

МЕНЮ

цена рассчитывается

индивидуально

artstend.ru

АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ / 149

на 4 порции
авокадо 200 г
креветки 100 г
лимон 1/2 шт.
масло без косточек 4 шт.
листья китанской капусты
или зеленого салата 4 шт.
Для соуса:
майонез 2 ст. ложки
кetchup 1 ст. ложка
чеснок 1 ч. ложка
сок лимонный 2 ст. ложки

- Креветки вымыть в подсоленной воде 3–7 минут, опустить. Авокадо разрезать вдоль пополам, удалить косточку, мякоть сбрызнуть лимонным соком.
- Для соуса смешайте все указанные ингредиенты, заправьте им креветок.
- На блюдо уложите листья капусты или зеленого салата, на каждый – половину авокадо. В углубление, оставшееся от косточки, положите креветок, заправленных соусом. Оформите половинки авокадо маслом, креветкой и лимоном.

время приготовления 25 минут
калорийность ■



149

СВИНИНА ПО-РУМЫНСКИ / 252

на 4 порции
мякоть свинины 800 г
паста томатная 2 ст. ложки
сир 100 г
яйца 2 шт.
масло растительное 200 г
мука пшеничная 3 ст. ложки
зелень укропа и петрушки
рубленая 2 ст. ложки
перец черный и красный молотый
соль

- Мясо нарежьте порционными кусками, отбейте, посолите, поперчите.
- Яйца смешайте с томатной пастой, солью, мукой, частью тертого сыра, зеленью.
- Мясо замаринуйте сначала в муке, затем в приготовленной смеси и обжарьте на масле до готовности.
- При подаче посыпьте мясо оставшимся тертым сыром. На гарнир подайте картофельное пюре или отварные овощи.

время приготовления 30 минут
калорийность ■■



252

ОМЛЕТ-КОНФИЮР / 349

на 2 порции
яйца 4 шт.
масло сливочное 20 г
молоко 2 ст. ложки
сахар 2 ч. ложки
варенье без косточек 2 ст. ложки
сахарная пудра 1 ст. ложка
лифры лимона тертая 1 ч. ложка

- Яйца смешайте с молоком, добавьте растертую с сахаром лимонную цедру и поджарьте омлет на части масла.
- Готовый омлет смажьте вареньем, сверните рулетом и обжарьте на оставшемся масле.
- Выложите омлет на тарелку, посыпьте сахарной пудрой и оформите острой из карамели.

время приготовления 20 минут
калорийность ■■■



349



Menu

THURSDAY, MAY 18

1. Cold soup of cream of egg 1/2 pint	50	2. Roast of veal 1/2 lb. with onion sauce	75
3. Egg sauce with cream 1/2 pint	15	4. Potatoes sautee 1/2 lb.	25
5. Cold chicken 1/2 lb.	25	6. Macaroni with sauce 1/2 lb.	35
7. Cold asparagus 1/2 lb.	15	8. French peas with butter 1/2 lb.	30
9. Cold cucumber 1/2 lb.	10	10. Carrots sautee 1/2 lb.	20
11. Cold cauliflower 1/2 lb.	10	12. Spinach sautee 1/2 lb.	20
13. Cold lettuce 1/2 lb.	10	14. Cold tomato 1/2 lb.	10
15. Cold cucumber 1/2 lb.	10	16. Cold tomato 1/2 lb.	10
17. Cold cucumber 1/2 lb.	10	18. Cold tomato 1/2 lb.	10
19. Cold cucumber 1/2 lb.	10	20. Cold tomato 1/2 lb.	10



Menu

1. Cold soup of cream of egg 1/2 pint	50	2. Roast of veal 1/2 lb. with onion sauce	75
3. Egg sauce with cream 1/2 pint	15	4. Potatoes sautee 1/2 lb.	25
5. Cold chicken 1/2 lb.	25	6. Macaroni with sauce 1/2 lb.	35
7. Cold asparagus 1/2 lb.	15	8. French peas with butter 1/2 lb.	30
9. Cold cucumber 1/2 lb.	10	10. Carrots sautee 1/2 lb.	20
11. Cold cauliflower 1/2 lb.	10	12. Spinach sautee 1/2 lb.	20
13. Cold lettuce 1/2 lb.	10	14. Cold tomato 1/2 lb.	10
15. Cold cucumber 1/2 lb.	10	16. Cold tomato 1/2 lb.	10
17. Cold cucumber 1/2 lb.	10	18. Cold tomato 1/2 lb.	10
19. Cold cucumber 1/2 lb.	10	20. Cold tomato 1/2 lb.	10

МЕНЮ

Смачнісімо cafe

Салаты, закуски



Салат "Оливье"	== 6,40 грн.
Салат "Мимоза"	== 6,80 грн.
Сельдь под шубой	== 6,80 грн.
Язык говяжий заливной	== 12,50 грн.
Сельдь с лучком	== 7,80 грн.
Мидии маринованные	== 13,00 грн.

Маринованные грибочки	== 9,00 грн.
Маринованные пекарские капусты	== 5,00 грн.
Морковь по-корейски	== 5,00 грн.
Салат из морской капусты	== 6,80 грн.
Салат по-корейски с кальмаром	== 9,60 грн.
Свекла маринованная	== 5,00 грн.

Горячее

Рыбные блюда	
Рыбные палочки	== 8,50 грн.
Куриные блюда	
Котлета по-киевски	== 12,00 грн.
Котлета "крекер"	== 12,00 грн.
Блюда из свинины	
Свинная отбивная	== 15,20 грн.
Крученик "Старорусский"	== 19,20 грн.
Охотничьи колбаски	== 38,20 грн.

Гарниры	
Картофель по-селянски	== 6,20 грн.
Картофель фри	== 12,00 грн.
Рис с овощами	== 8,00 грн.
Супы	
Солянка мясная	== 14,75 грн.



Гриль

Овощной шашлык "Топан"	== 30,50 грн.
Шашлык куриный	== 30,00 грн.
Баранина на косточке	== 80,00 грн.
Шашлык свиной из ошейка	== 21,50 грн.
Печень теленка на мангале	== 20,80 грн.
Куриные крылышки	== 15,00 грн.
Шашлык из телятины	== 34,50 грн.
Свинина на кости	== 33,96 грн.
Стейк из лосося	== 32,00 грн.
Шашлык из сома	== 30,00 грн.
Шашлык из перелов	== 70,00 грн.
Цыпленок табака	== 85,00 грн.
Судак на гриле с зеленым маслом	== 32,00 грн.
Лаваш на углях	== 20,00 грн.

Микс зелени	== 25,00 грн.
Соления	== 25,00 грн.
Лаваш	== 3,00 грн.
Соус Казачки	== 5,00 грн.
Овощное ассорти	== 30,00 грн.
Соус "Паприк"	== 5,00 грн.
Помидор соевый	== 12,00 грн.
Огурец соевый	== 10,00 грн.
Капуста квашеная	== 10,00 грн.

Пицца



Пицца Эстра с курицей	== 27,50 грн.	== 72,50 грн.
Пицца с грибами	== 27,50 грн.	== 62,50 грн.
Пицца с морепродуктами	== 40,00 грн.	== 80,00 грн.
Пицца "Греческая"	== 37,50 грн.	== 62,50 грн.
Пицца "Маргарита"	== 22,50 грн.	== 47,50 грн.

Маленькая	== 20,45 грн.	Большая	== 30,75 грн.
-----------	---------------	---------	---------------

Дополнения к пицце

Помидор	== 3,05 грн.	== 6,05 грн.
Перец	== 2,60 грн.	== 5,20 грн.
Грибы	== 2,30 грн.	== 4,50 грн.
Маслины б/к	== 2,20 грн.	== 4,20 грн.
Оливки б/к	== 2,00 грн.	== 4,00 грн.
Кукуруза	== 0,50 грн.	== 1,65 грн.
Ананас	== 6,60 грн.	== 9,70 грн.
Лук маринованный	== 0,55 грн.	== 1,10 грн.
Курица	== 6,00 грн.	== 11,70 грн.
Лосось с/с	== 21,00 грн.	== 35,50 грн.
Петрушка св.	== 0,70 грн.	== 1,40 грн.
Сыр	== 5,35 грн.	== 6,60 грн.
Лосось копченый	== 20,00 грн.	== 36,00 грн.
Курица копченая	== 10,00 грн.	== 20,00 грн.

Огурец соевый	== 2,60 грн.	== 2,60 грн.
Майонез	== 4,35 грн.	== 6,90 грн.
Каперсы	== 13,75 грн.	== 22,50 грн.
Окочник	== 11,15 грн.	== 18,20 грн.
Ветчина	== 14,35 грн.	== 23,30 грн.
Салми	== 12,65 грн.	== 24,25 грн.
Креветки	== 11,15 грн.	== 32,20 грн.
Мидии	== 10,55 грн.	== 19,90 грн.
Соус для пиццы	== 4,80 грн.	== 6,80 грн.

Салат из птицы с яблоками

- 100 г куриного филе
- 1 яблоко
- 1 лимон
- 100 г сметаны
- Соль



Возьмите 100 г куриного филе, нарежьте его кубиками. Яблоко нарежьте тонкими дольками. Смешайте курицу и яблоки с лимонным соком и сметаной. Посолите по вкусу. Подавайте салат на листьях салата.

Время приготовления: 10 мин. | Калорийность: 150 ккал

Чахохбили из курицы

- 1 курица
- 1 морковь
- 1 болгарский перец
- 1 лук
- 1 помидор
- 1 картофель
- 1 капуста
- 1 чеснок
- 1 перец чили
- 1 пучок зелени
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 1 ст. ложка майонеза
- 1 ст. ложка сметаны
- Соль

Курицу вымыть, порезать на порционные куски. Морковь, болгарский перец, лук, помидор нарезать кубиками. Картофель, капусту нарезать соломкой. Чеснок, перец чили, зелень мелко нарезать. Смешать курицу с овощами, добавить томатную пасту, майонез и сметану. Посолить по вкусу. Тушить в духовке при 180°C до готовности.

Время приготовления: 40 мин. | Калорийность: 250 ккал

Шоколадные «пирожки»

- 100 г шоколада
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сметаны
- Соль



Шоколад растопить на водяной бане. Сливочное масло растопить. Смешать шоколад и масло. Добавить яйцо, сметану и соль. Вымесить тесто. Сформировать «пирожки». Выпекать в духовке при 180°C до готовности.

Время приготовления: 15 мин. | Калорийность: 300 ккал



150



150



141



Русское меню		Русское меню	
Салат Столичный 150гр	150 руб.	Ростбиф 200гр	320 руб.
Винегрет с сельдью 150гр	150 руб.	Жаркое из говядины 300гр	450 руб.
Язык с хреном 150гр	280 руб.	Шницель по-министерски 320гр	510 руб.
Жульен куриный 150гр	170 руб.	Котлеты из щуки 280гр	480 руб.
Жульен грибной 150гр	170 руб.	Печень по-строгановски 280гр	420 руб.
Борщ с лепешкой и салом 300мл	230 руб.	Пельмени сибирские 250гр	340 руб.
Уха рыбная 300мл	230 руб.	Вареники с киселем 300гр	320 руб.
		Квас 200мл	80 руб.
		Кисель 200мл	80 руб.

Видное, Ул. Опыловка, д. 11а
(498)767-55-55



Банкетное меню

и меню доставки к праздничному столу

Холодные блюда и закуски

Семга с/с	1/100	240 р.
Сельдь по-домашнему (сельдь, картофель, лук, соус горчиный)	1/200	120 р.
Ассорти рыбное (семга с/с, рыба масляная х/к, угорь копченый)	1/150	450 р.
Ассорти мясное (колбаса с/к, язык говяжий, буженина, куриный рулет)	1/200	300 р.
Ассорти овощное (томаты, огурцы, болгарский перец, зелень)	1/200	150 р.
Ассорти овощное (томаты черри, огурцы, болгарский перец, сельдерей, морковь, редис, зелень)	1/220	170 р.
Ассорти сыров (горгонзола, грана-падано, чеддер, эдам, виноград, груша)	1/230	265 р.
Ассорти маринованных (томаты черри, огурцы маринованные, грибы, капуста квашеная, перец, маслины, оливки)	1/230	160 р.
Буженина по-домашнему	1/100	180 р.
Куриный рулет собственного приготовления	1/100	140 р.
Язык отварной с хреном	1/100	200 р.
Холодец с мясом	1/100	80 р.
Рулетки из ветчины с сырным муссом	1/25	25 р.
Рулетки из баклажанов с брынзой и грецким орехом	1/25	25 р.
Канapé с лососем и укропом	1/25	45 р.
Канapé с красной икрой	1/20	55 р.
Канapé с сельдью и овощами	1/30	25 р.
Канapé с сыром, виноградом и грецким орехом	1/25	25 р.
Канapé с ветчиной, сыром и болгарским перцем	1/30	25 р.

Сырные шарики на тосте	1/25	25 р.
Мини блинчики с лососем	1/25	35 р.
Мини блинчики с красной икрой	1/25	55 р.
Профитроли с муссом из лосося	1/25	35 р.
Профитроли с муссом из куриного филе с грибами	1/25	25 р.
Профитроли с сырным муссом	1/25	30 р.
Оливки	1/100	100 р.
Маслины	1/100	100 р.
Фруктовое ассорти	1/1500	650 р.

Салаты

Салат Греческий	1/230	200 р.
Салат Оливье с языком и фирменным соусом	1/180	190 р.
Салат мясной с ветчиной, куриным филе, говядиной, сладким перцем и шампиньонами	1/180	220 р.
Салат с языком и грибами и соусом хрен	1/180	190 р.
Салат с куриным филе и авокадо	1/200	190 р.
Салат с куриными потрошками и овощами	1/200	240 р.
Салат Сельдь под шубой	1/200	160 р.
Салат с семгой слабосоленой и овощами	1/180	220 р.
Салат с кальмарами и красной икрой	1/180	210 р.

Горячие закуски

Жульен в тесте с грибами	1/120	100 р.
Жульен в тесте с курицей	1/120	120 р.
Жульен в тесте из лосося с креветками	1/120	150 р.
Мини шашлычки из куриного филе в беконе	1/120	140 р.
Мини шашлычки из морского языка в беконе	1/120	140 р.
Мини шашлычки с креветками в устричном соусе	1/100	190 р.
Мини шашлычки из лосося, маринованного в соусе терияки с имбирем	1/100	190 р.

Спецпредложение

Стерлядь, фаршированная лососем, маслинами и овощами	1000	2500 р.
Свиной окорок по-баварски, запеченный с яблоками и черносливом	1000	1500 р.
Говяжья нога, запеченная с прованскими травами	1000	1500 р.
Баранья нога, запеченная в специях	1000	1800 р.
Утка или индейка, фаршированная яблоками и мандаринами	1000	1500 р.
Мясное ассорти на гриле (говяжья вырезка, куриное филе, корейка барашка, свиная вырезка), подается с овощами гриль и фирменными соусами	1000	1900 р.





СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МЕНЮ ОТ ШЕФА

Карне ди Миале кон аранчи гласса

Carne di Maiale con arancini glassa

99
грн
1000р

Свиная голень сорта "Пармезан" с добавлением панировки террина, петрушка, чеснок и соус "Вермичелли"

Roll with: «Parma» meat, Sweet potatoes, garlic, garlic and «Mushrooms» sauce



Фреско Сан Мартино Терринаре Парм и Аранчи
Fresco San Martino Terrinere Parma e Arancini

52
грн
1000р

Скалопини Вителло

Skalopini Vitello

99
грн
1000р

Нежное филе вырезки говядины с добавлением винограда, лука, чеснока, орехов и фреско

Soft beef fillet with white muscadine, onion, garlic, orange and frescos



Адмиралы Санта Кристиана
Admirals Santa Cristina

70
грн
1000р

Кальцоне с лососем

Calzone with a salmon

83
грн
1000р

Лосось, сыр "Моцарелла", томаты, базилик, укроп, петрушка, орехово

Salmon, «Mozzarella» cheese, tomatoes, basil, dill, parsley, oranges



Капитан Вителло (супер)
Captain Vitello (super)

30
грн
1000р

Туна прима

Tuna Prima

85
грн
1000р

Нежное филе тунуса, лук, сыр "Моцарелла", чеснок, базилик, орехово, соус "Ремондони"

Soft tuna fillet, onion, «Mozzarella» cheese, olive leaf, oranges, «Remondoni» sauce



Кардинал Тезано Вителло (супер)
Cardinal Tезано Vitello (super)

32
грн
1000р

Токио ролл

Tokio Roll

53
грн
1000р

Рыба с угрём, лососем, огурцами, авокадо, майонезом и соусом "Сасаби"

Roll with: eel, salmon, cucumber, avocado, mayonnaise and «Sasabi» sauce



«Токио Ролл» Пана Мозарелла (классика)
«Tokio Roll» Panamozzarella (classica)

100
грн
1000р

Кагами ролл

Kagami Roll

53
грн
1000р

Ролл с сыром "Туньо", авокадо, огурцом и эсеповой горчицей тобако

Roll with «tuna» cheese, avocado, cucumber and green tobiko sauce



«Токио Ролл» Пана Мозарелла (классика)
«Tokio Roll» Panamozzarella (classica)

100
грн
1000р

Ролл Эби-Унаги

Roll Ebi-Unagi

53
грн
1000р

Рыба с угрём, майонезом, креветками, сладким перцем и огурцом с добавлением салата "Цезарь" и авокадо

Roll with: eel, shrimp, mayonnaise, sweet pepper, cucumber, «Cesare» salad and avocado



«Токио Ролл» Пана Мозарелла (классика)
«Tokio Roll» Panamozzarella (classica)

100
грн
1000р

Туна ролл

Tuna Roll

85
грн
1000р

Рыба с лососем, тунусом, авокадо, огурцом с добавлением терчей горчицы тобако

Roll with: salmon, tuna, eel, cucumber, black tobiko sauce



«Токио Ролл» Пана Мозарелла (классика)
«Tokio Roll» Panamozzarella (classica)

100
грн
1000р

Вишневый штрудель

Cherry Strudel

39
грн
1000р

Классический слоеный пирог с вишневыми

Classic puff dough with cherry



Классический (Шарлот-Шварц)
Classica (Charlotte-Schwarz)

50
грн
1000р

Ежевичный шарлот

Sharlot Blackberry

29
грн
1000р

Классический десерт с добавлением ежевики

Classic dessert with blackberry



Ассорти Десерт (супер десерт)
Assortment Dessert (super dessert)

28
грн
1000р