



**МИТ СТАР**

*ФИРМЕННАЯ  
ЛАВКА & КАФЕ*

# МЕНЮ



## ДОРОГИЕ ГОСТИ, давайте знакомиться!

Расскажем немного о нас...

Компания «Мит Стар» - это одно из ведущих мясоперерабатывающих предприятий Санкт-Петербурга. Мы начали свою деятельность в 2001 году с производства колбас и мясных деликатесов и из года в год расширяем ассортимент. «Мит Стар» является первым лицензированным мясоперерабатывающим предприятием в России, производящим продукцию без глютена.

Для того чтобы познакомить Вас как можно ближе с продукцией компании «Мит Стар», мы создали проект Фирменная Лавка & Кафе «Мит Стар». Уникальный формат заведения сочетает в себе кафе и фирменный магазин. В нашем меню используется большой ассортимент продуктов из мяса «Мит Стар». Шеф-повар заботливо составил меню таким образом, чтобы Вы могли попробовать как можно больше нашей продукции. В магазине ежедневно можно приобрести свежую продукцию компании «Мит Стар» и повторить понравившееся Вам блюдо, либо побаловать себя и своих близких мясными деликатесами, колбасами и полуфабрикатами.

Также в наших кафе  
для Вас:

- ✓ возможность провести свой праздник или иное мероприятие
- ✓ кулинарные мастер-классы по предварительной записи (группы от 5 человек)
- ✓ большой выбор настольных игр для вашего досуга

Отзывчивые сотрудники наших кафе и магазинов ответят на все интересующие Вас вопросы!

## Блюда от ШЕФ-повара



**БРОШЕТЫ**    
из свинины

270/30/40 г

410.-

**БОЛЬШАЯ**   
**ТАРЕЛКА КОЛБАС**

600/300/120 г

690.-



**КОЛБАСКИ**   
в сливочно-горчицном  
соусе

350 г

350.-



# Завтраки

с 9.00 до 12.00

## «АНГЛИЙСКИЙ» завтрак

колбаски «Ветчинно-рубленные», яичница из 2 яиц, фасоль, листья салата, томат, тостовый хлеб, напиток\*

325 г

249.-

## «РУССКИЙ» завтрак

сырники со сметаной, ягодным соусом или гущеным молоком круассан с ягодным соусом, напиток\*

240 г

229.-

## «МИТ СТАР» завтрак

сэндвич с ветчиной и сыром, напиток\*

200 г

209.-

\*НАПИТОК НА ВЫБОР:  
кофе американо 120 мл  
или чай 300 мл в ассортименте

## СЭНДВИЧ с ветчиной и сыром

200 г

175.-



КРУАССАН  
с ветчиной  
и сыром 

120 г

125.-

ОМЛЕТ   
с сосисками

295 г

230.-



РОЛЛ-ОМЛЕТ    
с сосиской  
и томатом

330 г

220.-



СЫРНИКИ  
со сметаной,  
ягодным соусом или  
сгущеным молоком

100/40 г

150.-

КАША  
на молоке

310 г

130.-



ЯИЧНИЦА с беконом 

195 г

195.-



Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся аллергии на определенные продукты питания

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



ШЕФ  
рекомендует



вегетарианское  
блюдо



готовая продукция, представленная  
в фирменных магазинах



блюда из полуфабрикатов  
собственного производства

# Холодные и горячие закуски

**ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ**  
в ореховом соусе

175 г **260.-**



**СВЕЖИЕ овощи**

250/40 г

**240.-**



**СЕЛЬДЬ**  
с картофелем

100/150/10 г

**230.-**



**СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ**

120/40 г **230.-**



**БАЛЫК ГОВЯЖИЙ**  
с томатным соусом

80/15/40 г

**210.-**



**ЗАКУСКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**

120/100/30/50 г

**260.-**

**МЯСНАЯ НАРЕЗКА**  
с хреном, горчицей и багетом

150/50/45/40 г

**280.-**



ШЕФ  
рекомендует



вегетарианское  
блюдо



готовая продукция, представленная  
в фирменных магазинах



блюда из полуфабрикатов  
собственного производства

# К пиву

Куриные крылья «BBQ» / «SPICE»

280/40 г 269.-



ПИВНОЙ набор на компанию

710/40/40/40 г 579.-



ГРЕНКИ с сыром

160/40 г 150.-

ИРЛАНДСКИЙ набор

370/40/40 г 335.-



КРЕВЕТКИ отварные / жареные

250/30 г 390.-



СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ в горчичном глейзе

330/150/40 г 365.-



# Салаты

**ОВОЩНОЙ САЛАТ**   
с кремом из феты  
и печеной паприкой

250 г

269.-



**САЛАТ С СЕЛЬДЕРЕЕМ,**  
грибами и орехами 

235 г

235.-

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ**  
с говядиной  

230 г

290.-



**«ЦЕЗАРЬ»**   
с куриным филе

210 г

260.-



**«СТОЛИЧНЫЙ»**  
с рулетом   
из курицы

200/50 г

210.-



**БАВАРСКИЙ**  
салат  

290 г

319.-



**«МИТ СТАР»**  
с балыком 

230 г

250.-

Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся аллергии на определенные продукты питания

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



ШЕФ  
рекомендует



вегетарианское  
блюдо



готовая продукция, представленная  
в фирменных магазинах



блюда из полуфабрикатов  
собственного производства

# Супы

**БОРЩ**    
на копченостях  
с говядиной

300/40 г 225.-



**СОЛЯНКА**   
мясная

300/40 г 260.-



**ОВОЦНОЙ**  
суп-пюре  

\*добавь бекон «Любительский» + 50 р.

300 г 190.-



**КРЕМ СУП**   
из грибов

300 г 250.-



**БУЛЬОН**  
с мясом цыпленка

300 г 180.-



ШЕФ  
рекомендует



вегетарианское  
блюдо



готовая продукция, представленная  
в фирменных магазинах



блюда из полуфабрикатов  
собственного производства

# Паста

# Римская пицца

ГОВЯДИНА и грибы 

НЕАПОЛИТАНО 

ВЕТЧИНА и грибы 

ТРИ МЯСА  

300 г

369.-

260 г

290.-

440г

490.-

530г

549.-



КАРБОНАРА 

ЦЫПЛЕНОК и шпинат  

ЦЫПЛЕНОК и кабачок 

МАРГАРИТА

300 г

330.-

280 г

319.-

460г

510.-

400г

399.-

Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся аллергии на определенные продукты питания

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



ШЕФ рекомендует



вегетарианское блюдо



готовая продукция, представленная в фирменных магазинах



блюда из полуфабрикатов собственного производства



# Горячие блюда

ОВОЦЫ под сыром

290 г 299.-



КАРРИВУРСТ с картофелем фри и томатным соусом

150/150/40 г 280.-



ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ с картофельным пюре

150/150/30/40 г 280.-



Домашние ПЕЛЬМЕНИ

250/40 г 260.-



БЕФСТРОГАНОВ из говядины с картофельным пюре

150/200/30 г 389.-



КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ со свежими овощами

150/150/40 г 300.-



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ с беконом и грибами

300 г 270.-

Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся аллергии на определенные продукты питания

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



ШЕФ рекомендует



вегетарианское блюдо



готовая продукция, представленная в фирменных магазинах



блюда из полуфабрикатов собственного производства

**ЧИКЕНБУРГЕР**  
с беконом

320/150/40 г

339.-



**ШАВЕРМА**  
с курицей

350 г

250.-



**КУПАТЫ**  
свинные с  
тушеной  
капустой

200/150/40 г

319.-



**КАРБОНАД**  
с айдахо  
и томатным  
соусом

170/150/30/40 г

360.-



**ШАВЕРМА**  
с курицей  
и грибами

350 г

270.-



**БУРГЕР**  
«МИТ СТАР»  
с картофелем фри

300/150/40 г

349.-



Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся аллергии на определенные продукты питания

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



ШЕФ  
рекомендует



вегетарианское  
блюдо



готовая продукция, представленная  
в фирменных магазинах



блюда из полуфабрикатов  
собственного производства

# Десерты

ПИРОЖНОЕ  
«Клубника  
и матча»

90 г 160.-



Домашний  
МЕДОВИК

140 г 180.-



МОРОЖЕНОЕ  
в ассортименте

1 шарик - 50 г 50.-



ЧИЗКЕЙК  
Нью-Йорк

110 г 210.-



ТАРТАЛЕТКА  
«Малина  
и базилик»

90 г 160.-



Торт  
«СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ»

140 г 200.-



КРУАССАН  
с ягодным  
соусом

60/40 г 70.-



СЫРНИКИ  
со сметаной,  
ягодным соусом или  
сгущенным молоком

100/40 г 150.-



ШЕФ  
рекомендует



вегетарианское  
блюдо

готовая продукция, представленная  
в фирменных магазинах



блюда из полуфабрикатов  
собственного производства

# Напитки

## ЧАЙ

чашка	300 мл	60.-
чайник	500 мл	120.-
купаж	600 мл	180.-

в ассортименте

## КОФЕ

Эспрессо	30 мл	80.-
Двойной эспрессо	60 мл	120.-
Американо	120 мл	100.-
Капучино	200 мл	130.-
Капучино двойной	300 мл	169.-
Латте	300 мл	169.-

## КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Раф	300 мл	169.-
Раф апельсиновый	300 мл	189.-
Раф арахисовый	300 мл	199.-
ICE-латте	350 мл	180.-
Горячий шоколад с маршмеллоу	200 мл	160.-

## ДОМАШНИЕ лимонады

"Ледяной гранат"	300 мл	149.-
	900 мл	349.-
"Яблочный пирог"	300 мл	149.-
	900 мл	349.-
"Освежающий цитрус"	300 мл	149.-
	900 мл	349.-
"Тархун"	300 мл	149.-
	900 мл	349.-
"Грушевый мохито"	300 мл	149.-
	900 мл	349.-

## МОЛОЧНЫЕ коктейли

«Ванильный банан»		
«Шоколадная ириска»	300 мл	180.-
«Клубничная жвачка»		

## НАПИТКИ

Лимонад в ассортименте	330 мл	70.-
Pepsi-Cola, 7-Up, Mirinda		
Энергетический безалкогольный напиток	250 мл	100.-
Adrenaline Rush		
Минеральная вода	500 мл	70.-
Ессентуки №17		
Минеральная вода	500 мл	80.-
Рычал-Су		
Вода без газа	500 мл	60.-
Aqua Minerale		
Сок в ассортименте	250 мл	60.-
апельсин, яблоко, томат, ананас, персик, вишня, виноград		
Морс домашний	250 мл	60.-
(клюква и смородина)		
	300 мл	95.-
	1000 мл	175.-
Свежевыжатый сок	200 мл	200.-
(апельсин/грейпфрут/апельсин-грейпфрут)		

## ДОБАВКИ

Зефир "Маршмеллоу"	20 г	20.-
Сироп в ассортименте	20 мл	20.-
Молоко	40 мл	20.-
Сливки	20 мл	20.-
Лимон	25 г	20.-
Мед	40 г	40.-



Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся аллергии на определенные продукты питания

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



ШЕФ рекомендует



вегетарианское блюдо



готовая продукция, представленная в фирменных магазинах



блюда из полуфабрикатов собственного производства

# Таблица калорийности блюд

## ЗАВТРАКИ

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Круассан с ветчиной и сыром	ветчина «Прибалтийская», круассан, сыр «Гауда», огурец свежий	12,3	18,7	36,7	365
Сырники со сметаной	творог, сахар, мука, сметана	13,4	19,3	19,7	306
Сырники с ягодным соусом	творог, сахар, мука, соус «Ягодный»	13,4	18,5	23,2	330
Сырники со гущеным молоком	творог, сахар, мука, гущеное молоко	13,4	18,5	33,1	340
Сэндвич с ветчиной и сыром	ветчина «Прибалтийская», тостовый хлеб, сыр «Гауда», огурец свежий и маринованный, листья салата, соус «Сливочный с горчицей»	20	31,4	51,8	574
Ролл-омлет с сосиской и томатом	сосиска «Молочная», тортілья, яйцо, молоко, сыр «Гауда», томат, огурец маринованный, зелень	42,3	21	32,3	610
Яичница с беконом	бекон «Любительский», яйцо, огурец свежий, томат, листья салата, зелень	27,7	25,4	5,4	415
Омлет с сосисками	сосиски «Молочные», яйцо, молоко, огурец свежий, томат, листья салата, зелень	32,7	47,5	5,6	581
Каша на молоке	овсяные хлопья, молоко, вода, цукаты и орехи, сливочное масло	11,9	11,2	44,1	316
Английский завтрак + американо	колбаски «Ветчинно-рубленные», яичница из 2 яиц, фасоль, листья салата, томат, тостовый хлеб, зелень, американо	33,6	33,6	7,47	594
Английский завтрак + чай	колбаски «Ветчинно-рубленные», яичница из 2 яиц, фасоль, листья салата, томат, тостовый хлеб, зелень, чай (чашка)	32,4	31,5	13	568
Русский завтрак + американо	сырники со сметаной, круассан с «Ягодным» соусом, американо	27,2	40	57,87	725
Русский завтрак + чай	сырники со сметаной, круассан с «Ягодным» соусом, чай (чашка)	25,8	38	63,47	699
Мит Стар завтрак + чай	сэндвич с ветчиной и сыром, чай (чашка)	20,1	31,4	58,8	602
Мит Стар завтрак + американо	сэндвич с ветчиной и сыром, американо	21,5	33,4	53	628

## ЗАКУСКИ

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Свежие овощи	огурец, томат, паприка, сельдерей, листья салата, зелень	2,9	7,2	12,3	134
Сельдь с картофелем	сельдь с/с, жареный картофель, маринованный лук, зелень	31,8	28	15	468,4
Балык говяжий с томатным соусом	балык говяжий сырокопченый, листья салата, соус «Томатный»	21	8	3	160
Мясная нарезка с хреном, горчицей и багетом	говядина «Отборная», буженина «Праздничная», ветчина «Прибалтийская», огурец маринованный, листья салата, хрен, горчица, багет ржаной	37,5	12,5	8,5	310
Закуска по-деревенски	грудинка «Охотничья», рулет «Воскресный», шпик «Деревенский», зелень, маринованная капуста, листья салата, хрен, горчица, багет ржаной	33,3	25,1	9,1	422
Жареные баклажаны в ореховом соусе	баклажаны, мука, крахмал, ореховый соус, соус «Тайский сладкий Чили», кинза, кунжут	1,8	14	7,5	231
Сырные палочки	сыр «Моцарелла», панировочные сухари, соус «Ягодный»	16,6	17,2	29,8	341

## К ТИВУ

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Гренки с сыром	ржаной хлеб, сыр «Гауда», соус «Чесночный»	9,7	20	56	462
Креветки отварные	креветки нечищенные отварные, лимон	40,2	5,6	2,9	345
Креветки жареные	креветки нечищенные, обжаренные в томатах в собственном соку, лимон	40,2	6,2	3,5	379
Куриные крылья «BBQ»	куриные крылья, специи, соус «Барбекю», соус «Чесночный»	42,6	24,1	12,3	440
Куриные крылья «SPICE»	куриные крылья, специи, соус «Барбекю», соус «Тайский сладкий чили»	42,6	24,1	14,2	449
Ирландский набор	колбаски «Нюрнбергская», «Альпийская», Триль, гренки с чесноком, листья салата, соус «Барбекю», горчица	64,6	72,3	22,8	920
Пивной набор на компанию	куриные крылья «BBQ», гренки с сыром, картофель фри, сырные палочки, соус «Чесночный», соус «Барбекю», соус «Сливочный с горчицей»	85,3	77,2	78,1	1430

## САЛАТЫ

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Овощной салат с кремом из феты и печеной паприкой	сыр «Фета», огурец, печеная паприка, томат, томаты черри, листья салата, лук, маслины, сметана, соус «Песто», оливковое масло, бальзамический крем, семена подсолнуха	9,1	7,2	13,1	250
Салат с сельдереем, грибами и орехами	сельдерей, шампиньоны, томат, огурец, томаты черри, листья салата, ореховый соус, грецкий орех, красный лук	8,5	9	11,1	238
«Мит Стар» с балыком	балык говяжий сырокопченый, обжаренный картофель, стручковая фасоль, листья салата, чеснок, сливочный соус с тунцом	21,1	32,1	6	60,1
«Столичный» с рулетом из курицы	рулет «Гурман», отварные картофель и морковь, огурец свежий, зеленый горошек, яйцо, майонез, листья салата	12,1	31	9	565
«Цезарь» с куриным филе	куриное филе, салат айсберг, томаты черри, соус «Цезарь», сыр «Пармезан», сухарики	25,9	41	3,8	29,3
Баварский салат	бекон «Любительский», колбаска «Ветчинно-рубленная», обжаренный картофель, маринованная капуста, маринованный огурец, томат черри, красный лук, соус «Сливочный с горчицей», листья салата, зелень	22,3	51,6	21	613,1
Теплый салат с говядиной	филе говядины, китайская капуста, огурец, паприка, томаты черри, соус «Терияки», соус «Тайский сладкий чили», соевый соус, кунжут, кинза	21,3	22,5	24	586,3

## ГАРНИРЫ

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
картофель фри	картофель фри, масло фритюрное, соль, специи	2,9	72,8	34,3	805,1
айдахо	картофель отварной, соль, специи	2,5	65,1	30,1	720,5
картофельное пюре	картофель, молоко, масло сливочное	2,3	5,2	16,7	123,6
брокколи	брокколи, масло сливочное, соль, чеснок	3,5	45	32,2	210

## СУПЫ

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Бульон с мясом цыпленка	филе цыпленка, яйцо, лапша, зелень	300			9,5
Крем суп из грибов	шампиньоны, белые грибы, картофель, лук, сливки	300			3,7
Овощной суп-пюре	картофель, лук, паприка, морковь, специи, сливки + бекон «Любительский»	300 + 50			2,3
Борщ на копченостях с говядиной	говядина, свиные ребра, свекла, капуста, картофель, лук, морковь, томатная паста, зелень, сметана	300/40			26,6
Солянка мясная	колбаски «Охотничьи» и «Нюрнбергские», ветчина «Купеческая», говядина «Отборная», томатная паста, картофель, лук, огурец маринованный, маслины, зелень, сметана	300/40			26,6

## ПАСТА

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Неаполитана	лингвини, томаты в собственном соку, томаты черри, кабачок, маслины, соус «Песто», сыр «Пармезан»	280			12,1
Карбонара	бекон «Любительский», лингвини, сливки, белое вино, желток, сыр «Пармезан»	300			26,3
Цыпленок и шпинат	куриное филе, тальятелли, лук, шпинат, сливки, сыр «Пармезан»	280			26,8
Говядина и грибы	филе говядины, тальятелли, лук, шампиньоны, вино, сливки, сыр «Пармезан»	300			32

## ПАСТА

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Маргарита	тесто, томат, томаты с/с, сыр «Моцарелла», орегано, базилик	400			38,4
Цыпленок и кабачок	тесто, филе цыпленка, сыр «Моцарелла», кабачок, шпинатный соус, соус «Песто», базилик	460			42,1
Ветчина и грибы	тесто, ветчина «Прибалтийская», сыр «Моцарелла», шампиньоны, белый соус, орегано, лук, петрушка	440			39,4
Три мяса	тесто, бекон «Любительский», филе цыпленка, колбаска «Ветчинно-рубленная», сыр «Моцарелла», томаты с/с, огурец маринованный, маслины, лук красный, соус «Барбекю»	530			49

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Овощи под сыром	баклажан, кабачок, томат, соус «Томатный», сыр «Моцарелла», сыр «Пармезан», соус «Песто», бальзамический крем, базилик	290			16
Куриный шницель со свежими овощами	куриное филе в панировке, огурец, томат, паприка, томат черри, листья салата, заправка для овощей, соус «Сырный»	150/150/40			54,2
Запеченный картофель с беконом и грибами	бекон «Любительский», шампиньоны, картофель, лук, сливки, специи, сыр «Гауда», зелень	300			36
Домашние котлеты с картофельным пюре	фарш домашний, картофельное пюре, огурец маринованный, соус «Томатный»	150/150/30/40			42,6
Домашние пельмени	фарш из свинины и говядины, лук, тесто, масло сливочное, сметана, зелень, бульон по желанию	250/40			44
Купаты с тушеной капустой	купаты свиные, капуста, лук, морковь, бекон «Любительский», шампиньоны, томатная паста, шампиньоны, соус «Барбекю»	200/150/40			62
Карбонад с айдахо и томатным соусом	карбонад свиной, картофель айдахо, огурец маринованный, зелень, чеснок, специи, соус «Томатный»	170/150/30/40			40
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре	филе говядины, лук, шампиньоны, сметана, сливки, картофельное пюре, огурец маринованный, лук фри, зелень	150/200/30			30
Каррибургер с картофелем фри и томатным соусом	колбаски «Ветчинно-рубленные», соус «Карри», картофель фри, зелень, соус «Томатный»	150/150/40			31
Шаверма с курицей	куриное филе, тортілья, огурец свежий, томат, огурец маринованный, морковь по-корейски, китайская капуста, соус «Шаверма»	350			20,3
Шаверма с курицей и грибами	куриное филе, тортілья, шампиньоны, печеная паприка, огурец свежий, томат, китайская капуста, соус «Шаверма», соус «Терияки»	350			22,4
Бургер «Мит Стар» с картофелем фри	котлета из говядины, сыр «Гауда», булочка с кунжутом, огурец маринованный, томат, лук красный, айсберг, картофель фри, соус «Барбекю», соус «Сливочный с горчицей», кетчуп	300/150/40			27,9
Чихенбургер с беконом	куриное филе, бекон «Любительский», печеная паприка, огурец свежий, томат, айсберг, картофель фри, соус «Томатный», соус «Тар-тар», кетчуп	320/150/40			33

## ДЕСЕРТЫ

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Домашний медовик	мука, яйцо, сахар, разрыхлитель, сметана, сливки кондитерские, ароматизатор, соус «Ягодный», сахарная пудра	130			4,5
Торт «Соленая карамель»	мука, яйцо, сахар, какао, разрыхлитель, кондитерский сливки, арахис, ореховая паста	140			5,7
Чизкейк Нью-Йорк	сливочный сыр, сметана, яйцо, ароматизатор, соус «Ягодный», миндаль, соус «Ягодный»	110			5
Тарталетка «Малина и базилик»	мука, яйцо, сахар, малина, базилик, желатин, сливки кондитерские, ваниль	90			4,4
Пирожное «Клубника и матча»	сливки, клубника, желатин, ароматизатор, шоколад, матча	85			4
Круассан с ягодным соусом	тесто, масло сливочное	60/40 г			1,5
Мороженое ванильное		50			1,5
Мороженое клубничное		50			2
Мороженое шоколадное		50			2

## ШЕФ-БЛЮДА

Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Большая тарелка колбас	Купаты 2 шт., колбаски «Охотничьи» 2 шт., колбаски «Ветчинно-рубленные» 2 шт., сосиски «Молочные» 2 шт., гриль 1 шт., маринованная капуста, картофель айдахо, соус «Барбекю», соус «Томатный», горчица	600/300/120			89,7
Колбаски в сливочно-горчичном соусе	колбаски «Нюрнбергские», картофель, шампиньоны, красный лук, томаты черри, сливки 22%	350			32
Брошеты из свинины	зернистая горчица, зелень свинина в специях и маринаде, паприка, кабачок, маринованный лук, зелень, соус «Томатный»	270/30/40			41,1

Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся аллергии на определенные продукты питания

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННАЯ В ФИРМЕННЫХ МАГАЗИНАХ



Блюда из полуфабрикатов собственного производства



ул. Боткинская, 1  
+7 (905) 219-29-41

Большой Проспект П.С., 81  
+7 (921) 412-61-49

Наб. реки Фонтанки, 109  
+7 (921) 877-38-68



Все цены указаны в рублях. Данное издание является рекламным материалом. Оригинал меню с указанием энергетической ценности предлагаемых блюд находится в доступном для потребителей месте.