



Наглядное
пособие по меню
для официантов

Очередность подачи блюд

1. Гриссини (комплимент от заведения)
2. Напиток (аперитив)
3. Хлеб
4. Холодные закуски, салаты, суши, роллы
5. Горячие закуски и пицца
6. Супы
7. Горячие блюда (паста, лапша, гриль-меню)
8. Диджестивы
9. Десерты + чай, кофе

Аперитив

- **Аперитив** (фр. *Apéritif*, от лат. *aperīre* «открывать») — блюдо (как правило, слабоалкогольный напиток), подаваемое перед едой и вызывающее аппетит, слюноотделение и улучшающее пищеварение.
- В качестве аперитивов используют алкогольные напитки, безалкогольные напитки, соки.

- Из безалкогольных напитков — минеральные воды, а также газированная, содовая и простая охлажденная вода. Лучшими соками для аперитива служат [апельсиновый](#), [грейпфрутовый](#), [виноградный](#) (из несладких сортов винограда).
- Среди популярных алкогольных аперитивов [вермут](#).

Фраза по КНЛ

- *Пожалуйста, наше меню*
- *Пока Вы ознакамливайтесь могу предложить: - минеральную воду, - сок, - узвар?*
- Аперитивы выносим сразу после сервировки стола в **ОДИН ВЫНОС !!!**

Холодные закуски

- **Заку́ска** — еда, которая подаётся перед основными блюдами либо в качестве отдельной лёгкой трапезы.
- Бывают холодные и горячие закуски.
- Холодные закуски: салат, брускетты (бутерброды на тостовом хлебе)

Салаты

- **Салáт** (итал. *Salato, Salata* — «солёное») — холодное блюдо (в современной кухне есть и горячие салаты), приготавливаемое из смеси различных продуктов и заправкой (растительным маслом, майонезом, или специальными салатными заправками).

Салаты

ГРЕЦИЯ



Микс салатов, томаты, перец болгарский, огурец, лук, сыр фета, маслины, оливковое масло, орегано.

ОВОЩНАЯ БОМБА

- микс салатов, помидор, огурец, морковь, масло растительное, соус соевый, кунжут





ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Куриная грудка, бекон, Микс салата, томаты, крутоны, яйцо куриное, соус цезарь, пармезан



БАЛИК ДОР - БЛЮ

Микс салата, помидор, огурец, балык, соус ореховый, сыр пармезан, сыр дор блю, П\Ф крем тыквенный с филадельфией, кунжут.



КРОЛИК

Микс салат, помидор, огурец, кролик, крутоны, соус базилик, кунжут черный.



КАРИБИ

Микс салат, помидор, огурец, яйцо, крутоны, лосось с/с, сыр пармезан, соус ореховый.



ТОРИ КУНСЕЙ

Микс салат, морковь, огурец, перец болгарский, лук синий, шампиньоны, куриное филе, соус дресинг, соус унаги, кунжут



ЗЕЛЁНИЙ САЛАТ С БЕКОНОМ

Микс салат, огурец, помидор, жареный бекон, крутоны, соус салатый, кунжут.



ЧУКА

Чука, ореховый соус,
кунжут.



ВИТАМИН

Микс салат, помидор,
огурец, яблоко, морковь,
стебель сельдерея, соус
винный, соус салатный.



МЯСО СИРНОЕ АСОРТИ

Колбаса салаями, филе куриное копченое, балык "Монастырский", прошутто, сыр гауда, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр дор блю, грецкий орех, маслины, петрушка



ПИВНОЙ СЕТ

Сырные стрипсы, сухарики, картофельные чипсы, сыр косичка, соус сырный, соус горчичный

СЕТ XXL

Крылья Нью Йорк, Крылья
техас, чикен боллы, ребра
барбекю, свиные ушки, соус
горчичный, соус чили



Суши

- **Су́ши** или **су́си** — блюдо традиционной японской кухни, приготовленное из риса с уксусной приправой и различных морепродуктов, а также других ингредиентов. С начала 1980-х суши получили широкую популярность в мире.

История суши

- История возникновения суши берёт начало в [Южной Азии](#), где варёный рис стали применять для приготовления и консервации рыбы. Очищенная и разрезанная на небольшие кусочки рыба посыпалась солью и смешивалась с рисом, после чего помещалась под пресс из камней, который через несколько недель заменялся крышкой.
- В течение нескольких месяцев происходил процесс [молочнокислой ферментации](#) риса и рыбы, благодаря чему рыба оставалась годной к употреблению в течение года. Рис, который превращался в клейкую массу с неприятным запахом, выбрасывался или использовался для приготовления новой партии

Составляющие суши

- **Рис** — формирует основу суши.
- **Листы нори** — сушеные водоросли, используются для закрепления ролла.
- **Соус для риса** — на основе уксуса, используется для заправки риса.
- **Маринованный имбирь** — в приготовлении не используется, подается к суши для того, чтобы сбить вкус предыдущего вида суши перед переходом к следующему.

Дополнительные компоненты

СУШИ

- **Васаби** — перетёртый корень растения васаби (особый вид хрена). Считается, что настоящий васаби убивает микробов в сырой рыбе.
- **Соевый соус** — один из основных компонентов **азиатской кухни**, продукт **ферментации** (**брожения**) **соевых бобов** (иногда с добавлением зерновых) под воздействием **грибов** рода **аспергилл**. Представляет собой жидкость очень тёмного цвета с характерным резким запахом. Содержит множество минеральных элементов, **витаминов** и **аминокислот**. За счёт присутствия производных **глутаминовой кислоты** обладает свойством ярко подчёркивать вкус блюд.

Дополнительные ингредиенты

- Соус Унаги - это густой соус с приятным послевкусием. Является классической японской заправкой для угря.
В его состав входят: соевый соус, сахар, вода, крахмал, соус мирин (рисовое вино), рисов.
- **Мирин** ([яп. 味醂](#)[?], или *みりん*) — очень сладкое [рисовое вино](#), используемое в японской [кулинарии](#). Добавляет сладкий вкус [соусам](#), [маринадам](#) и тушеным блюдам. В прошлом ([XV—XVI век](#)) мирин был популярен как алкогольный напиток для женщин, сладкий аналог [сакэ](#). Мирин содержит до 50% сахара, и его крепость, как правило, — 14 градусовой уксус, дрожжевой экстракт.

Унаги

- **Унаги** (яп. うなぎ) — японское слово для обозначения речного угря. Унаги является распространенным ингредиентом в японской кулинарии. Таким же словом называют соус, который подается к суши с угрем.

Маки суши

- **Маки** - суши в виде цилиндра, сделанного с помощью бамбукового коврика. Цилиндрической формы, в котором *нори* снаружи.

Ролы

КАПА МАКИ

Водоросли нори, рис, огурец,
кунжут, имбирь, васаби



СЯКЕ МАКИ

Водоросли нори, рис, лосось,
имбирь, васаби



УНАГИ МАКИ

Водоросли нори, рис, копченый угорь, огурец, кунжут соус унаги, имбирь васаби



ЧИКЕН МАКИ

Водоросли нори, рис, огурец, микс салат, филе куриное копченое, японский майонез, имбирь вассаби





КАЛИФОРНИЯ ЛОСОСЬ

Водоросли нори, рис, лосось, крем сыр, огурец, кунжут, имбирь васаби.



КАЛИФОРНИЯ СЕЗАМ

Водоросли нори, рис, японский омлет, крем сырогурец, соу спайс, имбирь васаби



КАЛИФОРНИЯ ФЕЛИКС

Водоросли нори,рис,крем сыр,
японский омлет,кунжут, "соус
феликс", имбирь, васаби



КАЛИФОРНИЯ ОВОЩИ

Водоросли нори, рис,крем сыр,
микс салат, перец
болгарский,огурец, помидор,
кунжут, имбирь, васаби.



ЗЕЛЁНИЙ РОЛ

Водоросли нори, рис, огурец, крем сыр, авокадо, соус унаги, кунжут, имбирь, васаби.



ЗОЛОТОЙ ДРАКОН

Водоросли нори, рис, огурец, угорь, крем сыр, икра масага, соус унаги, кунжут, имбирь васаби



СЪОМГА

Водорсли нори, рис, огурец,
омлет японский, крем сыр,
лосось, имбирь, васаби.



ИНЬ ЯНЬ

Водоросли нори, рис, огурец,
угорь, лосось, имбирь,
васаби.



SANDY

Водоросли нори, рис, крем сыр, лосось, соус спайс, огурец, авокадо, кунжут черный, имбирь, васаби.



АЛЯСКА

Водоросли нори, рис, огурец, авокадо, крем сыр, икра масага, имбирь вассаби.



КАЛИФОРНИЯ СЕТ

Каліфорнія креветка, каліфорнія лосось, сезам, каліфорнія фелікс, імбір, васабі.



САНДИ СЕТ

Зеленый рол, аляска, чикен, імбір васабі

КИЛОГРАМ РОЛОВ

Рол инь янь, сьомга, калифорния феликс, калифорния лосось, калифорния овощи, имбирь, васаби.



СЕТ ТРИ ДРАКОНА

Зеленый рол, золотой дракон, санди, имбирь, васаби.



Горячие блюда



ТАЙСКИЙ РИС С ТЕЛЯТИНОЙ

Рис белый, рис красный, капуста брокколи, спаржа(стручковая фасоль), морковь, лук репчатый, перец болгарский, масло чесночное, куриное филе, тайский соус, кунжут, имбирь маринованный.

ТАЙСКИЙ РИС С КУРИЦЕЙ



Рис белый, рис красный, капуста брокколи, спаржа (стручковая фасоль), морковь, лук репчатый, перец болгарский, масло чесночное, телятина, тайский соус, кунжут,

ЛОКШИНА С КУРИЦЕЙ

Лапша, морковь, лук репчатый,
перец болгарский, соевый соус,
чесночное масло, кунжут,
имбирь маринованный.



ЛАПША

- Лапша́ — разновидность макаронных изделий, представляющая собой длинные узкие полосы теста.
- Слово «лапша» из тюркских языков.
- Имеется предположение, что слово «лапша» произошло от глагола «лакаты», то есть «пить по-собачьи, прихлёбывая языком». Другое предположение следующее: лапша — это тонкий пласт теста, измельчённый вручную

Как едят лапшу и рис?

- Так как это блюдо азиатской кухни традиционно его едят *палочками*
- По желанию гостя можно сервировать вилку и нож

Паста



КАРБОНАРА

Спагетти, ветчина, сливки, масло чесночное, сыр пармезан, куриный желток, зеленый соус.



БОЛОНЬЕЗЕ

Спагетти, соус болоньезе, томатный соус, сыр пармезан, чесночное масло, сус зеленый.



ПАСТА С ГРИБАМИ

Феттуччине, сливки, телятина, грибы белые, масло чесночное,зеленый соус, сыр пармезан.



ПАСТА ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Феттуччине с чернилами каракатицы, сливки, крем сыр, соус песто, сыр пармезан.



ПАСТА С МИДИЯМИ

Феттуччине с чернилами
каракатицы, мидии, белое
вино, сливки, корень имбиря,
соус зеленый, чесночное
масло, кунжут, вассаби.



ПАСТА С КРОЛИКОМ

Феттуччине, капуста брокколи,
лук репчатый, шапминьоны,
филе кролика, филе
куриное, масло чесночное,
соус зеленый, сыр пармезан.

ЛАЗАНЬЯ С КУРИЦЕЙ

Яичное тесто, соус бешамель, лук репчатый, помидор, шампиньоны, куриное филе, сыр моцарелла, сыр пармезан, соус базилик.



Чернила каракатицы

- Чернила каракатицы – особая жидкость, вырабатываемая моллюском, которая содержится в полости его тела (чернильном мешке) и применяется для защиты. Чернила каракатицы, как и само мясо моллюска, содержит ряд макро- и микроэлементов, витаминов, набор аминокислот, способствующих улучшению обмена веществ, снижению уровня холестерина, оказывающих противовоспалительное действие.

Лазанья

- **Лазанья** (итал. lasagne) — макаронное изделие в форме плоского квадрата или прямоугольника, а также традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из таких листов вперемешку со слоями начинки, залитых соусом (бешамель).

СУПЫ

- **Суп** (от фр. *soupe*) — жидкое блюдо (обычно *первое*), распространённое во многих странах. Отличительной особенностью супа является в первую очередь тот факт, что суп включает в себя не менее 50 % жидкости.
- В нашем меню супы представлены ***азиатской*** и ***европейской*** кухни

Мисо суп с лапшой

- мисо суп, водоросли Вакаме, лапша черная, зеленый лук, кунжут, сыр тофу, морковь, лайм



Мисо паста

- **Мисо** — продукт традиционной японской кухни, чаще всего в виде густой пасты. Мисо производится путём ферментации соевых бобов с помощью специального вида плесневых грибов.

Тофу

- **То́фу** «соевый творог» — пищевой продукт из соевых бобов, богатый белком. Тофу обладает нейтральным вкусом (то есть собственный вкус почти отсутствует).
- Рецепт приготовления тофу был разработан случайно, когда в блюдо с растёртыми соевыми бобами попала морская вода, вызвавшая их створаживание.

Бульон куриный

- **Бульон** (от [фр. bouillon](#) от глагола *bouillir* — «[кипятить](#)») — [жидкий](#) навар из [мяса](#), [рыбы](#) или овощей. Содержит небольшое количество [белков](#), поэтому имеет больше вкусовое и возбуждающее значение, чем питательное, также легко усваивается даже ослабленным [организмом](#).
- Бульон куриный с домашней лапшой, курицей, яйцом



Солянка

- **Соля́нка** (изначально **селя́нка**) — блюдо русской кухни, суп на крутом мясном бульоне с острыми приправами.
- Основа солянки кисло-солёно-острая из-за добавления таких компонентов, как солёные огурцы, маслины, лимон, сметана. В мясную солянку идут копченые колбаски, куриное филе.



Крем-суп Белые

грибы

Суп-крем — это густой [суп](#), приготовленный из протертых грибов; сливок.

Питательное [блюдо](#), которое отличается выраженным вкусом, легко усваивается организмом человека и аппетитно выглядит.



КРЕМ СУП СЫРНЫЙ

плавлений сыр, моцарелла, пармезан, сливки, картофельное пюре, сухарики

ОКРОШКА



Картофель, яйцо куриное, майоне, кефир, горчица, лимон, редис, вода газированная, лук зеленый, филе куриное(отварное), зелень, тосты

ГАСПАЧО



Томатный сок, помидор, огурец, лук крымский, чеснок, перец чили, перец болгарский, креветка коктейльная, сыр тофу, оливковое масло.

ОСНОВНИЕ БЛЮДА

Овощи гриль

Шампиньоны

Цуккини

Томаты

Лук

Болгарский перец



Колбаски гриль с

картофелем

Охотничьи и домашние колбаски в соусе техас с картофелем по-селянски в чесночном соусе



КАРТОШКА ПО СЕЛЯСКИ



Картофель порезанный дольками жарится во фритюре взбрызгивается чесночным маслом, соль, подается соусом чесночным.



КАРТОШКА ФРИ

Картофель фри, соус кутчуп

ГРАТЕН

- **Картофель дофинуа** - это по сути запеченный в духовке картофель в сливках. Именуется он так по названию местности, естественно во Франции. Это блюдо еще иногда называют картофельный **ГРАТЕН**, из-за способа приготовления (запекание до румяной корочки).
- **Гратинирование** ([фр. gratin](#) — корочка) — [приём кулинарной обработки](#), целью которого является улучшение вкусовых свойств блюда, получение приятного внешнего вида, иногда применяется для обеспечения определённой герметизации блюда.
- Процесс заключается в том, что как правило почти готовое блюдо посыпают или смазывают другим продуктом, с целью создания на нём корочки. Эта корочка образуется в результате тепловой обработки — расплавления продукта либо напротив, спекания продукта. Очень часто для гратинирования применяется тёртый [сыр](#)



РЁБРА БАРБЕКЮ

Острые свиные ребрышки в соусе барбекю, соус чили



КРИЛЬЯ ТЕХАС

Крылья тexas в остром соусе с кунжутом.



СВИНЫЕ УШКИ

Свиные ушки/ушки жаренные в чесночном масле



ЧИКЕН БОЛИ С ОЛИВКАМИ

Куриные шарики(куриное филе) фарированные оливками в панировочной смеси и жареные во фритюре подаются соусом горчишно-майонезным.



КРИЛЬЯ НЬЮ ЙОРК С МОЦАРЕЛЛОЙ

Куриные крылья фаршированные сыром моцарелла в панировочной смеси и жареные во фритюре, подаются с соусом ореховым.

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

Цукини, шампиньон,
помидор, куриные
шашлычки маринованные в
японском соусе жарятся на
гриле, картофель по
селянски во фритюре,
подается с японским соусом.



КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРИЛЬ

Куриное филе гриль
маринованное в корне
имбиря, картофельное пюре
с помидором и подается с
соусом чесночным.



КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

Цукини, шампиньон,
помидор, куриные
шашлычки маринованные в
японском соусе жарятся на
гриле, картофель по
селянски во фритюре,
подается с японским соусом.



КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРИЛЬ

Куриное филе гриль
маринованное в корне
имбиря, картофельное пюре
с помидором и подается с
соусом чесночным.



Стейк

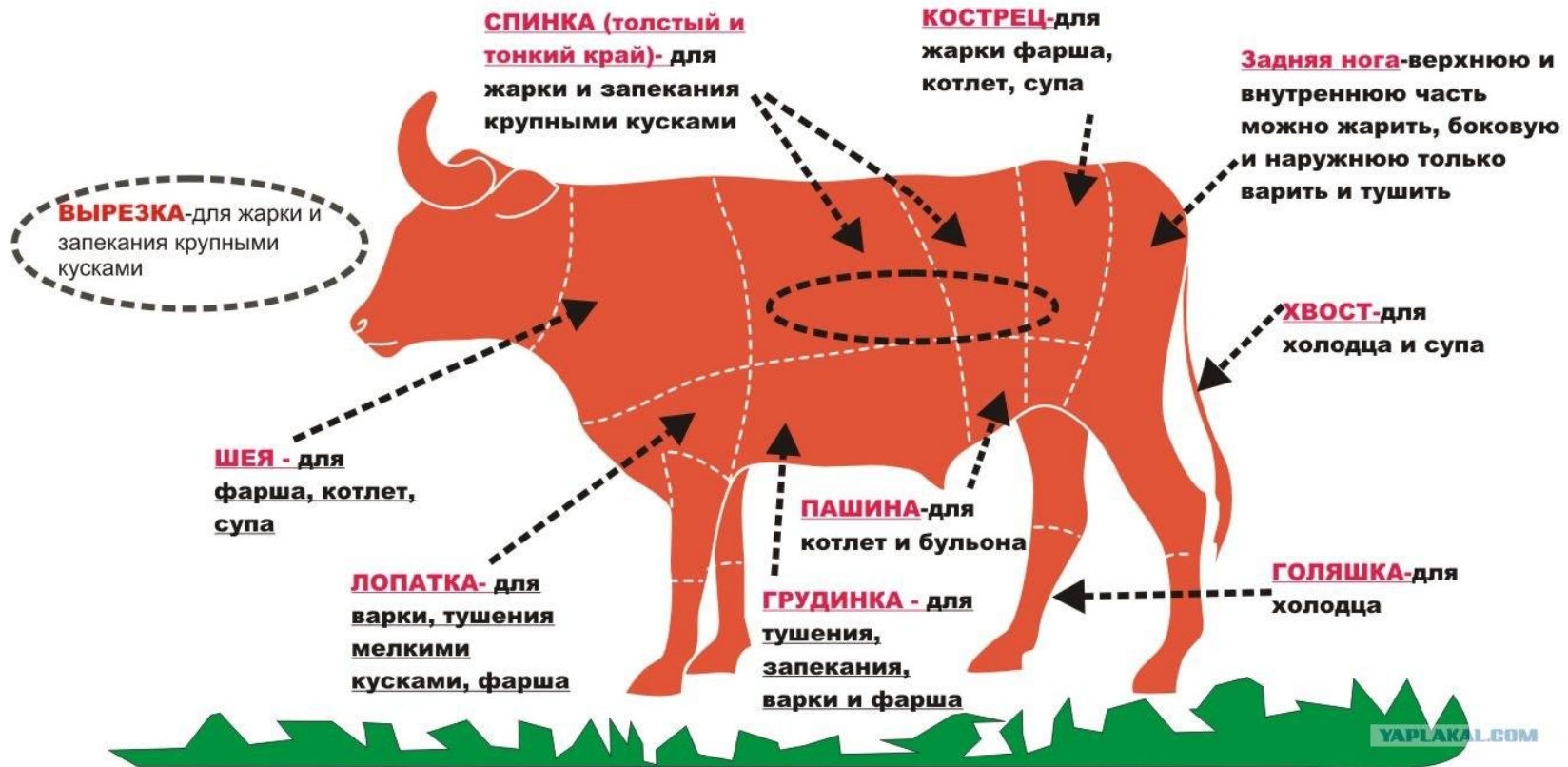
- **Стейк** (от [англ.](#) *steak* — кусок мяса) — качественно приготовленный толстый кусок [мяса](#), вырезанный из туши животного (как правило, [бычка](#)) чаще всего поперёк, но в некоторых случаях и вдоль волокон (от [англ.](#) *beefsteak* — говяжий стейк, кусок говядины).

История стейка

- Иногда историю относят во времена Древнего Рима, «где в храмах во время ритуала жертвоприношения жрецы жарили на решётках большие куски говядины для того, чтобы возложить их на божественный алтарь». Мясо мирной жертвы благодарности должно съесть в день приношения ее, не должно оставлять от него до утра.

Разделка туши

СХЕМА РАЗРУБА ГОВЯДИНЫ



Пеппер стейк с телятиной

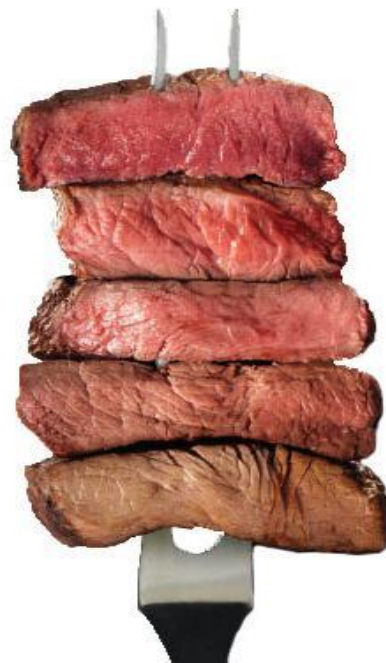
Стейк из вырезки
телятины
маринованный в смеси
перцов жареный на
гриле, подается с
картофелем по
селянски с соусом
техас.



Степени прожарки

- Стейк нарезают при подаче, чтобы сбить температуру и он не дошел до следующей степени прожарки

ГОТОВИМ СТЕЙК ПРАВИЛЬНО



С кровью (Rare)

1 мин с каждой стороны

Слабой прожарки (Medium Rare)

2 мин с каждой стороны

Средней прожарки (Medium)

3 мин с каждой стороны

Почти прожаренное (Medium Well)

4 мин с каждой стороны

Прожаренное (Well Done)

5 мин с каждой стороны



Температура мяса

Название (по-французски)	Описание	Температура
Extra-rare или Blue (bleu)	красное, холодное	46–49 °C
Rare (saignant)	середина красная, холодная; мягкое	52–55 °C
Medium rare (à point)	середина красная, теплая; более плотное	55–60 °C
Medium (demi-anglais)	розовое и плотное	60–65 °C
Medium well (cuit)	середина немного розовая	65–69 °C
Well done (bien cuit)	полностью серо-коричневое; жесткое	71–100 °C
Пережаренное	полностью черное; хрустящее	>100 °C

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ (ПАРАВОЙ)



Лосось филе (жареный на гриле или паровой), подается с паровой капустой брокколи и куриным яйцом.

КУРИНОЕ ФИЛЕ ФАРШИРОВАННОЕ ФЕТОЙ



Куриное филе фаршированное сыром фетой, помидором, трюфельной пастой и базиликом с добавлением орегано. Панируется в кунжуте, подается с картофельным пюре и овощной подушкой в сливочном соусе (спаржевая фасоль, шампиньоны, сливки)

БУРГЕР ТЕЛЯТИНА

Красная булка, телячий фарш с чили, луковый мармилад, лук крымский, салат айсберг, огурец, помидор, сыр гауда, подается с картофелем по селянски, салатом коул слоу и соус чили.



БУРГЕР ТЕЛЯТИНА

Черная булка, телячий фарш, горчица, майонез, лук крымский, салат айсберг, огурец, помидор, сыр гауда, подается с картофелем по селянски, салатом коул слоу и кетчупом.



БУРГЕР КУРКА БЕКОН

Желтая булка, куриное филе, бекон, горчица, майонез, лук крымский, салат айсберг, огурец, помидор, сыр гауда, подается с картофелем по селянски, салатом коул слоу и кетчупом.



Пицца

- **Пи́цца** (итал. *pizza* от итал. *pizzicare* - быть острым) — итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте томатами и расплавленным сыром. Сыр является главным ингредиентом пиццы (как правило, моцарелла). Одно из самых популярных блюд в мире

Сезон года

- О пицце «Сезон года» («Quattro stagioni») известно то, что она существовала еще в 1660 году. Проживал тогда в Неаполе один повар, готовивший вкуснейшие пиццы. В один прекрасный день его посетила идея приготовить пиццу с множеством разнообразных ингредиентов. Кулинар отобрал свои любимые продукты: томаты, курицу, ветчину и грибы.
- Однако возник вопрос: как поместить все это разнообразие на прослойку теста, не сделав при этом из пиццы винегрет?
- Кулинар нашел выход из этой ситуации. Он разделил круг пиццы на четыре сектора, каждый из которых был покрыт своей начинкой по отдельности.
- У повара эта пицца ассоциировалась со временами года, в итоге пицца получила имя «Четыре сезона». Сектор «зима» занимали шампиньоны, «весна» отводился под курицу, «лето» было отдано под ветчину, «осень» занимали помидоры.

Сезон года



- моцарелла,
копченая куриная
грудка, ветчина,
помидоры, кукуруза,
зелень, **фреш-соус
из помидоров**,
орегано
- M (20 см)46
- L (30 см)76
- XL (45 см)146

История Маргариты

- Прототипы пиццы были ещё у древних греков и римлян, как подача на стол некоторых кушаний на ломтях хлеба. В связи с ввозом [помидоров](#) в Европу в [1522 году](#) в [Неаполе](#) появился прообраз итальянской пиццы.
- Пиццу полюбила жена неаполитанского короля Фердинанда IV Мария-Каролина Габсбург-Лотарингская ([1752](#) — [1814](#)), а позже — итальянский король [Умберто I](#) и его жена [Маргарита Савойская](#), в честь которой и был назван один из рецептов и сама разновидность пиццы — *Маргарита*

Маргарита



- моцарелла,
помидоры, **фреш-соус с помидоров,**
орегано
- М - 200г / L - 400г / XL -
800г

БЕКОН



- моцарелла, бекон, ветчина, **фреш-соус с помидоров**, орегано

МЯСО



- моцарелла, ветчина, копченая куриная грудка, салями, кукуруза, охотничьи колбаски, **фреш-соус из помидоров**, орегано, зелень

ЛОС АНЖЕЛЕС

- моцарелла, ветчина, шампиньоны, **фреш-соус из помидоров**, орегано, зелень



ПАРМ

- моцарелла, ветчина, микс салата, руккола, соус песто, **фреш-соус из помидоров**, масло чесночная, орегано.



РЕЗЕРВ

- моцарелла,
сливочный соус,
мидии, лосось с / с,
тигровые креветки,
помидоры, руккола



СЫР (4 СЫРА)

- моцарелла, гауда, дорблю, пармезан,
сливочный соус,
орегано



Нью Йорк

- моцарелла, ветчина, копченая куриная грудка, помидоры, масло чесночная, маринованный лук, охотничьи колбаски, **сливочный соус**, орегано, зелень



Филадельфия

- моцарелла, лосось, микс салата, руккола, соус песто, масло чесночная, кунжут, **сливочный соус**, орегано



Пицца с кроликом

- моцарелла, кролик, куриное филе, бекон, шампиньоны, белые грибы, орегано, сливочный соус,



ГАВАЙИ

- моцарелла, копченая куриная грудка, ананасы, кукуруза, **фреш-соус из помидоров**, орегано, зелень



ПИЦЦА НА ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

Кальцоне

- моцарелла, ветчина, помидоры, охотничьи колбаски, **маринованный лук, горчичный соус**, орегано



Кальцоне ([итал. calzone](#)) — [итальянский пирог](#), на самом деле является закрытой формой [пиццы](#), изготовленной в виде полумесяца

ЧИКЕН

- моцарелла, копченая куриная грудка, **маринованный лук**, шампиньоны, соус **горчичный**, орегано, зелень



Барбекю

- моцарелла, шампиньоны, охотничьи колбаски, домашние колбаски, бекон, соус барбекю, **мар. лук, перец чили, фреш-соус из помидоров**, орегано, зелень



Пеперони

- моцарелла, салями, **перец чили, фреш-соус из помидоров**, кунжут, орегано, зелень



КЛУБНИКА

- Соус сливочный, сыр моцарелла, клубника, дыня, ананас, сыр дорблю, мята.





ХЛЕБЦЫ ВЕТЧИНА И СЫР

Сливочный соус, сыр
моцарелла, сыр пармезан,
ветчина.



ХЛЕБЦЫ ДВОЙНОЙ СЫР

Сливочный соус, сыр
гауда, сыр моцарелла,
сыр пармезан



ХЛЕБЦЫ ШОКОЛАНО - ОРЕХОВИЙ

Каравела, сыр
моцарелла, сливки, сыр
пармезан.

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк

- **Чизкейк** (англ. *cheese* — сыр, *cake* — торт) — блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сыросодержащий десерт от творожной запеканки до пирожного суфле. Первые чизкейки появились в Древней Греции.
- Готовится на основе творога и сыра Филадельфия

Чизкейк

мраморный

песочная основа с
творожно-сливочно-
шоколадным кремом и
шоколадным желе.



ЧИЗКЕЙК ФРУКТОВЫЙ

Песочная основа с
творожно-сливочным
кремом и фруктами в желе.



Наполеон

**песочная основа с
заварным кремом**



ШВАРЦ

**шоколадно-масляный
бисквит, с прослойкой
молочно-сливочного крема
с свежей вишней,
декорированный
взбитыми сливками,
коктейльной вишней,
шоколадной стружкой.**



Крем-брюле

Орехово-карамельный

- Крем-брюле́ (фр. *crème brûlée*, буквально *обожжённые сливки*) — десерт из заварного крема с карамельной корочкой. Обычно подается комнатной температуры.



СЕМИФРЕДО

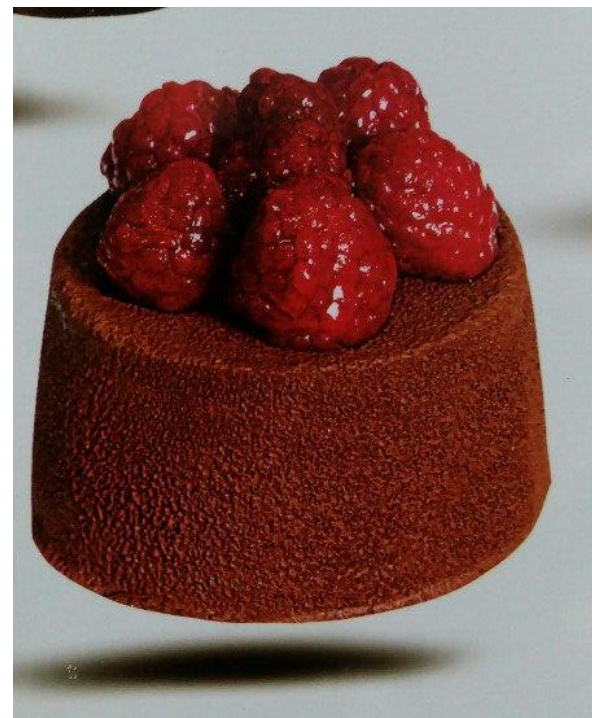
Молочный мусс с карамельным соусом

Семифредо ([итал.](#) *semifreddo* — буквально «полухолодный») — традиционный итальянский десерт.

В состав семифредо входят сырые яйца и сливки большой жирности.

При разрезании вытекает карамельный соус

Сверху покрыт какао-пудрой с ягодками малины



БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ

Шоколадный кекс



ПУДИНГ

Творожная запеканка с изюмом подается со сметаной и клубникой.



ОПЕРА

Класический французский десерт



ТИРАМИСУ

Класический итальянский десертю(состав: сливки, сыр маскарпоне, бисквит пропитанный кофе,и посыпанный какао)



ПАНАКОТА
ШОКОЛАДНАЯ
Молочно ванильное
желе с шоколадной
прослойкой





ЛИМОНЧЕЛЛА



БАВАРЕЗЕ

ФРУКТОВО – ЯГОДНЫЙ СУП (ВИШНЁВЫЙ)



ФИСТАШКОВО - ЛАЙМОВЫЙ



ЗАВТРАКИ

АМЕРИКАНСКИЙ ЗАВТРАК



Куриные яйца, колбаски охотничьи, домашние, картофель по-селянски, огурец, помидор, подается с кетчупом



ОВСЯНКА С ФРУКТАМИ

Овсянка с яблоком и ежевикой на молоке.

ЯЙЦО ПАШОТ С ЛОСОСЕМ С/С



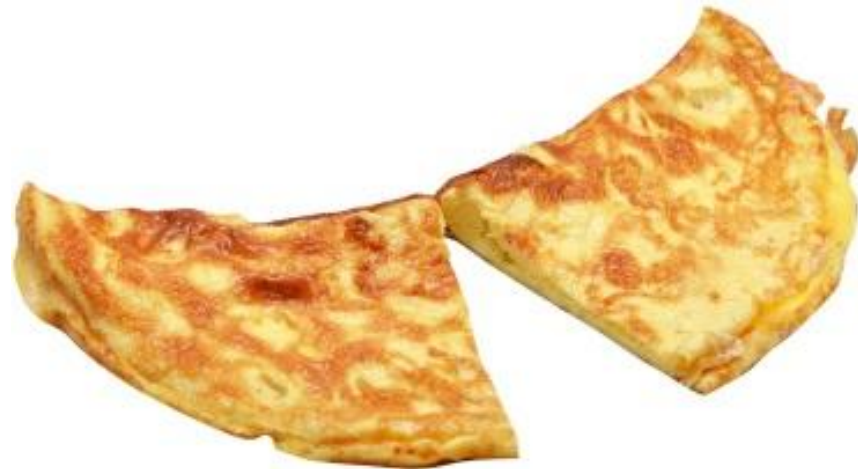
Куриные яйца, лосось с/с в сырном соусе, тост, руккола и черри.

ЯЙЦО ПАШОТ С ПРОШУТТО



Куриные яйца, прошутто в сырном соусе, тост, руккола и черри.

ОМЛЕТ



COYCA

Соус Песто

- **Пéсто** (итал. *Pesto* — топчу, растираю, давлю) — популярный соус итальянской кухни на основе оливкового масла, базилика и сыра, имеет специфический зелёный цвет.

Состав:

- Базилик
- Чеснок
- Пармезан
- Кедровый орех
- Лимон
- Растительное масло

Соус ТОМАТНЫЙ

Состав:

- Паста томатная
- Чеснок
- Базилик сухой
- Морковь
- Лук репчатый
- Сахар

Соус СЫРНЫЙ

□ Состав:

- Майонез
- Сыр Дор блю
- Вино белое домашнее

Соус Техас

Состав:

- Аджика
- Кетчуп

Соус Горчичный

Состав:

- Майонез
- Горчица

Соус Дрессинг

Дрессинг – заправка для салата

Состав:

- Мицукан – цитрусовый уксус
- Соус Понцу – цитрусовый соус с водостями
- Растительное масло
- Соус соевый
- Морковь
- Лук репчатый
- Чеснок
- Сельдерей
- Сахар

Соус Бальзамик

- Уксус Бальзамический (винный)
- Сахар

Соус ЧЕСНОЧНЫЙ

- Чеснок
- Майонез

Соус Бешамель

- Бешамель - базовый соус на основе термически обработанной смеси муки и жира и молока.
- Соус получил собственное название от фамилии гофмейстера (руководителя прислуги) маркиза Луи де Бешамель (Véchemel). Именно для него впервые был приготовлен соус, чтобы удивить его вкусовые предпочтения.
- Согласно распространенной легенде родился соус бешамель случайно: повар маркиза решил добавить немного сливок в обычный густой белый соус Veloute («велюте» или «Паризьен»). С тех пор, вот уже несколько веков, соус бешамель пользуется

Соус Бешамель

Состав:

- Мука
- Бульон куриный
- Лук репчатый
- Масло растительное
- Сливки

Соус Зеленый

- Зелень
- Лимон
- Соль
- Сахар
- Базилик
- Масло растительное
- Масло чесночное

Соус ТАР-ТАР

- ▣ Огурцы соленые
- ▣ Яблоко
- ▣ Майонез
- ▣ Зелень
- ▣ Лимон
- ▣ Лук репчатый
- ▣ Вино белое

Соус Цезарь

- Домашний майонез
- Чеснок

Соус ВИННЫЙ:

Вино Святкова
колекція біле
Маргарин
Сахар песок
Горчица в зернах

Соус ОРЕХОВЫЙ:

- Яблоко
Мицукан
Мирин
Кикоман
Арахис
П/ф Оливковое масло 1кг
П/ф Чеснок зачищенный 1кг
П/ф Лук крымский зачищенный 1кг
П/ф Кунжут жареный 1кг

Масло

ЧЕСНОЧНОЕ

- Соль

П/ф Соус зеленый

П/ф Соус Горчичный

П/ф Чеснок зачищенный

П/ф Соус Базилик

Перец черный молотый

Соус САЛАТНИЙ

- ▣ Мед

Масло растительное

Уксус яблочный

Соус ДРЕССИНГ

- Мицукан
Соус Понцу
Масло растительное
Соус Соевый
Сахар песок
Чеснок зачищенный
Лук
Морковь
- Стебель сельдерея
Овощная приправа
Паприка молотая