Сеть ресторанов Le Glamour
Меню 2300 рублей с персоны

1. Салаты (4вида на выбор)

- **Салат «Цезарь» с курой** 1/80
/куриное филе, салат, томаты, сухарики, сыр, соус/
- **Классический салат «Оливье» с ветчиной** 1/80
/ветчина, картофель, яйцо, зеленый горошек, морковь, огурец, майонез, зелень/
- **Хрустящий салат с курой, ананасом, шампиньонами** 1/80
/куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус, зелень/
- **Салат с кальмарами** 1/80
/кальмары, , огурец, кукуруза, яйцо, пекинская капуста, майонез/
- **Салат «Сельдь под шубой» с печеной свеклой и яблоком** 1/80
/сельдь, свекла, картофель, морковь, яблоко зеленое, яйцо, майонез/
- **Салат Греческий с оливками, зеленью сыром «Фета» и легкой заправкой** 1/80
/томаты, огурцы, паприка, маслины, лук красный, сыр Фета, заправка/
- **Салат с сельдереем и грецким орехом с йогуртовой заправкой** 1/80
- **Салат с печеной свеклой, зерненым творогом и йогуртовой заправкой** 1/80
- **Салат со стручковой фасолью и ветчиной** 1/80
/ветчина, фасоль стручковая, паприка, кит.капуста, маслины, томаты, заправка/
- **Салат с лососем горячего копчения** 1/80
/лосось горячего копчения,, картофель, , огурец маринованный , яйцо ,лук репчатый , зелень ,майонез/

2. Овощное блюдо

/томаты, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, маслины, зелень/ 1/80

3. Традиционные русские разносолы

/огурец маринованный, томаты маринованные, капуста по-грузински, морковь по-корейски, черемша, зелень, маслины/ 1/80

4. Холодные закуски (2вида на выбор)

- воздушные профитролы с утиным паштетом с маслинами, зеленью
- рулетики из ветчины с нежным сыром
- студень мясной ароматный
- обжаренный ролл из цуккини с сыром «Фета»

5. Мясное плато, подается с горчицей, хреном, зеленью и физалисом (4 вида на выбор) 1/100

- Буженина шеф-приготовления, запеченная с чесноком и ароматными травами
- Запеченный нежный рулет из мяса цыпленка, фаршированный паприкой
- Свинина перечная
- Утка подкопченная сочная
- Колбаса Брауншвейская

6. Рыбные холодные закуски

- Семга малосольная с цитрусами, маслинами и зеленым маслом
- Филе Балтийской сельди с маринованным красным луком и отварным картофелем
- Обжаренный ролл из цуккини с лососем, зеленью, творожным сыром и зернами граната

7. Горячее блюдо на выбор (подается с гарниром и свежими овощами):

- Свинина (кура) жареная, под соусом «Бешамель» с грибами
- Свинина запеченная с грибами, помидорами и твердым сыром
- Мясное трио под сливочным соусом (индейка, свинина, куриное филе)
- Курочка запеченная в мандариновом соусе
- Нежное филе цыпленка, запеченное с томатами, цветной капустой, маслинами, итальянскими травами
- Запеченный куриный рулет, фаршированный каперсами с соусом из шпината
- Филе мурманской трески, запеченное с овощами и твердым сыром

1/395

Спецпредложение для горячих блюд

- Форель под сливочным соусом
- Форель с соусом «Тар-тар»
- Мякоть баранины в соусе «Терияки»
- Сибас, запеченный с овощами

Гарнир на выбор

- картофель «Айдахо»
- картофель, запеченный с овощами
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом
- рис «По-гавайски»

8. Хлебная корзина

1/100

9. Торт свадебный

1/80

10. Каравай

1/30

*Предоставляется возможность заказа индивидуального меню, а также элитных блюд, таких как: Судак, фаршированный, подается в корабле с алыми парусами; Форель, фаршированная креветками, Дичь «Ламберти», Поросенок молочный
Вы так же можете дополнить меню на Ваш вкус.*