



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 ознакамливаетесь 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](#)<sup>?</sup>, 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, імбирь, васабі.



## **САНДИ СЕТ**

Зеленый рол, аляска, чикен, імбирь 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 «лакать», 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 тexas 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

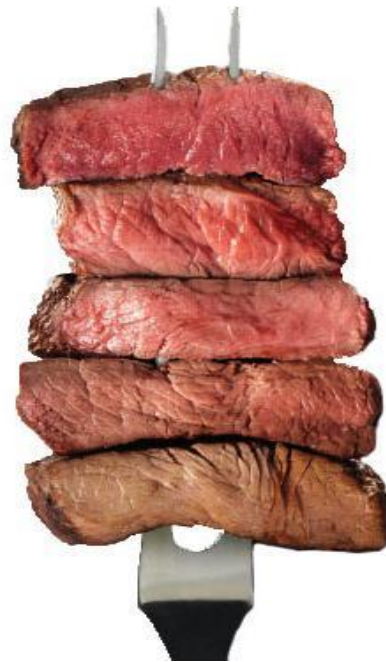
Стейк из вырезки  
телятины  
маринованный в смеси  
перцов жареный на  
гриле, подается с  
картофелем по  
селянски с соусом  
техас.



# 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



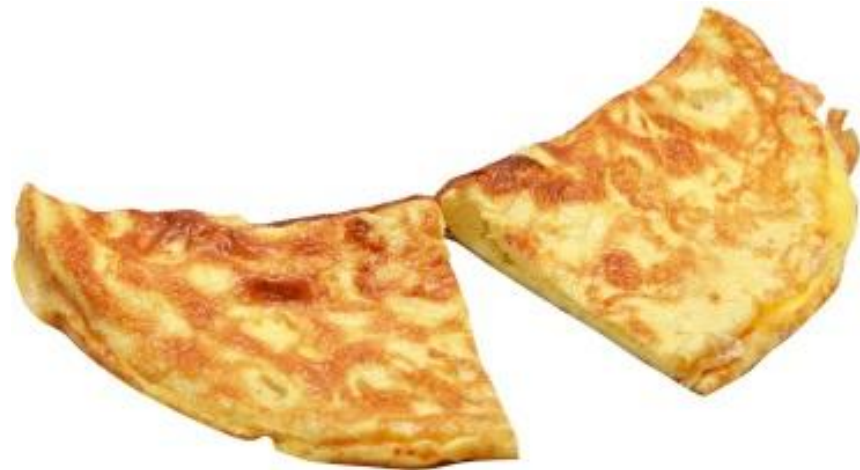
Куриные яйца, лосось с/с в сырном соусе, тост, руккола и черри.

# 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