



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Овощные холодные закуски

Лимон с сахаром и клюквой	100/30	100
Грибы маринованные с лучком и зеленью	200	260
Баклажаны пикантные	200	300
острые с овощами		
Маслины, оливки королевские	150/10	300
с лимоном и зеленью		
Овощная тарелочка	350	360
помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень		
Баклажаны рулетики с орехом и томатами	250/20	350
под соусом песто		
Русский разносол собственного засола	600	390
огурцы, помидоры, капуста пилюска, арбузы, перец острый, чеснок		
Баклажаны фаршированные	240/20	390
креветками и овощным миксом со сливками		
Сырная тарелка фермерская	300	450
сулугуни, адыгейский, брынза, копченый		
Сырная тарелка европейская	250/110	620
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	220
с маринованным лучком и пряным маслом		
Канapé с красной икрой и сыром маскарпоне	50	240
Блинчики	120/20	450
с икрой красной и лососем		
Фoршмак из филе сельди	260	360
с гренками бородинского хлеба		
Лосось слабосоленый с лимоном	100/50	400
Икра красная с маслом и лимоном	50/50	600
Рыба под маринадом	350/20	560
судак с овощами (исконно казачье блюдо)		
Маринованный лосось	250/20	720
с медово-горчичным соусом, мягким сыром и авокадо		

Мясные холодные закуски

Брускетта по-итальянски	60	150
с пармой, мягким сыром филадельфия и бальзамиком		
Сало под водочку	160	350
с горчицей и ржаными сухариками		
Карпаччо	70/165	450
из подмаринованной говядины в сопровождении сыра пармезан с чесночными гренками и каперсами		
Закуска из телячьего языка	150	470
под пикантной заправкой из хрена и горчицы		
Мясная тарелка к пиву	210	570
грудинка копченая, суджук, бастурма		
Мясная тарелка из рулетов собственного приготовления	360/20	800
(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	830
парма, свиная шейка, салями, милано, говядина брезаола		

Яновская И.С.

Утверждаю директор





Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Горячие закуски

Блинчик с икрой красной	75/20	350
Чернослив в беконе с сыром	200	430
под соусом из апельсина с розмарином		
Печень кролика в средиземноморском стиле	220	450
со свежей малиной на зеленой спарже		
Куриная печень По-берлински	240/10	470
в сопровождении фламбированных яблок, меда и вина		
Куриное филе По-восточному	200/10	500
с шампиньонами и соевым соусом		
Телятина с имбирем, апельсинами и артишоками	270	530
под заправкой бальзамик и дижонской горчицей		
Коллекция из жареных сыров	250/120	550
под ягодными соусами с сопровождении «хмельного» инжира и мяты		
Мидии По-каталонски	210/60	800
шпинат, томаты вяленые, молодой сыр моцарелла		
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 с тар-таром из авакадо и жюльеном из имбиря		
Утиная грудка Магре с пряной грушей	190/80	1100
и соусом из клюквы и яблок		
Фламбе из морепродуктов Интеграл	500/100	1950
с овощами вок и соусом из кинзы (креветки, мидии, каракатицы, молодые осьминоги, кальмары)		



Яновская И.С.



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Салаты из мяса и птицы

Шарм из мяса, языка, курицы, грибов	220/5	380
Салат из курицы с соусом Тар-тар	190/10	390
с карпаччо из шампиньонов и стеблем сельдерея		
Салат из жареной куриной печени,	180/20	390
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	410
ананаса, листьев салата и свежим грейпфрутом		
Салат теплый с говядиной	220/10/5 ...	430
с картофельными дольками, маринованными овощами		
Салат с местной говядиной в тайском стиле	180/10	430
со свежими огурцами и морковью		
Салат с курицей и баклажанами гриль,	250	430
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 утиногo филе Магре	380/20	550
со свежим ананасом, манго, белыми грибами		



Яновская И.С.

Утверждаю директор
г. Шахты



ИНТЕГРАЛ

Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Первые блюда

Окрошка мясная с говядиной заправляется хреном	360	250
Лапша грибная с курицей подается со сметаной	350/30/30	290
Суп грибной со сливками в хрустящей булочке	300	290
Солянка мясная сборная	330/30	340
Суп-крем с сыром дор-блю и креветками	300/15	390

Блюда из птицы

Куриная грудка по-милански с апельсином и сыром, под сливочным соусом с вялеными томатами	150/50	460
Рулетики Жозефина филе курицы, грибы, сыр, подается с картофелем по-домашнему и соусом тар-тар	140/100/40	460
Куриная грудка под дижонской горчицей с белыми сухариками	150/20/100	480
Рулетик по-испански из куриного филе с хрустящей корочкой, виноградом, креветками, фруктовым соусом и пряными яблочками	150/100	480

Яновская И.С.



утверждаю директор



ИНТЕГРАЛ

Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Блюда из говядины

Говядина по-Бургундски 170/50 600 с вялеными томатами и брусничным соусом
Россини из говядины под клюквенным 150/150..... 600 соусом и печеным яблоком
Бифштекс из говядины 125/100..... 600 на гренке, с овощами гриль, под соусом песто
Медальон из говядины 125/80/110. 600 с великолепным сочетанием горчично-сливочного соуса с картофельными долями
Стейк из местной телятины 150/100..... 650 запеченный под белым соусом с овощами и спаржей на гриле с трюфельным соусом

Блюда из свинины

Мясо по-фламандски 140/125..... 550 с сыром, чесночным маслом под соусом из шпината и сливок
Свинина по-каприйски 150/150..... 550 медальоны с беконом подаются со стручковой фасолью в сливочном соусе
Свинина для Гурманов 180/160..... 555 с сыром, горчицей зерновой под белым соусом и французским гарниром из сельдерея и картофеля
Вырезка свиная Нежность 135/150..... 555 со сливочно-грибным соусом и овощами гриль
Свинина на косточке 200/140..... 580 начиненная грибами, сливочным соусом с молодым картофелем со специями и трюфельным соусом
Свинина Паллада 200/100..... 570 с беконом, сельдереем, грибами, под соусом из перца
Свинина - стейк на кости Шервуд 170/160/100.. 670 с овощами под сладким соусом, коньяком и вишней

Яновская И.С.



утверждаю директор



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	340
подаются на шпажках и сметанным соусом		
Дуэт из мяса	220/200	650
свинина на кости, люля из баранины с соусом томатным, тонким лавашом и микс с овощами		
Сибас с ароматными травами и лимоном	240	660
под пряным соусом		
Стейк из лосося	125/100	800
с соусом терияки		

Гарниры

Картофель фри (дольки)	150	150
Картофель молодой отварной	220	150
с маслом и зеленью		
Картофель молодой обжаренный	150	160
на сливочном масле со специями		
Ризотто из риса	200	210
микс рис черно-белый под сливочно-винным соусом подается в сырной тарелке		
Шампиньоны жареные с луком	150	220
Картофель жареный по-домашнему	200	230
с грибами		
Картофель по-старорусски	200	240
картофельные дольки под сливочным соусом с шампиньонами		
Спаржа	130	300
с беконом и соусом		



Яновская И.С.



ИНТЕГРАЛ

Наименование блюда

Вес, гр

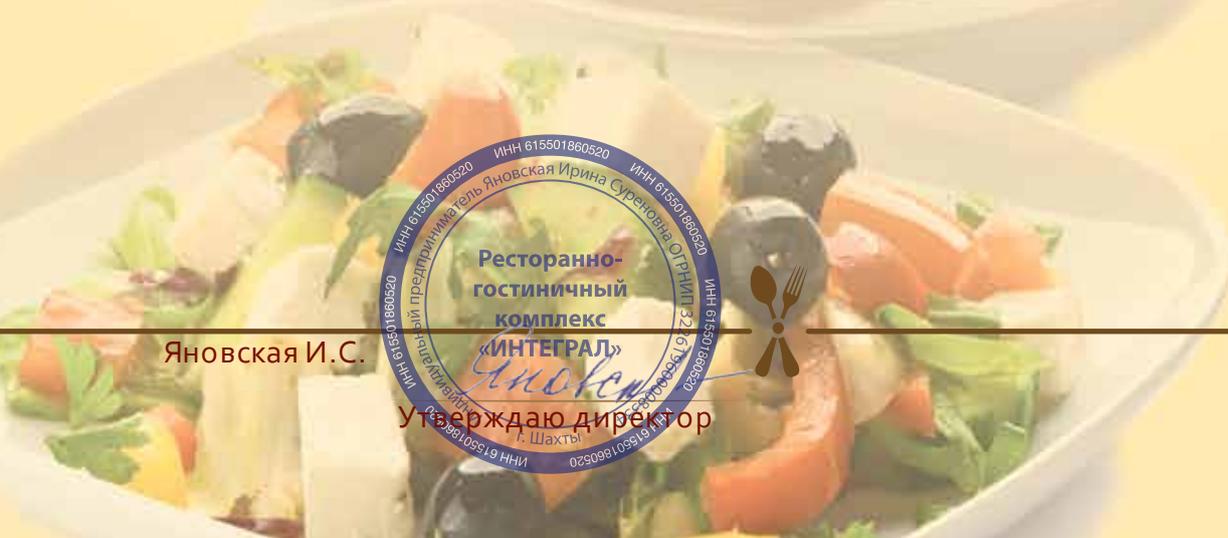
Цена, руб

Соусы

Хрен сливочный.....	50	80
Соус белый (сметана, чеснок, кинза).....	50	80
Томатный острый По-грузински с кинзой, реганом, петрушкой, укропом.....	50	80
Соус Дор-блю сливочный	50	110
Варенье домашнее из свежих фруктов.....	100	110
Сметана	50	90
Тар-тар	50	90

Хлеб

Хлеб белый/черный	40/40	30
Булочка с солодом и кориандром	40	30
Булочка белая с кунжутом	40	30
Булочка сырная	40	40



Яновская И.С.

утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Десерт

Блинчики с маслом (мини)	100/15	160
Жемчужина жареное мороженое	180	250
с шоколадом и фруктами фламбе		
Мороженое Трио	200	260
с хрустящими сладкими чипсами и соусом из тропических фруктов		
Чизкейк Нью-Йорк	100/50	270
подается с фруктовым соусом		
Штрудель Яблочный с корицей	180/50	290
и ванильным мороженым		
Блинчики Райская жизнь	200/100	380
с нежнейшим итальянским сыром маскарпоне и ягодами		
Фруктовая тарелка	600	700
ананас, виноград, яблоко, киви, апельсин		



Яновская И.С.

Утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Блюда из мяса для банкетов

Печень телячья замаринованная в пряных травах 150 г 350 подается с пикантным соусом		
Шашлык из свинины на кости с маринованным лучком 100 г 200		
Шашлык из мякоти свинины 100 г 200 подается в лаваше с лучком		
Мини-голубцы под белым соусом от Шеф повара 150 г 350		
Люля из трех видов мяса 150/100 г 350 (телятина, свинина, баранина) подается с маринованным лучком и тонким лавашом		
Рулетики из свинины фаршированные сыром или жареными грибами с чесночком и специями ... 170 г 360		
Нога ягненка запеченная с розмарином и йогуртом 200 г 390		
Мякоть запеченной свинины шпигованная, со специями 180 г 400		
Рулетики из говядины с орехом и черносливом под соусом из вяленых томатов и сливок 180 г 450		
Филе свинины в хрустящем слоеном тесте, начиненное корейкой, грибами, базиликом 200 г/50 г 530 Подается с соусом из шпината и вяленых томатов		
Телятинка «Пикантная» промаринованная в вине и соевом соусе, шпигованная беконом 200 г/30 г 560 Подается с кисло-сладким соусом и имбирем		
Мякоть ягненка запеченная в сопровождении овощей (сельдерея, белых грибов, специй) 200 г 550		
Перепелочки гриль (без костей) замаринованные с розмарином и чесночком обжаренные на гриле гарнируются сырными кнелями 120/150 г 550		
Шашлычки из креветок и рыбы приготовленные на гриле под соусом терияки 150/100 г 700		



Яновская И.С.



ИНТЕГРАЛ

Наименование блюда	Вес, гр	Цена, руб
Медальоны в беконе из телятины с шалфеем, соусом из гранат и картофельными ньокками.....	250/200 г	700
Цыпленок запеченный на гриле (без костей) в травах	700 г	950
Куры фаршированные блинами, жульеном и овощами	1 шт (1,5 кг)....	1150
Утка фаршированная яблоками	1 шт (1,7 кг)....	1800
Утка запеченная без костей с пряной грушей.....	1 шт (1,5 кг)....	2300
Утка фаршированная потрошками и сухариками..... (без костей с клюквенно-яблочным соусом)	1 шт (2 кг)	2500



Яновская И.С.

утверждаю директор



Наименование блюда

Вес, гр

Цена, руб

Рыба для торжества

Филе судака в кляре замаринованное в сливках и травах в нежном тесте	150 г	400
Сазан фаршированный овощами и квашеной капустой	1 шт (2 кг)	1800
Сазан фаршированный	1 шт (2 кг)	1900
(стейками под сливочным соусом с луком)		
Судак фаршированный	1 шт (2 кг)	2700
(без костей)		
Судак фаршированный семгой	1 шт (2 кг)	3000
в сливочном соусе		
Стерлядочка запеченная	1 шт (1,7 кг)	3500
подается целиком с овощами, зеленью и лимоном		



Яновская И.С.

Утверждаю директор

