

## Меню «МонПлезир»

### Салаты

Наименование	Выход	Цена
<b>«Любимый»</b> с фирменным соусом (листья салата, куриная грудка, бол. перец, свежие огурцы)	180	320
<b>«Греческий»</b> (огурцы, помидоры, маслины, бол. перец, сыр фете, красный лук, соус)	200	390
<b>«Именинный»</b> (нежное филе грудки, обжаренной в кунжутном семени в подаче со свежими листьями салата, сочных огурцов, томатов черри, под соусом)	200	360
<b>«Теплый вечер»</b> (салат из к/в говядины, баклажан, шампиньонов, сладкого перца, томатов черри, листьев салата, заправлен соусом на основе оливкового масла)	180	400
<b>Салат «Цезарь» с куриной грудкой</b> (Филе куриное, салат Айсберг, помидоры Черри, сыр Пармезан, соус Цезарь, соль, перец)	180	410
<b>Салат «Оливье» с молочной телятиной</b> (Говядина, картофель, морковь, огурцы свежие, яйцо куриное, горошек зеленый, салатный лук, соус с зеленью)	180	360
<b>«МонПлезир»</b> (Сочетание салатных листьемикс, ароматной рукколы в подаче с авокадо, креветками и оформлен свежей клубникой под оригинальным соусом)	180	600

### Горячие закуски

Наименование	Выход	Цена
<b>Мешочки из грибов и птицы</b> (Горячее блюдо из слоеного теста с обжаренными грибами и куриной грудки)	125	320
<b>Мешочки из индейки с овощами</b> (горячее блюдо из слоенного теста с рубленой индейкой и запеченными овощами)	125	300
<b>Буше из рыбы</b> (горячее блюдо из слоенного теста с начинкой из горбуши)	125	300

## *Холодные закуски расчет на одного человека*

<b>Наименование</b>	<b>Выход</b>	<b>Цена</b>
<b><i>Ассорти мясное</i></b> (Говядина к/в, карбонат, колбаса сырокопченая, язык говяжий, маслины и зелень)	40	170
<b><i>Ассорти рыбное</i></b> (Семга слабосоленая, масляная холодного копчения, лимон, оливки, имбирь маринованный)	40	180
<b><i>Овощная корзинка</i></b> (Ассорти из свежих огурцов и помидор, болгарского перца, сельдерея, листьев салата)	50	110
<b><i>Сырное трио</i></b> (Ассорти из топ сыров: российский-Ламбер, немецкий-Маасдам, швейцарский-Гауда, орех грецкий)	30	100
<b><i>Высокий полет</i></b> (Филе грудки, запеченное с ананасом под сырной корочкой, рулетики из филе грудки с корнишонами)	120	160
<b><i>Ассорти из рулетиков</i></b>	90	150

## *Первые блюда*

<b>Наименование</b>	<b>Выход</b>	<b>Цена</b>
<b><i>Суп калейдоскоп с фрикадельками</i></b> (Первое блюдо из брюсельское капусты, брокколи, цветной капусты, зеленого горошка, моркови с фрикадельками из говядины)	250	340
<b><i>Суп-шурпа</i></b> (Наваристый суп из татарской глубинки на основе горядины и птицы с широкой лапшой)	250	330
<b><i>Уха из семги</i></b> (Суп-уха из наваристого бульона семги)	300	540
<b><i>Солянка мясная</i></b> (Первое блюдо, приготовленное на мясном бульоне с добавлением мясных продуктов, маслин, корнишон, подается с дольками лимона и сметаной)	250/20	368
<b><i>Бульон с треугольником</i></b>	150/100	220

## *Основные блюда*

<b>Наименование</b>	<b>Выход</b>	<b>Цена</b>
<b><i>Говядина «МоиПлезир»</i></b>	200/150	660
<b><i>Мясо «Карамболь»</i></b> (Говядина под клюквенным соусом с картофелем Гратен)	100/30/150	525

*Свинина по-мужски с рисом*

100/25/150 480

*Филе куриной грудки фаршированная  
томатами и сыром на картофельной подложке*

150/100 420

*Семга запеченная с картофелем в  
фольге*

100/150 680

### *Десерт*

**Наименование**

**Выход**

**Цена**

*Яблочное облако*

100 120

(яблоко, запеченное с сухофруктами и шоколадом)

*Мороженое со сливками*

150/30 140

*Трюфели из печенья савоярди*

100 100

### *Напитки*

*Чай зеленый 200 мл 50 руб.*

*Чай черный 200 мл 50 руб.*

*Капучино 150 мл. 50 руб.*

*Морс 200мл 50 руб.*

Директор

Зав. производством

А.Р. Ситдиков

В.Х. Бихузина