Свинина, салат, помидор, брокколи, з-ка майонезно-сметанная)		
<b>Язык с овощами</b>	<b>250</b>	<b>375-00</b>
(язык, лук, перец болгарский, апельсиновая з-ка)		
<b>Теплый с куриной печенью</b>	<b>300</b>	<b>375-00</b>
(печень, лук, морковь, перец болгарский, огурец)		
<b>Теплый с телятиной</b>	<b>250</b>	<b>435-00</b>
(телятина, салат, шампиньоны, орех кедровый)		
<b>Теплый с морепродуктами и папоротником</b>	<b>250</b>	<b>455-00</b>
(гребешок, кальмар, папоротник, лук, морковь)		

## Вторые Блюда

### СВИНИНА

<b>Шаргач По-Немецки</b>	<b>220</b>	<b>470-00</b>
(отбивная с помидором и сыром)		
<b>Мясной Лапоть (САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ БЛЮДО)</b>	<b>350</b>	<b>475-00</b>
(свинина, баклажан, помидор, перец болгарский, сыр)		
<b>Свинина По-Домашнему</b>	<b>250/50</b>	<b>425-00</b>
<b>Свинина запеченная</b>	<b>220</b>	<b>465-00</b>
(сыр, бекон, помидор)		
<b>Свинина тушеная в пиве</b>	<b>200/100</b>	<b>550-00</b>



## СВИНИНА

Свиной стейк с пикантным соусом	230/40	475-00
Свиная вырезка с карт. драниками	150/150	535-00
Свиная рулька	500/150/150	890-00

(свина рулька, картофельное пюре, капуста тушеная)

## КУРИЦА

Куриные бедра в беконе	300/150	560-00
Куриное филе в сливочно-грибном соусе (шампиньоны, куриная грудка, сливки, сыр)	220	475-00

## ТЕЛЯТИНА, ЯГНЯТИНА

Каре ягненка	200/150/50	720-00
--------------	------------	--------

## РЫБА

Котлетки рубленые из лосося на подушечки из овощного раттатуя	150/100	415-00
Стейк из лосося в сливочно-икорном соусе	150/50	450-00
Лосось запеченный с овощами (лосось, баклажан, помидор, лук, перец болг, сыр)	350	495-00
Палтус с прованскими травами	180/50	585-00
Палтус в сливочно-икорном соусе	180/50	590-00



## ПАСТА

<b>Карбонара</b>	<b>300</b>	<b>345-00</b>
<b>Пенне с лососем</b>	<b>300</b>	<b>350-00</b>
<b>Со шпинатом и креветкой</b>	<b>300</b>	<b>470-00</b>

## Гарниры

<b>Рис отварной</b>	<b>150</b>	<b>130-00</b>
<b>Картофельное пюре</b>	<b>150</b>	<b>165-00</b>
<b>Картофель по-деревенски</b>	<b>150</b>	<b>160-00</b>
<b>Картофель фри</b>	<b>150</b>	<b>165-00</b>
<b>Брокколи</b>	<b>150</b>	<b>230-00</b>
<b>Картофель запеченный с грудинкой</b>	<b>150</b>	<b>245-00</b>
<b>Картофель жаренный с грудинкой и зеленью</b>	<b>200</b>	<b>260-00</b>
<b>Пармеджано из баклажан</b>	<b>150</b>	<b>265-00</b>
<b>Картофель в сырно-сливочном соусе с грибами</b>	<b>180</b>	<b>285-00</b>





## Супы

<b>Суп куриный с домашней лапшой</b>	<b>250</b>	<b>220-00</b>
<b>Крем-суп грибной</b>	<b>250</b>	<b>245-00</b>
<b>Уха Царская</b>	<b>250</b>	<b>260-00</b>
<b>Солянка сборная мясная</b>	<b>250</b>	<b>270-00</b>
<b>Окрошка</b>	<b>250</b>	<b>250-00</b>

## Мучные изделия

<b>Хлебная корзина</b>	<b>200</b>	<b>160-00</b>
<b>Хлеб</b>	<b>20</b>	<b>5-00</b>



17.10.2018