

АндерСон

Запуск нового меню Лето 17

с 8 июня 2017 года

Зачем нам летнее меню

- Летом много сезонных фруктов, ягод и овощей
- В летнюю жару Гости предпочитают прохладные и освежающие блюда и напитки
- Летние блюда в АндерСон отличаются низкой калорийностью и высоким содержанием витаминов и полезных веществ

Страчателла – сыр, состоящий из мягких нитей, залитых густыми сливками. По вкусу напоминает моцареллу.



Эсколар – деликатесная рыба с белым мясом плотной консистенции, отдаленно напоминающее палтус. Содержит много витаминов и минеральных веществ



Лангустины – ближайшие родственники лангустов, похожие на больших креветок. Это богатый источник полезных белков, жиров и микроэлементов



Изменения в основном меню

ВЫВОД

ЗАКУСКИ

Брускетта с куриной печенью

СУПЫ

Борщ домашний с копченой грудкой и карамелизированным яблоком

Крем-суп из белых грибов с гренками из бородинского хлеба

Азиатский суп на грибном бульоне с лемонграссом, перцем чили и японскими пельменями

САЛАТЫ

Салат с карамелизированной печенью и рукколой с клюквенным соусом

Теплый салат с вешенками, беконом, мини-картофелем и соусом-тар-тар с корнишонами

ГОРЯЧЕЕ

Тюрбо, запеченная в соусе из помидоров. Базилика и оливкового масла

Пенне с помидорами, запеченным перцем и баклажанами

Телятина в копченном порто с печеным картофелем, шпинатом и помидорами

Пенне с ростбифом и грибами в трюфельном соусе

ДЕСЕРТЫ

Карамельный торт "Филадельфия" с фисташками 1/6 торта и **целый**

Печенье фисташковое

Цукаты апельсиновые 100 г

Торт с черной смородиной и черносливом 1/4 торта и **целый**

Черничный торт 1/8 и **целый**

НАПИТКИ

Липовый чай 0,8

Лимонад имбирь-цитрус 470 мл/ 1 л

Лимонад клубника-личи 470 мл/ 1 л

Мохито безалкогольный 470 мл/ 1 л

ВВОД

ЗАКУСКИ

Рыбная закуска

Тар-тар их эсколара с гренками из бородинского хлеба

Брускетта с помидорами, базиликом и сливочной страчателлой

СУПЫ

Окрошка овощная (огурцы, редис, картофель вареный, перепелиное яйцо, зелень)

Окрошка овощная с домашним ростбифом

Щи зеленые с перепелиным яйцом и вялеными помидорами

Гаспаччо

Гаспаччо с креветками

САЛАТЫ

Салат с редисом, огурцом, перепелиным яйцом и икрой тобико

ГОРЯЧЕЕ

Фетуччини в томатном соусе с базиликом и сливочной страчателлой

Лангустины на гриле с огуречным салатом

Фермерский цыпленок-корнишон, жареный на пенке из топленого масла

Медальоны из эсколара с салатом и йогуртовым соусом

ДЕСЕРТЫ

Тарт со свежими ягодами

Тарт с воздушным муссом, шоколадным кукисом и свежими ягодами

Пирожное с черной смородиной и черносливом

НАПИТКИ

Лимонад Малина-личи 0,475 мл/ 1 л

Лимонад Цитрон 0,475 мл/ 1 л

Лимонад Тархун 0,475 мл/ 1 л

Лимонад Киви-лимон 0,475 мл/ 1 л

Двойной американо 250 мл

Рыбная закуска (слабосоленый лосось, эсколар в цитрусовом маринаде, специи, зеленое масло и гренки из бородинского хлеба)

990 руб.

1. Слабосоленый лосось
2. Эсколар в цитрусовом маринаде
3. Гренки из бородинского хлеба
4. Салат кресс-афила
5. Лимон
6. Специи для индейки
7. Зеленое масло



Изысканное сочетание белой и красной слабосоленой рыбы прекрасно подойдет к белому вину!

Окрошка овощная (дополнительно: домашний ростбиф)

390 руб.

Дополнительно домашний ростбиф – 190 руб.

1. Огурец
2. Редис
3. Картофель вареный
4. Лук зеленый
5. Зелень укропа
6. Яйцо перепелиное
7. Хрен консервированный сливочный
8. Горчица дижонская
9. Сметана
10. Квас
11. Перец черный молотый
12. Соль экстра

Дополнительно домашний ростбиф



Освещающая летняя окрошка со свежими овощами, зеленью и домашним ростбифом – идеальный выбор для жаркого летнего дня!

Щи зеленые с перепелиным яйцом и вялеными томатами

390 руб.

1. Щавель свежий
2. Картофель отварной
3. Яйцо перепелиное
4. Индейка
5. Бульон из индейки
6. Томаты сушеные в масле
7. Зелень укропа
8. Сметана



Летние щи со свежим щавелем, перепелиным яйцом и пикантной ноткой вяленых томатов. Подаются со сметаной

Гаспаччо (дополнительно: креветки)

370 руб.

Дополнительно креветки - 190 руб.

1. Перец болгарский
2. Томаты в собственном соку
3. Огурцы
4. Базилик
5. Чеснок
6. Масло оливковое
7. Масло укропное
8. Масло чесночное
9. Соль экстра
10. Сахар
11. Перец черный молотый
12. Гренки из багета

Модификатор: креветки (4 шт.)



Традиционный испанский суп из свежего болгарского перца, томатов, с легкой остринкой и освежающим летним вкусом. Подается с гренками из белого хлеба

Салат с редисом, огурцом, перепелиным яйцом и икрой тобико

390 руб.

1. Огурцы
2. Редис
3. Яйцо перепелиное
4. Икра тобико
5. Зелень укропа
6. Сметана
7. Соль экстра



Свежий летний салат с местными сезонными овощами, перепелиным яйцом и оригинальным дополнением в виде икры тобико

Феттучини в томатном соусе с базиликом и сливочной страчателлой

390 руб.

1. Феттучини отварные
2. Паста томатная
3. Сливочный сыр страчателла
4. Зелень базилика
5. Соус фарандола (томаты, оливковое масло, базилик, соль)
6. Маслины
7. Сливки 33%
8. Масло укропа
9. Соль экстра



Феттучини в томатном соусе с пряным базиликом и домашней страчателлой

Тар-тар из эсколара с гренками из бородинского хлеба

380 руб.

1. Слабосоленый эсколар
2. Авокадо
3. Сыр креметта
4. Икра тобико
5. Гренки из бородинского хлеба
6. Салат кресс-афила
7. Сок лимона свежесжатый
8. Лук зеленый
9. Масло укропное
10. Масло оливковое



Изумительная летняя закуска со слабосоленым эсколаром, свежей зеленью, авокадо, икрой тобико и хрустящими гренками из бородинского хлеба

Брускетта с томатами, базиликом и сливочной страчателлой

450 руб.

1. Хлеб домашний серый
2. Помидоры бакинские/плам/черри/розовые
3. Сыр страчателла
4. Зелень базилика
5. Сливки 33%
6. Масло укропное
7. Перец черный молотый
8. Соль экстра

Хрустящая брускетта из домашнего хлеба со спелыми помидорами, зеленью базилика и сливочным сыром страчателла



Лангустины на гриле с огуречным салатом

890 руб.

1. Лангустины
2. Микс салатов
3. Хлеб бородинский
4. Микс салатов
5. Салат из свежих огурцов: огурцы, йогурт, сок лайма, мята, соль
6. Лук жареный
7. Лайм
8. Масло оливковое
9. Зелень мяты
10. Перец черный молотый
11. Зелень мяты



Роскошная закуска с лангустинами, приготовленными на гриле, свежим огуречным салатом, гренками из бородинского хлеба и миксом салатов

Фермерский цыпленок-корнишон, жареный на пенке из топленого сливочного масла

590 руб.

1. Цыпленок
2. Микс салатов
3. Лайм
4. Соус фарандола (томаты, оливковое масло, базилик, соль)
5. Багет французский
6. Зелень петрушки
7. Масло для креветок
8. Масло сливочное
9. Масло оливковое
10. Перец черный молотый
11. Соль экстра



Ароматный молодой цыпленок, жареный на гриле, с хрустящей корочкой, миксом салатов и гренками из французского багета

Медальоны из эсколара с салатом из огурцов и йогуртовым соусом

690 руб.

1. Стейк их эсколара
2. Микс салатов
3. Хлеб Бородинский
4. Лук жареный
5. Салат из свежих огурцов :
огурцы, йогурт, сок лайма,
мята, соль
6. Лайм
7. Перец черный молотый
8. Масло оливковое
9. Масло растительное
10. Зелень мяты
11. Соль экстра



Нежная белая рыба эсколар, приготовленная на гриле, подается с освежающим огуречным салатом с йогуртовым соусом, гренками из бородинского хлеба и миксом салатов

1. Тарт со свежими ягодами

2. Тарт с воздушным муссом, шоколадным кукисом и свежими ягодами

290 руб.

1. Мука пшеничная в/с,
2. Меланж пастеризованный,
3. Сахар-песок,
4. Масло сливочное 82,5%,
5. Желток пастеризованный,
6. Сливки 33%,
7. Молоко 3,2%,
8. Ягоды свежие (клубника/ ежевика/ малина/ голубика/смородина)
9. Крахмал кукурузный
10. Печенье шоколадное



Легкий нежный тарт из песочного теста, с воздушным сливочным кремом и свежими ягодами



Легкий нежный тарт из песочного теста, с воздушным муссом, ягодным желе, шоколадным кукисом и свежими ягодами

Пирожное с черной смородиной и черносливом

260 руб.

1. Пудра сахарная
2. Белок пастеризованный
3. Мука пшеничная в/с
4. Орехи грецкие
5. Сахар-песок
6. Желток пастеризованный
7. Масло сливочное 82,5%
8. Сливки 33%
9. Молоко 3,2%
10. Смородина черная с/м
11. чернослив (слива сушеная)
12. крахмал кукурузный



Нежное пирожное с ореховым бэзе, кремом из черной смородины и черносливом

Сделан из любимого торта-хита – торта из черной смородины и чернослива

Лимонад малина - личи

320/590 руб. – 475 мл/1 л

1. Малиновое пюре
2. Морс клюквенный
3. Сироп Монин
4. Лайм сегменты
5. Зелень мяты



Волшебный ягодный лимонад с пюре из свежей малины, вкусом личи и веточками мяты

Лимонад киви-лимон

320/590 руб. – 475 мл/1 л

1. Киви
2. Сок апельсиновый
3. Лимон дольки
4. Сироп сахарный
5. Вода

Обратите внимание: только природные ингредиенты, ни одного химического сиропа!



Освежающий летний
лимонад с кусочками киви и
лимона

Лимонад цитрон

320/590 руб. – 475 мл/1 л

1. Сироп цитрус
2. Сироп Монин
3. Лимон дольки
4. Лайм сегменты
5. Вода

Яркий цитрусовый лимонад
с выраженными нотами
лимона и лайма



Лимонад тархун

320/590 руб. – 475 мл/1 л

1. Сироп цитрус
2. Сироп сахарный
3. Зелень тархуна
4. Огурцы очищенные

Обратите внимание: в лимонадах только природные ингредиенты, никакой химии.

В двух лимонадах добавлен сироп монин.



Летний бодрящий тархун с кусочками свежих огурцов