



■ М Е Н Ю ■

1992

КАФЕ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ



Ассорти мясное (1/140)

Буженина, язык, руляда

705р.

Ассорти рыбное с неркой (1/140)

Сёмга, нерка, кольца кальмаров

920р.

Ассорти рыбное с кетой (1/140)

Сёмга, кета, кольца кальмаров

910р.

Балык нерки с лимоном и оливками (1/75)

Балык, лимон, оливки

499р.

Закуска «Под водочку» (1/300)

510р.

Канapé с бужениной (1/55)

Буженина, сыр, огурчик

90р.

Канapé с сёмгой и мягким сыром (1/55)

Сёмга, мягкий сливочный сыр

115р.

Корзиночка с куриным муссом (1/55)

Куриный мусс, ананас, грецкий орех

105р.



Греческий (1/150)

Брынза, маслины, свежий помидор, огурец, зелень, лук, заправка

480р.

Визит (1/145)

Картофель, свинина, сервелат, икра, огурец, зеленый горошек, майонез

410р.

Кармен (1/150)

Свинина отварная, сервелат, огурец, помидор, мак, майонез

525р.

Дубок (1/200)

Курица, грибы, огурец маринованный, яйцо, майонез

370р.

Нисуаз (1/250)

Яйцо, помидор, тунец, перец болгарский, фасоль

420р.

Сидней (1/145)

Говядина, перец болгарский, лист салата, лук, заправка масляная

363р.

Чафан (1/220)

475р.

Оливье (1/150)

280р.



Салат Гриль с мясом (1/280)

Вырезка свиная на гриде перец, помидоры, баклажан – гриле, картофель (чипсы), масло оливы, соус соевый

650р.

Салат Цезарь (1/250)

Классический с филе куриным

530р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бедро жареное на гриле (1/320)
320р.

Шницель по-охотничьи (1/215)
620р.

Филе куриное гриль под сливочным соусом с грибами (100/75)
525р.

Кордон блю (1/220)
Филе куриное, ветчина, сыр
550р.

Курица Оливер с соусом (150/50)
535р.

Битки натуральные из говядины (135)
570р.

Жарко по-таёжному (1/350)
586р.

Жаркое с куриным филе, грибами и сметаной (1/350)
740р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Колбаски домашние с соусом (1/100)
450р.

Корейка Юбилейная (1/150)
620р.

Котлета «Енисей» (150)
290р.

Котлета по-Киевски (1/200)
545р.

Котлета «Смак» (1/150)
300р.

Люля-Кебаб с соусом (2 шт.)
545р.

Овощное рагу в горшочке (1/450)
550р.

Негушский стейк (1/240)
Вырезка свиная, бекон, огурчик маринованный, нежный кляр
560р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Отбивная из свинины в яйце (1/145)
575р.

Свиная отбивная в сырной корочке (1/160)
637р.

Свинина по-Милански (140)
624р.

Стейк из свинины на гриле (1/140)
580р.

Стейк классический из телятины (1/140)
99р.

Телячьи битки под хрустящей корочкой (230)
740р.

Шашлык из свинины с соусом (1/150)
630р.

Кольца кальмаров в сухарях
430р.



ДОМАШНИЕ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



Морс брусничный (200)
79р.

Морс ассорти (200)
60р.

Напиток лимонный с имбирем (200)
70р.

Фруктовые соки (1000)
149р.

Лимонад Тархун (200)
99р.

Лимонад классический (200)
99р.



Чай Английский завтрак (200)
79р.

Чай с чебрецом (200)
79р.

Чай зеленый (200)
79р.



Эспрессо (200)
150р.

Капучино (200)
180р.

Латте (170)
170р.



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Торт Черемуховый

Черемуховый бисквит, прослоенный сметанным кремом

Торт Медовый

Медовые коржи, прослоенные кремом

Торт Сладстена Брусничная

*Основа – белые тонкие бисквитные рулеты,
крем Брусника + сметана*

Торт Фруктовый

*Торт придется по вкусу любителям фруктов.
У нас вы можете попробовать два варианта торта –
один с шоколадным бисквитом, а второй со сливочным –
белым. Бисквиты прослаиваются кремом на сыре маскарпоне,
в который добавлены кусочки банана и киви*

Торт Садко

*Вариант для тех, кто любит сметанные торты,
но ему не по вкусу шоколад. В этом торте 3 белых
сметанных бисквита, каждый из которых со своим наполнением
(мак, изюм, кедровый орех) прослаиваются нежным
сметано-творожным кремом, от которого они становятся
еще нежнее и «сметаннее»*

Торт Чешский

*Родился как ремейк на тему детских воспоминаний
о вкуснейшем бабушкином торте, выполненном из качественных
продуктов по современным технологиям. В нем
нежнейшие шоколадные бисквиты чередуются с белым
сливочным бисквитом, которые прослоены сметанно-творожным
кремом, тающим во рту. Тонкий слой шоколада придает ему
насыщенность и нежность.*



Торт Скарлет

Вариант орехового торта для любителей нежного вкуса. В нем мягкий воздушно-ореховый бисквит прослоен нежнейшим сливочным кремом с добавлением пюре из чернослива

Торт Премьера

Этот торт предложим любителям карамельного вкуса. В его исполнении есть два варианта: шоколадный бисквит с ореховой прослойкой, либо белый сливочный бисквит с такой же ореховой прослойкой. Коржи пропитаны сливочным ликером и прослоены карамельным кремом, в основе которого используется сливочный сыр и карамельный соус

Торт Ягодный

Это торт на шифоновом бисквите со сливочно-творожным кремом. Украшения – свежие ягоды (клубника, голубика, ежевика и малина)

Торт Савоярди

Это невероятно нежный торт, в котором пористые бисквиты на сгущенном молоке соединяются в одно целое с невесомым кремом и превращаются в пушистое облако, которое буквально тает во рту