

МЕНЮ РЕСТОРАНА «ЦЕНТР 300»

<i>Выход, г</i>	<i>Салаты</i>	<i>Цена</i>
220/3	"Греческий" <i>/Классический овощной салат с маслинами, листьями салата, сыром "Фета", заправленный оливковым маслом/</i>	220,00р.
245/3	«Цезарь» <i>/Кусочки куриного филе, сочные листья салата, помидоры черри, сыр "Пармезан", гренки в салатной заправке/</i>	470,00р.
170/3	"Аплодисменты" <i>/Сочные листья салата с отварным языком, шампиньонами, помидорами черри и сыром "Пармезан" в салатной заправке/</i>	240,00р.
200/3	"Дары моря" <i>/Семга отварная, кальмар, крабовое мясо, мидии, креветки, оливки, морская капуста, заправляется оливковым маслом/</i>	340,00р.
190/3	"Астория" <i>/Цветная капуста, фасоль стручковая, огурец свежий, перец сладкий, морковь, салатный лук, заправляется салатной заправкой и горчицей/</i>	150,00р.
175/3	"Луи" <i>/Брокколи, кусочки куриного филе, перец сладкий, салатный лук, заправляется салатной заправкой/</i>	180,00р.
200/3	"Легенда" <i>/Кусочки куриного филе, жареные баклажаны, шампиньоны и лук, с маринованным огурчиком и сыром "Пармезан", заправляется майонезной заправкой/</i>	260,00р.

Приятного аппетита!

<i>Выход, г</i>	<i>Фруктовая корзина</i>	<i>Цена</i>
100	<i>Апельсин</i>	28,00р.
100	<i>Банан</i>	20,00р.
100	<i>Яблоко</i>	28,00р.
100	<i>Груша</i>	40,00р.
100	<i>Мандарин</i>	34,00р.
100	<i>Виноград</i>	57,00р.
100	<i>Киви</i>	40,00р.
100	<i>Ананас</i>	40,00р.
100	<i>Персик (по сезону)</i>	40,00р.
100	<i>Нектарин (по сезону)</i>	40,00р.
100	<i>Слива (по сезону)</i>	40,00р.

Приятного аппетита!

<i>Выход, г</i>	<i>Холодные закуски</i>	<i>Цена</i>
230/10	"Русские разносолы" <i>/Маринованные огурцы, томаты, чеснок и квашеная капуста/</i>	180,00р.
160/10/2	"Грибное лукошко" <i>/Маринованные грузди и опята с луком и зеленью/</i>	250,00р.
150/10/2	"Овощное ассорти" <i>/Букет из свежих овощей, маслин и зелени/</i>	150,00р.
120/30/3	"Сырная композиция" <i>/Квартет сыров: Дор Блю, Моцарелла, Пармезан, Ламбер, гарнируются виноградом и зеленью/</i>	380,00р.
100/50/3	"Язык с хреном" <i>/Веер тонко нарезанного языка с зеленью и хреном/</i>	290,00р.
120/75/10	"Мясное ассорти" <i>/Мясные деликатесы: карбонат, шейка, говяжий язычок, буженина, гарнируются маслинами, томатами черри и зеленью/</i>	280,00р.
70/83/20/3	"Сельдь с гарниром" <i>/Филе сельди с горчичной заправкой, гарнируется картофелем "шато", маринованным луком и зеленью/</i>	170,00р.
55/40/3	"Рыбное ассорти" <i>/Ломтики малосоленой форели, семги шеф-посола и тарталетка с икрой лосося, гарнируются маслинами, оливками, лимоном и зеленью/</i>	320,00р.
1/15/5/2	Бутерброд с икрой	130,00р.

Приятного аппетита!

<i>Выход, г</i>	<i>Первые горячие блюда</i>	<i>Цена</i>
250/15/2	Бульон с гренками <i>/Насыщенный куриный бульон. Подается с гренками/</i>	70,00р.
300/100/20	Бульон с филе белой рыбы <i>/Прозрачный бульон. Подается с кусочками белой рыбы и помидором/</i>	170,00р.
250/15/2	Суп-Крем из креветок <i>/Сливочный крем-суп из креветок. Подается с гренками/</i>	300,00р.
500	Суп из лесных грибов <i>/Суп в горшочке из лесных грибов с домашней лапшой, под крышкой из слоеного теста/</i>	330,00р.
250/15/15/2	Суп-Крем из шампиньонов <i>/Нежный крем-суп со всежими шампиньонами. Подается с гренками/</i>	170,00р.
250/15/15/2	Суп-Крем из брокколи <i>/Нежный сливочный крем-суп с брокколи. Подается с гренками/</i>	170,00р.
30/250/10/1	Солянка мясная <i>/Старинное русское блюдо. Наваристый суп с солеными огурцами и набором из копченостей, маслинами. Подается со сметаной, лимоном и зеленью/</i>	130,00р.

Приятного аппетита!

<i>Выход, г</i>	<i>Вторые горячие блюда из мяса</i>	<i>Цена</i>
260/50	Свинина запеченная <i>/Медальоны из свиной вырезки в окружении овощей гриль и картофеля по-деревенски с соусом барбекю/</i>	530,00р.
170/100/3	Свинина с беконом <i>/Свиная вырезка с беконом, гарнируется картофелем "шато", салатом из свежей капусты и соусом тысяча островов/</i>	520,00р.
300/45/50	Свинина с черносливом <i>/Свиная отбивная под слоем чернослива и грецкого ореха. Гарнируется картофелем по-деревенски и соусом Тартар/</i>	610,00р.
150/150	Свиные роллы на шпажках <i>/Рулеты из свиной вырезки, фаршированные нежным свиным беконом, куркумой и чесноком. Подается с картофелем по-деревенски, помидором черри и с соусом барбекю/</i>	510,00р.
350	Поджарка по-восточному <i>/Куриная грудка, болгарский перец и брокколи в кисло-сладком соусе/</i>	560,00р.
350/50	Куриная грудка "под шубой" <i>/Куриная грудка под шубой из овощей и сыра "Дор блю". Гарнируется печеным картофелем, помидором черри и классическим соусом бешамель/</i>	400,00р.
280/150	Куриный рулетик "Пижон" <i>/Куриная грудка фаршированная апельсином, сыром "Дор блю", грецкими орешками. Подается с картофелем, гранатовым соусом и соусом бешамель/</i>	430,00р.

***МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

40 МИНУТ!

Приятного аппетита!

<i>Выход, г</i>	<i>Вторые горячие блюда из рыбы</i>	<i>Цена</i>
150/100/3	Стейк из семги <i>/Филе семги гарнируется припущенными овощами: фасоль, морковь, перец, мини кукуруза, брокколи/ (Способ приготовления на Ваш выбор: на пару, гриль)</i>	600,00р.
550	Скумбрия запеченная с овощами <i>/Скумбрия начиненная шампиньонами и овощной смесью под сыром, подается на листьях салата и лимоном/</i>	750,00р.
190	Судак по-Нижегородски <i>/Филе судака запеченное в слоеном тесте. Подается на листьях салата, лимоном и печеными шампиньонами/</i>	440,00р.
(весовое) за 100гр	Карп фаршированный <i>/Старинный рецепт русской кухни. Карп начиненный гречкой и шампиньонами, гарнируется припущенной морковью и луком, лимоном/</i>	170,00р.
400/100	Рыба по-старорусски <i>/Традиционный рецепт русской кухни. Филе речной рыбы тушится с картофелем и яблоками в прованских травах. Подается с квашеной капустой/</i>	360,00р.

***МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

40 МИНУТ!

Приятного аппетита!

Выход, г	Гарниры	Цена
150/3	Фасоль стручковая <i>/Отварная фасоль со сливочным маслом/</i>	120,00р.
150/3	Картофель запеченный <i>/Картофель в сливках запеченный в фольге/</i>	80,00р.
150/3	Картофель "шато" <i>/Картофельные шарики, жаренные во фритюре/</i>	120,00р.
150/3	Овошное соте <i>/Свежие баклажаны, перец, цуккини обжаренные на оливковом масле/</i>	280,00р.
100/3	Рисовая смесь <i>/Смесь отварного белого и дикого риса/</i>	80,00р.
150/3	Овощной VIP MIX <i>/Морковь, стручковая фасоль, сладкий перец, мини кукуруза, капуста брокколи/</i>	115,00р.

Выход, г	Соусы	Цена
50	Соус барбекю <i>/Традиционное барбекю! Классическое сочетание: томатный соус барбекю и мясо. Подходит практически ко всему/</i>	70,00р.
50	Соус "тар тар" <i>/Соус на майонезной основе с солеными огурчиками. Замечательно подходит ко всем рыбным блюдам нашего меню/</i>	70,00р.
50	Соус гранатовый <i>/Аромат граната преобразит любое блюдо из мяса/</i>	70,00р.
50	Соус Бешимель <i>/Насыщенный сливочный вкус придаст незабываемый оттенок мясным блюдам/</i>	70,00р.
50	Соус "тысяча островов" <i>/Экзотичный и полный энергии. Приправленный необыкновенным букетом пряностей этот соус сделает блюдо из рыбы, мяса или овощного салата незабываемым шедевром/</i>	70,00р.

Хлеб

1	Ржаной	3,00р.
1	Батон	3,00р.

Приятного аппетита!

<i>Выход, г</i>	<i>Вторые горячие блюда из баранины</i>	<i>Цена</i>
<i>(весовое) за 100гр</i>	<i>Ребрышки ягненка</i> <i>/Ребрышки ягненка приготовленные на гриле, подается с обаренным морковью и луком, зеленью/</i>	<i>660,00р.</i>

<i>Выход, г</i>	<i>БЛЮДА для компании</i> <i>(Готовятся в течении 1,5 часа и рекомендуем для 4-6 человек)</i>	<i>Цена</i>
<i>(весовое) за 100гр</i>	<i>Ягнятина запеченная</i> <i>/Бескостная филейная часть, запеченная в духовке. Гарнируется припущенной морковью и луком, томатами черри, зеленью/</i>	<i>330,00р.</i>

<i>Выход, г</i>	<i>ЖУЛЬЕНЫ</i> <i>(Максимальное время приготовления 15 минут)</i>	<i>Цена</i>
<i>155</i>	<i>Жульен из языка с грибами</i>	<i>280,00р.</i>
<i>155</i>	<i>Жульен из курицы с грибами</i>	<i>190,00р.</i>
<i>160</i>	<i>Жульен из ветчины с грибами</i>	<i>230,00р.</i>
<i>135</i>	<i>Жульен из креветок</i>	<i>460,00р.</i>

Приятного аппетита!

<i>Выход, г</i>	<i>Десерты</i>	<i>Цена</i>
1 кг	Торт "Прага" <i>/Шоколадный бисквит в шоколадной глазури/</i>	900,00р.
1 кг	Торт "Графские развалины" <i>/Шоколадный и сливочный бисквит в сметанном креме/</i>	920,00р.
1 кг	Торт "Муравейник" <i>/Песочное тесто с кремом из вареной сгущенки/</i>	920,00р.
250	«Штрудель яблочный» <i>/Классический венский пирог из слоеного теста/</i>	170,00р.
100	Мороженое <i>/Шоколадное и сливочное/</i>	60,00р.

Соусы и гарниры к мороженому

15	Фундук	40,00р.
15	Миндаль	40,00р.
15	Кедровый орех	50,00р.
10	Кокосовая стружка	20,00р.
10	Шоколадная стружка	35,00р.
15	Сироп Монин в ассортименте	45,00р.

Приятного аппетита!

<i>Выход, мл</i>	<i>Прохладительные напитки</i>	<i>Цена</i>
500	«Фанта», «Кока-кола», «Спрайт»	90,00р.
500	«Вода Сарова» газиров., негазированная	55,00р.
1500	«Вода Сарова» газиров., негазированная	100,00р.
500	«Ессентуки» № 4, 17	90,00р.
500	«Боржоми»	160,00р.
1000	Морс клюквенный	150,00р.

<i>Выход, г</i>	<i>Соки</i>	<i>Цена</i>
200	Сок «Дары Кубани» ассортимент	35,00р.
1000	Сок «Я» ассортимент	150,00р.

<i>Выход, мл</i>	<i>Горячие напитки</i>	<i>Цена</i>
150/15	Чай в ассортименте	35,00р.
150/15/5	Чай в ассортименте с Рижским бальзамом	50,00р.
900/30	Чай в ассортименте (заварник)	80,00р.
150/15	Кофе б/р с сахаром	65,00р.
75/10/1	Эспрессо "SQESSITO"	200,00р.

Приятного аппетита!

<i>емкость</i>	<i>Наименование</i>	<i>Крепость</i>	<i>бутылка</i>
----------------	---------------------	-----------------	----------------

Пиво

0,5	<i>ВУД</i>	5,00%	170,00р.
0,5	<i>Старопрамен</i>	4,20%	170,00р.
0,5	<i>Козел темный</i>	3,20%	170,00р.
0,5	<i>Козел светлый</i>	3,50%	170,00р.
0,5	<i>Ловенбрау</i>	5,40%	170,00р.
0,5	<i>Стелла Артуа</i>	3,50%	170,00р.
0,5	<i>Сибирская корона</i>	5,30%	170,00р.
0,5	<i>Хугарден белое</i>	4,90%	190,00р.

Выход, г

Закуски к пиву

Цена

27	<i>Сухарики «Три корочки» ассортимент</i>	45,00р.
80	<i>Чипсы «Лейз» ассортимент</i>	80,00р.
30	<i>Арахис «BEERka»</i>	70,00р.
30	<i>Фисташки «BEERka»</i>	90,00р.
18	<i>Кальмар сушеный «BEERka»</i>	70,00р.
18	<i>Кальмар копченый «BEERka»</i>	70,00р.

емкость	Наименование	Производитель	Крепость	100 мл	бутылка
---------	--------------	---------------	----------	--------	---------

Красное полусладкое

0,75	<i>Киндзмараули</i>	Грузия	11-13%	180,00р.	1 350,00р.
0,75	<i>Апсны</i>	Абхазия	10,00%	120,00р.	900,00р.
0,75	<i>Лыхны</i>	Абхазия	10,00%	120,00р.	900,00р.
0,75	<i>Бастардо</i>	Крым	8,00%	120,00р.	900,00р.
0,75	<i>Изабелла</i>	Крым	11-13%	90,00р.	675,00р.
0,75	<i>Ахашени</i>	Грузия	9%	200,00р.	1 500,00р.
0,75	<i>Алазанская долина</i>	Грузия	12,00%	140,00р.	1 050,00р.
0,75	<i>Шабро</i>	Франция	11%	60,00р.	450,00р.

Белое полусладкое

0,75	<i>Мускат Феодосийский</i>	Крым	10,00%	90,00р.	675,00р.
0,75	<i>Алазанская долина</i>	Грузия	11-13%	140,00р.	1 050,00р.
0,75	<i>Псоу</i>	Абхазия	10,00%	120,00р.	900,00р.

Красное сухое

0,75	<i>Каберне-Совиньон</i>	Чили	13,00%	100,00р.	750,00р.
0,75	<i>Карменер</i>	Чили	13,00%	100,00р.	750,00р.
0,75	<i>Мукузани</i>	Грузия	11-13%	140,00р.	1 050,00р.
0,75	<i>Саперави</i>	Грузия	11-13%	140,00р.	1 050,00р.
0,75	<i>Мерло</i>	Чили	13,00%	100,00р.	750,00р.
0,75	<i>Шабро</i>	Франция	11,00%	60,00р.	450,00р.

Белое сухое

0,75	<i>Цинандали</i>	Грузия	11-13%	140,00р.	1 050,00р.
0,75	<i>Ркацители</i>	Краснодарский край	11-13%	100,00р.	750,00р.

Красное полусухое

0,75	<i>Пиросмани</i>	Грузия	11-13%	140,00р.	1 050,00р.
------	------------------	--------	--------	----------	------------

емқос ты	Наименование	Производитель	Крепос ты	100 гр	бутылка
-------------	--------------	---------------	--------------	--------	---------

Водка

0,7	"Первақ"	Вологда	40%	140,00р.	700,00р.
0,5	"Мороша"	Вологда	40%	140,00р.	700,00р.
0,5	Хортица Серебряная	Украина	40%	140,00р.	700,00р.
0,5	Хортица Платинум	Украина	40%	140,00р.	700,00р.
0,5	Хортица Айс	Украина	40%	160,00р.	800,00р.
0,5	«Парламент» классика	Москва	40%	160,00р.	800,00р.
0,5	«Русский стандарт»	г.С.-Петербург	40%	200,00р.	1 000,00р.

Коньяк

0,5	Российский 3*	Дербент	40%	280,00р.	1 400,00р.
0,5	Российский 5*	Дербент	40%	300,00р.	1 500,00р.
0,5	Дербент	Дербент	40%	340,00р.	1 700,00р.
0,5	Ной Араспел 3*	Армения	40%	440,00р.	2 200,00р.
0,5	Ной Араспел 5*	Армения	40%	520,00р.	2 600,00р.
0,5	Асқанели	Грузия	40%	340,00р.	1 700,00р.
0,5	Старая крепость	Дербент	40%	340,00р.	1 700,00р.
0,5	Эриваньская крепость	Армения	40%	280,00р.	1 400,00р.

емкость	Наименование	Производитель	Крепость	100 гр	бутылка
---------	--------------	---------------	----------	--------	---------

Ликер

0,7	Самбука	Италия	40,00%	440,00р.	3 080,00р.
0,5	Куантро	Франция	40,00%	700,00р.	3 500,00р.
0,7	Амаретто	Италия	21,00%	250,00р.	1 750,00р.
0,5	Бейлис	Ирландия	17,00%	420,00р.	2 100,00р.

Бальзам

0,7	Бальзам "Рижский черный"	Латвия	45,00%	240,00р.	1 680,00р.
-----	--------------------------	--------	--------	----------	------------

Текила

1	Ольмека серебр., золотая	Мексика	38,00%	500,00р.	5 000,00р.
1	Сауза серебр., золотая	Мексика	38,00%	500,00р.	5 000,00р.

Джин

1	Джин Бифитер	Великобрит.	40,00%	370,00р.	3 700,00р.
---	--------------	-------------	--------	----------	------------

Виски

0,5	Джонни Уокер (красный)	Шотландия	40,00%	560,00р.	2 800,00р.
0,5	Джонни Уокер (черный)	Шотландия	40,00%	800,00р.	4 000,00р.
0,7	Джемисон	Ирландия	40,00%	680,00р.	4 760,00р.
0,75	Уайт Хорс	Шотландия	40,00%	460,00р.	3 450,00р.
1	Джек Дениелс	США	40,00%	570,00р.	5 700,00р.
0,5	Скоттиш Колли	Великобрит.	40,00%	380,00р.	1 900,00р.

Ром

0,7	Ром Гавана Клуб 3 года	Куба	40,00%	460,00р.	3 220,00р.
0,5	Ром Бакарди бланка	США	40,00%	400,00р.	2 000,00р.
0,5	Ром Бакарди черный	США	40,00%	460,00р.	2 300,00р.
0,5	Ром Бакарди золотой	США	40,00%	460,00р.	2 300,00р.

Шампанское

0,75	Абрау-Дюрсо в ассортим.	п. Абрау-Дюрсо	11,00%	-	900,00р.
0,75	Дольче Вита в ассортим.	Н.Новгород	9,50%	-	540,00р.
0,75	Санкт-Петербург в ассорт.	С.-Петербург	9,50%	-	450,00р.
0,75	Ореанда в ассотрим	Крым	12,50%	-	450,00р.