

Сеть ресторанов Le Glamour
Меню 2000 рублей с персоны

1. Салаты(4вида на выбор)

- **Классический салат «Оливье» с ветчиной** 1/80
/ветчина, картофель, яйцо, зеленый горошек, морковь, огурец, майонез или йогурт, зелень/
- **Хрустящий салат с курой, ананасом и 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 или йогурт/
- **Салат с бужениной** 1/80
/картофель, яйцо, огурец, паприка, соус, майонез или йогурт/
- **Салат с печеной свеклой, зерненым творогом и йогуртовой заправкой** 1/80
- **Салат «Греческий» с оливками, зеленью, сыром «Фета» и легкой заправкой** 1/80
/ томаты, огурцы, паприка, маслины, лук красный, сыр «Фета», заправка/
- **Салат со стручковой фасолью и ветчиной** 1/80
/ветчина, фасоль стручковая, паприка, пекинская капуста, маслины, томаты, заправка/

2. Овощное блюдо 1/80

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

3. Традиционные русские разносолы 1/80

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

4.Холодные закуски 1/40

- воздушные профитролы с утиным паштетом, зеленью, маслинами

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

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

6. Рыбные холодные закуски (2вида) 1/80

- Филе Балтийской сельди с маринованным красным луком и отварным картофелем
- Обжаренный ролл из цуккини с лососем, зеленью, творожным сыром и зернами граната

7. Горячая закуска (на выбор 1вид) 1/50

- Жюльен микс
- Жюльен грибной

8.Горячее блюдо на выбор 1/395

- Свинина, запеченная с грибами, помидорами и твердым сыром
- Мясное трио под сливочным соусом (индейка, свинина, куриное филе)
- Свинина жареная с соусом «Бешимель»
- Запеченный куриный рулет, фаршированный каперсами с соусом из шпината
- Мурманская треска, запеченная с овощами и твердым сыром
- Свиная шея, запеченная в шубе из дижонской горчицы и смеси ароматных трав

Спецпредложение для горячих блюд (доплата 300 рублей за порцию)

- 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»

9. Хлебная корзина 1/100

10.Торт свадебный 1/80

11.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», Поросянок молочный