Новогоднее меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная закуска · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		500 p.
Горбуша холодного копчения с маринованным луком	100/30 гр.	400 p.
Селедочка малосольная с картофелем отварными маринованным луком	250 гр.	320 p.
Судак в кляре с соусом тар-тар	120/30 гр.	380 p.
Рулетик из лаваша с горбушей холодного копчения,стоя сливочным сыром и кунжутом	150 гр.	300 p.
Мясное ассорти (рулет куринный, буженина, язык отварной, шейка копченая)	400/50 гр. 1	1500 p.
Печеночный торт с жареными овощами и ароматным чесночком (блюдо рассчитано на 8 человек)	400 гр.	400 p.
Холодец куриный с горчицей	120/30 гр.	210 p.
Сало соленое с горчицей и ароматным луком 200	0/20/30 гр	300 p.
Ассорти солений (капуста маринованная по-грузински, огурчики малосольные, помидоры малосольные по-грузин маринованный)		250 p.
Овощи свежие · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	200 гр.	230 p.
Язычки из баклажана с помидоркой и соусом «Цезарь» 150	гр. (3 шт.)	190 p.
Большая сырная тарелка (сырные палочки в сухарях жареные во фритюре, шарики из сыра моцареллы жареные во фрити шарики из сыра фета в кунжуте, сыр Витязь (нарезка), подается с медом, свежими фруктами, гр орехом, маслинами)	юре,	660 p.
Фрукты свежие · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	500 гр.	480 p.



Новогоднее меню

САЛАТЫ

«Генеральский» (слоеный салат: горбуша холодного копчения, лук репчатый, картофель отварной, яйцо отварное, и отварная, майонез, зеленый лук)		280 p.
С языком и свежими овощами · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	150 гр.	300 p.
«Рим» (говядина отварная, яичный блин, морковь острая, огурчик маринованный, капуста пекинская, соус «Цезарь», картофель пай)		280 p.
«Загадка» (говядина отварная, чеснок, лук жареный, яичный блин, огурчик маринованный, чернослив, майоне грецкий орех)		280 p.
«Мачо» ···· (свинина отварная, лук маринованный, огурец св., помидор св., перец болгарский, салат листовой, «Винегрет», кунжут)		280 p.
«Бенгальский»(филе куриное жареное, лук жареный, грибы жареные, сыр, огурчики маринованные, майонез, кет горчица)		280 p.
«Конфетти» (бедро куриное жареное, лук маринованный, огурец свежий, капуста пекинская, шампиньоны жаре морковь острая, соус «Цезарь» , картофель пай)		280 p.
«Греческий» (перец болгарский, помидор св., огурец св., капуста пекинская, салат лист, лук красный, сыр фета, «Винегрет»)		300 p.



Новогоднее меню

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини-шашлычок из филе горбуши с помидоркой черри	. 70 гр.	250 p.
Мини-шашлычок из свинины с помидоркой черри	. 70 гр.	190 p.
Мини-шашлычок из куриного филе с болгарским перцем	. 70 гр.	190 p.
Жульен из судака со сливочным соусом и сыром, запеченный	. 60 гр.	200 p.
Жульен из отварного языка со сливочным соусом и сыром, запеченный в профитролях	. 60 гр.	190 p.
Жульен из буженины со сливочным соусом и сыром,запеченный в профитролях	. 60 гр.	190 p.
Жульен из куриного бедра со сливочным соусом и сыром,запеченный в профитролях	. 60 гр.	180 p.
Жульен из шампиньонов со сливочным соусом и сыром,запеченный в профитролях	. 60 гр.	140 p.
Мешочек «Простой секрет»из слоеного бездрожжевого теста с судаком, помидором и жареным луком с нежными сливками	. 60 гр.	170 p.
Мешочек «Простой секрет»из слоеного бездрожжевого теста с куриным филе, сыром и сливками	. 60 гр.	140 p.
Мини-тарталетка из песочного слоеного теста 30 гр запеченная со сливками, курочкой и жареным луком под хрустящей сырной корочкой	. (1 шт.)	100 p.
Мини-тарталетка из песочного слоеного теста). (1 шт.)	100 p.
Мини-тарталетка из песочного слоеного теста		100 p.



Новогоднее меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(сочный свиной шашлык 300 гр., мини-шашлычки из куриного бедра 80 гр - 3 шт., аппетитная духовая шея, шпигованная чесночком 3 порц. 150 гр., кусочки нежного филе судака в кляре 4 шт. - 180 гр., аппетитные кусочки жареного филе кеты 4 шт. - 180 гр.). Гарнируется свежими овощами: помидор, огурец, перец болгарский - 360 гр. ПОДАЕТСЯ С ЖАРЕНЫМ МИНИКАРТОФЕЛЕМ 300 гр. (блюдо рассчитано на 6 человек)

«Мельничиха» ----- 200/50 гр. 490 р. (сочная свиная отбивная с пассерованным луком, запеченная в хрустящем слоеном тесте. Подается со сливочным соусом)

Окорочок-гриль (бедро) 250 гр. 380 р.

Филе куриное ----- 150 гр. 380 р. запеченное с ананасом и свежим помидором под майонезно-сырной корочкой



Новогоднее меню

ГАРНИРЫ

Картофель фри	150 гр.	200 p.
Цветная капуста в сухарях	150 гр.	180 p.
Картофель-мини отварной и обжаренный с чесночком, зеленью и сливочным маслом	150 гр.	120 p.
Картофельные дольки, запеченные с паприкой и кунжутом	150 гр.	140 p.
Рисовые крокеты с сыром и зеленью в сухарях 150 гр). (3 шт.)	100 p.
Рис с грибами и жареным лучком	150 гр.	120 p.
Рис с овощами (морковь, лук, горошек конс., кукуруза конс,)	150 гр.	100 p.



Новогоднее меню

НАПИТКИ

Морс брусничный 1 л. 300 р.



Новогоднее меню

ХЛЕБ



Новогоднее меню

ДЕСЕРТЫ

Корзиночка песочная 40 гр. со взбитыми сливками и фруктами	50 p.
Корзиночка песочная 40 гр. с черносливом и крем-брюле	50 p.
Корзиночка песочная 40 гр. с вареной сгущенкой и жареным арахисом	50 p.
Мини-эклер 40 гр. с творожным кремом в ванильной глазури	50 p.
Мини-эклер · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	50 p.
Мини-эклер	50 p.
Безе с крем-брюле и ягодами 40 гр.	50 p.

