



Кафе
«Металлург



Меню

Салаты и закуски

250/3	Салат из свежих сезонных овощей и трав с ароматной заправкой	210-00
280/3	Салат «Греческий» с сыром «Фета», свежими помидорами, сладким перцем, маслинами и кольцами сладкого лука под оливковой заправкой	230-00
170/3	Салат с гребешком Баренцева моря и помидорами конкассе	290-00
230/3	Салат Легкий с палтусом холодного копчения, из салата китайского, свежих огурцов, перепелиного яйца и отварного картофеля с ломтиками палтуса х/к	210-00
260/3	Салат «Цезарь» с теплыми креветками, сыром «Пармезан», хрустящими гренками и помидорами «Черри»	270-00
260/3	Салат «Цезарь» с ароматной семгой, сыром «Пармезан», хрустящими гренками и помидорами «Черри»	250-00
280/3	Салат «Цезарь» с куриным филе, сыром «Пармезан», хрустящими гренками и помидорами «Черри»	240-00

Время приготовления блюд 15-20 минут

Кафе

«Металлург»

Меню

Салаты и закуски

280/3	Салат с кальмарами , листьями хрустящего салата, картофелем и томатами	190-00
300/3	Салат «Оливье» классический с отварным языком, нежным куриным филе, говядиной и свежим огурцом под соусом «Оливье»	240-00
240/3	Салат «Нежный Неаполь» с ломтиками куриного филе, шампиньонами, яйцом и хрустящими гренками	200-00
250/3	Салат «Прощутто Фунги» с ветчиной, белком яйца, сыром, и жареными шампиньонами под «Майонским» соусом	220-00
200/20/3	Салат - коктейль с авокадо и креветками под соусом «Тропикано»	370-00
250/3	Салат «Микс» с индейкой. Салат из кабачков, китайского салата, помидоров «Черри», грейпфрута, выкладывается на густой соус из тыквы.	230-00

Время приготовления блюд 15-20 минут

Кафе

«Металлург»

Меню

Салаты и закуски

350/3	Тарелка свежих овощей Помидоры «Черри», огурцы свежие, сладкий перец, редис, зелень	190-00
150/25/7/3	Рыбное ассорти Семга слабосоленая, форель х/к, палтус х/к, маслины, лимон, масло, зелень	380-00
250/3	Мясное ассорти Колбаса с/к, ароматная буженина, язык отварной, рулет из цыпленка, помидоры «Черри», соус из хрена	280-00
240/3	Закуска из слабосоленой сельди подается с отварным картофелем, кольцами лука, зеленью	180-00
300/3	Ломтики слабосоленой семужки гарнируется салатным «Миксом», теплыми тостами и сливочным маслом	340-00
350/3	Тарелка разносолов капусточка маринованная, помидорки «Черри», огурчики маринованные, морковь закусочная, маслины	220-00
250/20/3	Грузди маринованные , подаются с кольцами репчатого лука	440-00

Время приготовления блюд 15-20 минут

**Кафе
«Металлург»**

Меню

Горячие закуски

250/60	Фрикасе из шампиньонов с куриным филе. Грибы с куриным филе в сливочном соусе запеченные в блинчиках	260-00
150/50	Блины со слабосоленой семгой	150-00
150/30	Блины с маслом	60-00
150/30	Блины со сгущённым молоком	60-00
150/30	Блины со сметаной	60-00
150/30	Блины с мороженым	80-00
150/30	Блины с мёдом	90-00
150/30	Блины с джемом	60-00
135/50	Блинчики с творогом и сметаной	90-00
135/50	Блинчики с мясом и сметаной	110-00
135/100/1,5	Блинчики с сыром и ветчиной	110-00

Время приготовления блюд 15-20 минут

Кафе

«Металлург»

Меню

Суп

250/3	Уха морская Форель, окунь, креветки, томаты «Черри»	210-00
250/3	Суп крабовый с добавлением сливок Камчатский краб, лук репчатый, морковь, помидоры, лук порей, сливки, вино, специи	240-00
250/30/3	Суп - крем из шампиньонов Суп-крем из свежих шампиньонов. Подается с ароматными гренками	180-00
250/30/3	Солянка мясная Классический суп из разных сортов мяса с маслинами, лимоном и сметаной	120-00

Время приготовления блюд 15-20 минут

**Кафе
«Металлург»**

Меню

Блюда

Приготовленные на гриле

160/30/ 30/3	Стейк из лосося Подается с сливочным соусом	590-00
160/30/ 20/3	Стейк из трески Подается на ложе из спаржи	430-00
90/15/ 30/3	Тигровые креветки , приготовленные на гриле под соусом «Цитрон»	410-00
150/30/ 15/3	Стейк из говяжьей вырезки Подается с печеным сладким перцем и красным соусом	540-00
150/50/ 15/3	Стейк из свиной вырезки Подается с пикантным соусом и помидорами «Черри»	380-00

Время приготовления блюд 20-30 минут

Кафе
«Металлург»

Меню

Горячие блюда

160/80/ 50/3	Палтус жареный с соусом «Тар-Тар» Подается со спаржей	450-00
200/50/3	Филе окуня , запечённое под картофельно-сырной корочкой	440-00
160/100/ 100/3	Гнезда из филе семги и трески	420-00
250/3	Филе морского окуня на подушке из овощей	380-00
300/100/3	Строганов из говядины в сливочном соусе с шампиньонами, подается с картофелем	590-00
130/150/3	Говяжья вырезка жареная с соусом «Сальса»	530-00
150/150/3	Свиная вырезка запечённая в беконе	360-00
240/3	Медальоны из свинины под соусом «Дижон»	330-00
180/150/3	Буженина , приготовленная по - домашнему	370-00
260/3	Филе цыпленка по-Столичному , жареное в панировочных сухарях	320-00

Время приготовления блюд 25- 40 минут

Кафе

«Металлург»

Меню

Гарниры

150	Картофель «Каноэ»	80-00
	Картофель, приготовленный во фритюре	
150	Картофель отварной	60-00
	Со сливочным маслом, зеленью, чесноком	
200/5	Овощи гриль	140-00
150/4	Рис жареный с овощами	80-00
150	Спаржа отварная	110-00
	Со сливочным маслом, зеленью, чесноком	

Соусы

50	«Чесночный»	70-00
50	«Пикантный»	70-00
50	«Тар-Тар»	70-00
100	«Сырный пармезан»	70-00

Время приготовления блюд 15-20 минут

Кафе
«Металлург»

Меню

Десерты

250/ 50/ 20/ 4	Фруктовый салат заправленный сливками	160-00
200/ 30/ 50	Шарлотка со сливочным мороженым	80-00
180	Клубничный мусс со сливочным мороженым	120-00
150	Десерт ягодный со сливками Из ассорти ягод, взбитых сливок с крошкой печенья	120-00
2 шт.	Яблочные Фило – рулетики	180-00
2 шт.	Венские вафли с дополнением на Ваш выбор Джем, топинг, взбитые сливки, мёд, сироп, сгущенное молоко	80-00

Мороженое

100	Сливочный пломбир	80-00
100/ 30	Сливочный пломбир с джемом	120-00
100/ 30	Сливочный пломбир с шоколадной крошкой	120-00
100/ 30	Сливочный пломбир с сиропом на Ваш выбор	120-00

Смузи

250	Апельсиновый с добавлением бананов и корня имбиря	110-00
250	Витаминный из черной смородины и натурального йогурта с мёдом	130-00
250	Фруктовый из киви, груши, банана и яблока	110-00

Время приготовления блюд 20 -30 минут

Кафе
«Металлург»

Меню

Минеральная вода, лимонад, сок

0,5	«БонАква» газ., б/газ	70-00
0,5	«Нарзан» Россия	80-00
0,5	«Рычалсу» Россия	80-00
0,5	«Витель» Франция	170-00
0,33	«Перье» Франция	170-00
0,25	Лимонад «Кока-кола», «Пепси-Кола»	70-00
0,5	Лимонад «Кока-кола», «Спрайт»	90-00
1л	Сок пакетированный в ассортименте «Рич»	200-00
300/1		50-00
1л	Морс из северных ягод (варим сами)	200-00
300/1		50-00
200/1	Сок свежавыжатый	150-00
	Яблочный	
	Апельсиновый	
	Морковь со сливками	
	Яблочно-морковный	

Кафе
«Металлург»

Меню

Кофейная карта

250	Кофе с шоколадной шапкой	100-00
	Эспрессо с горячими вспененными сливками и шоколадной стружкой	
80	Эспрессо	90-00
	Кофе готовится в эспрессо - машине под давлением	
300	Вайсер	100-00
	Крепкий кофе с горячим молоком	
250	Американо	90-00
	Большой менее крепкий кофе (эспрессо + горячая вода)	
250	Капучино	90-00
	Эспрессо с горячим вспененным молоком. На Ваш выбор посыпается корицей или какао	
200	Латте	90-00
	Эспрессо, горячее молоко и молочная пенка	
200	Латте Нежность	100-00
	Эспрессо потонувший в пучине взбитого молока, сироп Ваниль, взбитые сливки	
150/50	Ирландский кофе	180-00
	Кофе с добавлением ирландского виски и вспененными сливками	
150/50	Кофе «Бейлиз»	160-00
	Кофе с добавлением ликера «Бейлиз» и вспененными сливками	
	Кофе подается с сахаром и шоколадкой	

Кафе

«Металлург»

Меню

Чайная карта Meißner

Чайник = 2 чашки	<p>«Изысканный Ассам» - чай черный байховый.</p> <p>«Английский завтрак» - чай черный байховый.</p> <p>«Элитный Дарджилинг» - чай черный байховый с экологической плантации.</p> <p>«Эрл Грей» - черный чай с ароматом цитрусовых.</p> <p>«Зеленая роза» - зеленый чай с лепестками цветов и ароматом розы.</p> <p>«Зеленый и белый чай» - зеленый чай с белым.</p> <p>«Мята перечная» - напиток чайный из листьев мяты.</p> <p>«Лесные ягоды» - фруктовый чай с яблоками, шиповником, ягодами бузины и ароматами лесных ягод.</p> <p>«Ройбос Ваниль» - напиток чайный из ройбоса с ароматом ванили.</p>	100-00
1 чашка	<p>«Английский завтрак» - чай черный байховый.</p> <p>«Зеленый чай»</p> <p>«Зеленый чай с жасмином»</p> <p>«Лесные ягоды» - чай фруктовый</p> <p>«Мята перечная» - чай травяной</p> <p>«Ройбос - ваниль» - напиток чайный из ройбоса с ароматом ванили.</p>	50-00

ПИВО

500	<i>Клинское</i>	90,00
500	<i>Невское Классическое</i>	90,00
500	<i>Жатецкий Гусь</i>	100,00
500	<i>Сибирская Корона</i>	100,00
500	<i>Туборг Грин</i>	110,00
500	<i>Холстен</i>	120,00
500	<i>Бад</i>	130,00
500	<i>Хайникен</i>	130,00
500	<i>Старопрамен</i>	130,00
500	<i>Варштайнер Премиум Верум</i>	160,00
500	<i>Хугарден</i>	160,00
500	<i>Стелла Артуа</i>	160,00
500	<i>Кроненбург</i>	160,00
335	<i>Корона Экстра</i>	190,00
500	<i>Шпатен Мюнхен</i>	270,00
500	<i>Шпатен Мюнхен Дункель</i>	270,00
500	<i>Леффе Брюн темное ж/б</i>	280,00