



Фото	Наименование	Выход	Цена
<i>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</i>			
	<u>Сельдь по-Боярски</u> С отварным картофелем и луком Удивительно простое, но такое вкусное и аппетитное сочетание варёной картошечки и селёдки со свежей ароматной зеленью давно стало классикой. Вкусной классикой. На банкете такое сытное блюдо не будет лишним. Убедитесь сами!	75\100	330-00
	<u>Шпроты с яичным кремом на гренках</u> Гренки – это кусочки батона или хлеба, которые обжариваются на масле до появления хрустящей корочки. Шпроты всегда занимали очень почетное место на столах. А если их объединить, то получится великолепное блюдо – гренки со шпротами. Это просто объединение, которое так и тает во рту.	1\135	360-00
	<u>Буженина домашняя с соусом «Тар-тар»</u> Буженина готовится из свинины, баранины или медвежатины. По сути, она представляет собой большой кусок мяса без косточки. Пользуется буженина большой популярностью еще со времен Руси, только тогда она называлась вужениной.	75\50	520-00

	<u>Рулетики подольские</u> Ветчина, сыр,яйцо,майонез,зелень Одной из любимых закусок являются рулетики из ветчины. А с сыром вкус ярче.	1\150	400-00
	<u>Холодец домашний</u> С соусом из хрена и горчицы Холодец считается исконно русским блюдом. Вообще холодец появился на севере России. Застывший бульон брали с собой в поход охотники, а на привале они разогревали его – холодец превращался в горячий суп.	1\100\60	300-00

<i>САЛАТЫ</i>			<i>Цена</i>
	<u>Салат «Регион 59»</u> язык,говядина,картофель,огурец,яйцо ,грибы жареные в тарелочке из слоеного теста Отварной язык – нежнейшее мясное блюдо. В сочетании с хрустящими огурчиками, свежими сочными помидорами и картофелем превращается и в сытный салат. А жареные грибочки придают блюду необычный привкус.	1\150	450-00
	<u>Салат «Нежность»</u> Простой рецепт, известные всем ингредиенты – беспроигрышный вариант для приготовления сытного, вкусного салата! Вкус аппетитной курочки выгодно сочетается со сладостью чернослива. Заправляется салат майонезом.	1\150	400-00
	<u>Салат «Мясная изба»</u> Говядина,маслины,микс салатов,помидоры, перец болгарский, майонез.	1\150	400-00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			Цена
	<u>Печеный картофель с рыбой</u> Картофель с хрустящей корочкой и рыбой, сырной массой и зеленью – вкусная и интересная закуска.	1\100	400-00
	<u>Жульен из курицы</u> Вкусный жульен (жюльен) с курицей и грибами, в кокотнице, под золотистой сырной корочкой - звучит очень аппетитно. Это популярное блюдо из грибов прекрасно подходит для романтического ужина. Хорош жульен, как горячая закуска, в меню праздничного стола.	1\120	250-00
	<u>Драники из картофеля</u> Картофельные оладьи, блюдо белорусской кухни. Драники – одно из популярных блюд во всем мире. Драники принято готовить из натертого сырого картофеля с добавлением яиц, муки и специй.	1\150\25	350-00



ГОРЯЧИЕ блюда			Цена
	<u>Рыба по-русски</u> Запеченная в духовке рыба, каждый кусочек отдельно, порционно в форме. Сверху на рыбку выкладывается слой картошки и заливается все сметанной заливкой с яйцом, зеленью и тертым сыром.	1\210	400-00
	<u>Свинина с грибами и пряностями</u> Филе свинины с добавлением пряных трав Жареные грибы и мясо идеально подходят для любого ужина. А свинина с грибами – отличное и сытное блюдо с оттенками пряностей.	1\75\25	450-00
	<u>Жаркое в горшочке из свинины, с картофелем, чесноком и специи в собственном соку</u> Свежая свинина нарезается кусочками – и запекается в горшочке. Разумеется – не одна. Компанию свинине составляют картофель, , сладкий болгарский перец, лучок, чесночок – и ароматные специи. Что получается на выходе? Блюдо – пальчики оближешь. Сочное, ароматное, сытное – и, конечно, вкусное.	1\200	500-00
	<u>Котлета натуральная рубленая «Сельская»</u> Запекается с перепелиным яйцом, подается с капустой Представляем вам оригинальные и невероятно вкусные котлеты с перепелиными яйцами.	1\100\20	320-00
	<u>Филе куриное</u> Куриное филе запеченное с томатами под сырной корочкой	1\110	440-00



<i>ГАРНИРЫ</i>			<i>Цена</i>
	<u>Картофель мятый</u> Ароматный картофель подается с маслом и укропом Этот гарнир сочетает в себе мягкий и чёткий вкус и конечный результат этого блюда никогда не разочаровывает.	1\150	80-00
	<u>Микс риса</u> - это сбалансированная, богатая витаминами и полезными веществами смесь кубанского пропаренного и дикого риса. Этот гарнир создает неповторимый дуэт вкуса и здоровья.	1\150	100-00
	<u>Лингвине с фетой и зеленью</u> Лингвине-это итальянские макароны, а благодаря сыру и зелени, макароны становятся настоящим деликатесом и приобретают совершенно иной пряный вкус.	1\150	80-00



Десерты

	<u>Блинчики с шоколадом</u> Блинчики для любителей сладкого. С начинкой из шоколада, тертого ореха и изюма.	1\50	140-00
	<u>Блинчики с яблоком и корицей</u> Блинчики с начинкой из яблока с ароматной корицей. Для того, чтоб приготовить это блюдо, берутся яблоки. Томятся в духовке – до приобретения приятно-мягкой консистенции. Остается добавить корицу и завернуть в ароматный блин и подать с ягодным соусом. И все. Пальчики оближишь.	2\90	130-00
	<u>Блинчики с бананом и сиропом</u> Блинчики с начинкой с бананом и сладким шоколадным сиропом.	1\90	150-00
	<u>Штрудель с мороженым</u> Классический яблочный пирог: пышный, слоеный, с начинкой из яблок, корицы и изюма. Подается с шариком мороженого.	1\100\30	350-00
	<u>Чизкейк</u> Классический Чизкейк с ароматом ванили на песочном печенье. Можно подать с взбитыми сливками, шоколадным соусом или вареньем.	1\100	350-00

Обращаем Ваше внимание на возможное отсутствие в описании блюд некоторых ингредиентов. В случае наличия у Вас непереносимости каких-либо продуктов питания, обязательно уточните состав блюда у наших официантов.





<u>Напитки</u>		Цена
Чай пакетированный в ассортименте Черный,зеленый, с добавками	1\200	60-00
Чай в чайничке в ассортименте Черный,зеленый, с добавками	1\400	160-00
Кофе эспрессо	1\ 100	120-00
Морс ягодный	1\200	60-00
Лимонад домашний	1\200	100-00





Бьем посуду

Бой посуды (тарелки, чашки,блюдца)	1 шт	300-00
Бой стеклянной посуды (стаканы,бокалы, фужеры, стопки,рюмки)	1 шт	250-00
Бой чайника	1 шт	500-00
Бой кувшин, графин	1 шт	350-00





Приглашение
на
Романтический
ужин

Кинешка Кинешка

<http://kinoshka-kinoshka.blogspot.ru/>