

Ужин/обед по «спец-заказу»

Утверждено 30.01.2020 в

Общая стоимость на 1 гостя – 950 р.

кафе «Сыто-Piano»

Закуска – 200 р.

Подается перед салатами, на брускетах. 180гр

- с тунцом и куриным яйцом – 50 гр.
(тунец, яйцо, зелень)

- со свежей помидоркой и сливочным сыром – 50 гр.
(помидор, сыр сливочный зелень)
- со свежей помидоркой и копченой курочкой – 50 гр.
(помидор, курица копченая, зелень)

Салаты – 350 р.

- салат с печенью трески – 200 гр.
(печень трески, лист салата, лук, картофель, фасоль стручковая, яйцо, помидор, соус)

- цезарь с цыплёнком – 250 гр.
(лист салата, черри, куриное филе, соус цезарь, сухарика, сыр)

- цезарь

с малосольным лососем – 250 гр.
(лист салата, черри, лосось малосольный, соус цезарь, сухарика, сыр)

- китайский огонек – 200 гр.
(куриное филе, огурец, помидор, чеснок, лук, соевый соус)

- Пекин – 250 гр.
(филе цыпленка, ананас, пекинская капуста. Кунжут, свежий огурец, масленая заправка)

- пятый элемент – 250 гр.
(филе цыпленка, картофель, яйцо куриное, маринованный огурец, шампиньоны, лук обжаренный, корейская морковь, майонез)

- улыбка – 200 гр.
(ветчина, кукуруза, капуста, сыр, картофель пай, майонез)

- а-ля Нисуаз – 250 гр.
(тунец, фасоль стручковая, лист салата, яйцо куриное, картофель отварной, соус цезарь)

Горячее с гарниром – 350 р.

- паста овощная
с соусом терияки – 300 гр.

(фетучине, цукини, перец болгарский, брокколи, цветная капуста, соус соевый, терияки)

- паста «Сальсиче» - 300 гр.
(фетучине, перец чили, колбаски охотничьи, перец болгарский, соус томатный)

- голень цыпленка в апельсиновом соусе с гарниром на выбор – 330 гр.
(голень цыпленка, апельсин, специи)

- люля-кебаб со свежими овощами и гарниром на выбор – 300 гр.
(фарш говяжий, соль, перец, зира, перец красный хлопьями)

- куриные крылья барбекю с картофелем по-деревенски – 350 гр.
(крыло куриное, соус барбекю, картофель, кунжут)

- куриные крылья в соусе терияки с гарниром на выбор – 350 гр. (филе трески, (крыло куриное, соус терияки, картофель, кунжут)

Гарнир – 120 гр.

входит в стоимость и вес горячего блюда

- Рис мозаика
(рис, перец болгарский, кукуруза, горошек)

- картофель по-деревенски
(картофель, соль, перец, паприка)

- овощное рагу
(картофель, помидор, перец болгарский, брокколи, соевый соус, итальянские травы, кунжут)

Напитки – стоимость 50 р.

- морс ягодный – 200 мл.
- компот вишневый – 200 мл.
- какао с молоком – 200 гр.

ЧП Середа Олег Викторович
30.01.2020

Ужин в стиле СССР.

Утверждено 30.01.2020 в

Общая стоимость на 1 гостя – 800 р.

кафе «Сыто-Piano»

Закуска министерская – 100 р.

Подается перед салатами, на гренках из черного бородинского хлеба. 180гр

- с грибной икрой из лесных опят – 2 шт.

- со шпротами и маринованным огурчиком – 2 шт.

- с советским плавленым сырком «дружба» – 2 шт.

Салаты – 300 р.

- теплый салат с телятиной – 200 гр.
(говядина, лист салата, шампиньоны, стручковая фасоль, соус, яйцо перепелиное)

- деревенский с копченой курочкой – 200 гр.

(укроп, петрушка, копч.кура, маринованный огурец, грибы жареные, картофельные дольки, соус горчичный)

- мимоза с малосольным лососем – 200 гр.

(лосось, яйцо, морковь отвар, картофель отварной, сыр, майонез)

- хитрый лис с куриной печенью – 250 гр.

(лист салата, куриная печень, апельсин, изюм чернослив, масленно-соевая заправка)

- любовница (вегетарианский) – 250 гр.
(свекла отварная, морковь отварная, чернослив, сыр, майонез, чеснок)

Горячее с гарниром – 350 р.

Котлета по-киевски с зеленым горшком и гарниром на выбор – 350 гр.
(куриное филе, масло сливочное, сыр копченый)

Треска под маринадом с гарниром на выбор – 400 гр.

(филе трески, морковь, лук, масло, тамат.паста)

Бифштекс из говядины с яйцом и гарниром на выбор – 350 гр.
(Говядина рубленая, лук, соль, перец, яйцо)

Мясо по-сельски (свинина, запеченная в сливочно-грибном соусе с картошечкой под сыром) – 300 гр.

Фаршированная куриная ножка с гарниром на выбор – 350 гр.
(шампиньоны, морковь, курица, соль, перец)

Гарнир – 120 гр.

входит в стоимость и вес горячего блюда

- Рис мозаика
(рис, перец болгарский, кукуруза, горошек)

Напитки – стоимость 50 р.

- морс ягодный – 200 мл.
- компот из сухофруктов – 200 мл.
- напиток из лимонный – 200 мл.

- картофель по-деревенски
(картофель, соль, перец, паприка)

- гречка с подливом
(гречка, лук, морковь, мука, бульон куриный)

Иль Середа Олег Викторович
03.01.2020