



ИНТЕГРАЛ

Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Овощные холодные закуски

Лимон с сахаром и клюквой	100/30	130
Грибы маринованные с лучком и зеленью	200	280
Баклажаны пикантные	200	320
острые с овощами		
Маслины, оливки королевские	120/10	330
с лимоном и зеленью		
Овощная тарелочка	350	360
помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень		
Баклажаны рулетики с орехом и томатами	250/20	400
под соусом песто		
Русский разносол собственного засола	600	450
огурцы, помидоры, капуста пилюска, арбузы, перец острый, чесночек		
Баклажаны фаршированные	240/20	450
креветками и овощным миксом со сливками		
Сырная тарелка фермерская	300	550
сулугуни, адыгейский, брынза, копченый		
Сырная тарелка европейская	250/110	750
с орехом, медом и виноградом (дор-блю, пармезан, камамбер, пикантный с травами)		



Яновская И.С.

Утверждаю директор



ИНТЕГРАЛ

Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Рыбные холодные закуски

Сельдь пряного посола	100/90	240
с маринованным лучком и пряным маслом		
Форшмак из филе сельди	260	380
с гренками бородинского хлеба		
Лосось слабосоленый с лимоном	100/50	450
Блинчики	120/20	500
с икрой красной и лососем		
Рыба под маринадом	350/20	600
судак с овощами (исконно казачье блюдо)		
Икра красная с маслом и лимоном	50/50	750
Маринованный лосось	250/20	800
с медово-горчичным соусом, мягким сыром и авокадо		

Мясные холодные закуски

Брускетта по-итальянски	60	170
с пармой, мягким сыром филадельфия и бальзамиком		
Сало под водочку	160	380
с горчицей и ржаными сухариками		
Закуска из телячьего языка	150	600
под пикантной заправкой из хрена и горчицы		
Карпаччо	70/165	650
из подмаринованной говядины в сопровождении сыра пармезан с чесночными гренками и каперсами		
Мясная тарелка к пиву	210	650
грудинка копченая, суджук, бастурма		
Мясная тарелка из рулетов собственного приготовления	360/20	900
(куриный с абрикосами вялеными, из говядины с черносливом, паштет из телячьей печени с маслом, буженина с зеленью и сыром)		
Мясная тарелка к вину из итальянских деликатесов	210/10	900
парма, свиная шейка, салями, милано, говядина брезаола		

Яновская И.С.

Утверждаю директор





Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Торячие закуски

Блинчик с икрой красной	75/20	400
Чернослив в беконе с сыром	200	500
под соусом из апельсина с розмарином		
Куриная печень По-берлински	240/10	500
в сопровождении фламбированных яблок, меда и вина		
Печень кролика в средиземноморском стиле.....	220	520
со свежей малиной на зеленой спарже		
Куриное филе По-восточному	200/10	530
с шампиньонами и соевым соусом		
Телятина с имбирем, апельсинами и артишоками.....	270	600
под заправкой бальзамик и дижонской горчицей		
Коллекция из жареных сыров	250/120	700
под ягодными соусами с сопровождении «хмельного» инжира и мяты		
Мидии зеленые в ракушках.....	200/30	800
с икрой тобико под острым сливочным соусом		
Тигровые креветки в японском стиле	120/120/30 .	800
с соусом из овощей		
Тигровые креветки,	150/20	800
обжаренные в фирменном соусе, на шпажках		
Креветки черные тигровые	150/100	800
в хрустящей панировке под кисло-сладким соусом		
Утиная грудка Магре с пряной грушей	190/80	1400
и соусом из клюквы и яблок		



Яновская И.С.

Утверждаю директор



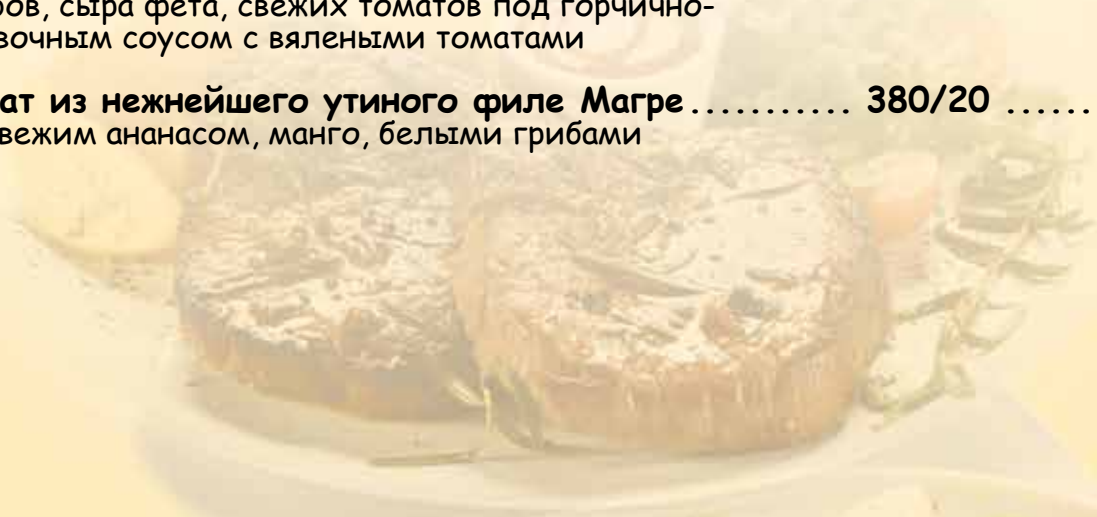
Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Салаты из мяса и птицы

Шарм из мяса, языка, курицы, грибов	250/10	380
Салат из курицы с соусом Тар-тар	190/10	400
с карпаччо из шампиньонов и стеблем сельдерея		
Салат из жареной куриной печени,	180/20	400
белых грибов под карамельным соусом и традиционным бальзамиком		
Цезарь из филе курицы,	250/30	400
сыра, соуса и томатов черри		
Экзотический из филе курицы барбекю,	250	430
ананаса, листьев салата и свежим грейпфрутом		
Салат теплый с говядиной	220/10/5	490
с картофельными дольками, маринованными овощами		
Салат с местной говядиной в тайском стиле	180/10	490
со свежими огурцами и морковью		
Салат с курицей и баклажанами гриль,	250	490
артишоками и миксом из сыра фета		
Теплый салат из филе свинины,	260	490
грибов, сыра фета, свежих томатов под горчично-сливочным соусом с вялеными томатами		
Салат из нежнейшего утиного филе Магре	380/20	700
со свежим ананасом, манго, белыми грибами		



Яновская И.С.

Утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Блюда из рыбы и морепродуктов

Рулетики из судака по-флорентийски 150/100 600 с овощной пикапой, пряным соусом и чипсами имбиря
Судак по-ленинградски 150/150 600 подается с хрустящим луком и овощами рататуй
Судак по-гречески запеченый 310/5 600 с сыром, красной икрой и овощным рататюем
Судак Темпура 380 620 в сырной тарелке и овощах соте
Филе Сибаса 150/150 620 с картофельным пюре с васаби и маслом трюфеля
Семга Аль-Сальмоне , 180/20 850 фаршированная креветками и сливочным соусом на ломтике ананаса и соусом песто



Яновская И.С.

Утверждаю директор



ИНТЕГРАЛ

Наименование блюда

Вес, гр

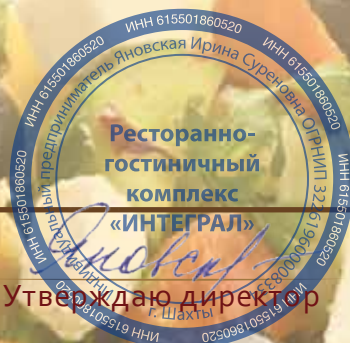
Цена, руб

Блюда приготовленные на гриле

Овощной микс	150	240
цукини, перец болгарский, грибы, баклажаны, под чесночно-оливковым маслом		
Овощи микс на шпажках	200/20	320
баклажаны, помидоры, перец болгарский, грибы, лук, под кисло-сладким соусом		
Шампиньоны с корейкой	150/30	370
подаются на шпажках и сметанным соусом		
Дуэт из мяса	220/200	700
свинина на кости, люля из баранины с соусом томатным, тонким лавашом и микс с овощами		
Сибас с ароматными травами и лимоном	240	700
под пряным соусом		
Стейк из лосося	125/100	850
с соусом терияки		

Гарниры

Картофель фри (дольки)	150	200
Картофель молодой отварной	220	200
с маслом и зеленью		
Картофель молодой обжареный	150	200
на сливочном масле со специями		
Ризотто из риса	200	240
микс рис черно-белый под сливочно-винным соусом подается в сырной тарелке		
Шампиньоны жареные с луком	150	250
Картофель жареный по-домашнему	200	250
с грибами		
Картофель по-старорусски	200	250
картофельные дольки под сливочным соусом с шампиньонами		
Спаржа	130	380
с беконом и соусом		



Яновская И.С.

Утверждаю директор



ИНТЕГРАЛ

Наименование блюда

Вес, гр

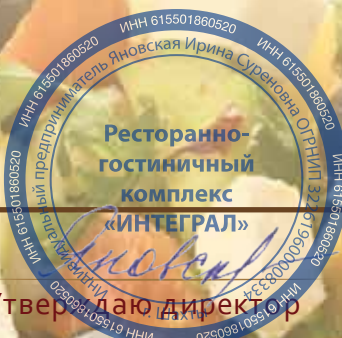
Цена, руб

Соусы

Хрен сливочный.....	30	90
Соус белый (сметана, чеснок, кинза).....	50	90
Томатный острый По-грузински..... с кинзой, реганом, петрушкой, укропом	50	90
Соус Дор-блю сливочный	50	130
Варенье домашнее из свежих фруктов.....	100	130
Сметана	50	100
Тар-тар	50	100

Хлеб

Булочка с солодом и кориандром	40	35
Булочка белая с кунжутом	40	35
Булочка сырная	40	45
Хлеб белый/черный	40/40	50



Яновская И.С.

Утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Десерт

Блинчики с маслом (мини)	100/15	200
Мороженое Трио	200	280
с хрустящими сладкими чипсами и соусом из тропических фруктов		
Чизкейк Нью-Йорк	100/50	280
подается с фруктовым соусом		
Штрудель Яблочный с корицей	180/50	290
и ванильным мороженым		
Канноли	150/30	360
(грильяжные трубочки с кунжутом, творожным кремом и манго)		
Блинчики Райская жизнь	200/100	400
с нежнейшим итальянским сыром маскарпоне и ягодами		
Фруктовая тарелка	600	800
ананас, виноград, яблоко, киви, апельсин		



Яновская И.С.

Утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Закуски для праздника

Пирожочки с картофелем и печенью	1 шт/25 г	40
Слойки с сыром и маслинами	1 шт/50 г	45
Пирожочки печеные с мясом, грибами и капустой, семгой и судаком	1 шт/70 г	80
Мини-пышки с сыром и луком зеленым	1 шт/70 г	90
Картофель запеченный с сыром, чесночком и укропом	1 шт/100 г	100
Картофель печеный с корейкой	1 шт/100 г	100
Картофель фаршированный миксом из грибов и сливками	1 шт/120 г	150
Шляпки шампиньонов	100 г	200
фаршированные курицей запеченные со сливками и сыром		
Ассорти из сельди	400 г	500
сельдь малосоленая, копченая, анчоусы на бородинских гренках, картофель, лук маринованный		
Крокеты из крабов, креветки тигровой, сыра в миндальной стружке с соусом из имбиря и каперсов	300 г	600
Роллы из семги и спаржи под апельсиново-имбирным соусом и соусом Песто	220 г	650
Паштет из утиноного филе с клюквенным мармеладом и гренками фруктового хлеба	200/100	900
Заливное из языка, телятины и курицы	700 г	900
Заливное из семги и судака	700 г	900
Рыбная тарелка	220 г	1500
из слабосоленой семги, копченой форели, филе масляной рыбы и красной икры на перепелиных яйцах		
«Курник» слоеный пирог из мяса курицы, копченого мяса, грибов, белого соуса и сыра	1500 г (12 пор) ...	1700

Яновская И.С.



Утверждаю директор



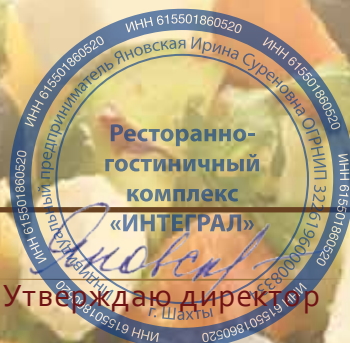
Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Блюда из мяса для банкетов

Блинчики с куриным жюльеном.....	100 г	180
Блинчики с рыбным жюльеном	100 г	200
Шашлык из свинины на кости с маринованным лучком	100 г	190
(маринуется в фирменном маринаде)		
Шашлык из мякоти свинины подаётся в лаваше с лучком	100 г	200
(маринуется в фирменном маринаде)		
Печень телячья замаринованная в пряных травах подаётся с пикантным соусом	150 г	350
Мини-голубцы под белым соусом от Шеф повара	150 г	350
Люля из трех видов мяса	150/100 г	370
(телятина, свинина, баранина) подаётся с маринованным лучком и тонким лавашом		
Мякоть запеченной свинины шпигованная, со специями	180 г	400
Курица по пожарски	180 г	420
(куриное филе, сливки, словочное масло, сухарики)		
Рулетки из свинины фаршированные сыром или жареными грибами с чесночком и специями	170 г	550
Филе свинины в хрустящем слоеном тесте, начиненное корейкой, грибами, базиликом	200 г/50 г	600
Подаётся с соусом из шпината и вяленых томатов		
Мякоть ягненка запеченная в сопровождении овощей (сельдерея, белых грибов, специй)	180 г	600
Холодец мясной из трёх видов мяса	320 г	600
(телятина, курица, свинина)		
Хрустящие баклажаны с печёным перцем и сыром страчателла	250 г	600
Рулетки из говядины с орехом и черносливом под соусом из вяленых томатов и сливок	180 г	750



Яновская И.С.

Утверждаю директор

