# Shura19@yandex.ru

# СТРАВИ З СВИНИНИ

# М’ясо “по-гусарськи” запечене з овочами

Філе свинини – 169

Перець, приправи – 5

Яйця – 0,5

Борошно – 25

Олія – 25

Майонез – 5

Помідори свіжі – 24

Перець болгарський – 15

Цибуля ріпчаста – 12

Сир твердій – 27

Салат зелений – 13

Сіль – 4

Маслина – 3

# Медальйони зі свинини з сиром “Мацарелла”

Свинина – 239

Сіль, приправи – 5

Олія – 15

Цибуля смажена – 40

Сир “Мацарелла” – 25

Корнішони – 50

Петрушка – 3

Салат зелений – 5

# Ескалоп з грибами та сиром

Свинина – 220

Приправа – 5

Печериці смажені – 25

Сир твердий – 20

Помідори свіжі – 20

Грінка – 20

Соус “майонез” – 25

Часник – 10

Корнішон – 13

Олія – 20

# М’ясо фаршироване шинкою

Свинина – 166

Спеції – 5

Майонез – 10

Шинка – 25

Яйце – 0,5

Сухарі рожеві – 25

Олія – 25

Салат зелений – 10

# Свинина запечена з ананасом

Свинина – 265

Ананас – 40

Майонез – 10

Сир твердий – 20

Зелень укропу, перець, сіль, гвоздика

# Фламбірована свинина

Свинина – 265

Цибуля – 260

Банан – 25

Олія – 30

Коньяк – 25

Перець, сіль, петрушка

# М’ясо “по-віденськи”

Свинина – 215

Сіль, перець – 3

Приправа – 15

Яйце – 1

Сухарі рожеві – 22

Олія – 25

Маслини – 16

Лимон – 9

Укріп – 15

# Стейк свинний

Філе свинини – 346

Сіль, приправа, перець

Олія для маринування – 10

Олія для смаження – 20

Зелень – 10

# Шашлик з гострим соусом

Свинина – 260

Приправи

Цибуля ріпчаста – 47

Оцет 3% - 5

Лавровий лист – 0,2

Соус “Кетча” – 15

Помідори свіжі – 147

Цибуля зелена – 30

Цибуля ріпчаста – 30

Лимон – 10

Салат зелений - 10

СТРАВИ З Т Е Л Я Т И Н И

Телятина фарширована зеленню та маслом

Телятина – 190

Спеції

Масло вершкове – 20

Укріп – 10

Яйце – 1

Борошно – 20

Олія – 20

Додатковий овочевий гарнір №2

# Телятина по-китайськи

Телятина – 330

Цибуля – 175/50

Олія – 30

Горілка – 10

Соєвий соус - 80

Базелік – 10

Сіль, спеції

# Філе “Арарат” з горіхами

Телятин – 190

Горіхи – 30

Яйця – 1

Приправа – 5

Часник – 2

Сухарі паніровочні – 40

Масло – 28

Зелень – 10

# Телятина з імбірем та грибами

Телятина – 247

Соєвий соус – 10

Червоне вино – 10

Тертий імбир – 5

Часник – 2

Басоля біла – 30

Зелений горошок – 30

Басоля червона – 30

Печериці смажені – 70/30

Зелень силери – 5

Перець болгарський – 30

Цибуля ріпчаста – 75/30

Олія – 40

Сіль перець

# Шашлик “Магнат”

Філе свинини – 147/100

Філе телятини – 150/100

Філе куряче – 159/100

Спеції для маринування

Майонез – 30

Лимонний сік – 20

Цибуля ріпчаста – 70

Помідори – 50

Ананас консервований – 50

Салат зелений – 40

Соус “Кетча” – 50

Лимон – 20

### СТРАВИ З КУРЯТИНИ

# Шніцель з курки та бринзою

Філе кірки – 150/105

Бринза – 25

Борошно – 10

Масло вершкове – 15

Олія – 10

Помідори – 60 жарка

Цибуля зелена – 15

Оливки – 25

Базелік – 5

Сіль, перець – 5

Філе курки запечене з екзотичними фруктами

Філе курки – 166

Приправа до курки – 15

Яйце – 1

Борошно – 25

Олія – 25

Фруктовий коктейль – 35

Сир твердий – 10

Майонез – 5

Зелень – 7

Маслини – 17

# Філе курки під сирним суфле

Філе курки – 140

Спеції

Яйце – 0,5

Борошно – 20

Олія – 20

Сир твердий – 40

Молоко – 25

Яйце – 0,5

Борошно – 10

Сода – 0,5

Майонез – 10

Салат зелений, зелень укропу

# Курятина із солодким перцем

Філе курки – 150/105

Перець болгарський – 95

Масло вершкове – 30

Вино біле – 25

Сметана – 50

Зелень майорана – 5

Зелена цибуля – 20

Рис – 50

# Шніцель з курки з шалфеєм

Філе курки – 200

Горошок карі – 1

Перець, шалфей – 20

Сухарі паніровочні – 10

Олія – 20

Перець болгарський – 100

Цибуля ріпчаста – 45

Часник – 0,2

Курячий бульйон – 10

Вода – 35 робимо соус

Перець, сіль

Сметана – 35

# Шашлик курячий з ананасом

Філе курки – 200

Спеції

Лимонний сік – 40

Майонез – 10

Олія – 10

Ананас консервований – 50

Салат зелений – 13

Маслини – 10

# Крильця курячі запечені

Крильця – 224

Масло – 68

Спеції

Майонез – 82

Додатковий овочевий гарнір №2 – 105

#### Бутерброд з ікрою червоною

Ікра – 10

Хліб – 30

Масло – 5

Лимон – 10

Зелень

#### Бутерброд з кетою

Кета – 40

Хліб – 30

Масло – 5

Лимон – 10

Зелень

#### Бутерброд з баликом

Хліб – 30

Масло – 5

Балик – 40

Маслин – 5

Помідори - 5

### СТРАВИ З РИБИ

# Філе судака смажене

Філе судака -167

Борошно – 10

 Яйце – 1

Сухарі – 20

Олія – 20

Маслини – 10

Лимон – 10

Зелень петрушки

Салату – 25

# Філе судака по-фермерськи

Філе судака – 125

Печериці – 40

Цибуля ріпчаста – 20

Морква – 20

Сир твердий – 20

Майонез – 35

Філе судака з кукурудзою і солодким перцем

Філе судака – 150

Лимон – 30

Перець болгарський – 60

Кукурудза консервована – 75

Цибуля – 30

Масло – 25

Цукор – 3

Бульйон рибний – 5

Зелень коріандра – 10

Сметана – 30

# Риба по-охрідськи в горщику

Філе судака – 75

Приправа до риби – 15

Цибуля ріпчаста – 40

Олія – 20

Картопля – 120

Солоні огірки – 50

Сметана – 10

Зелень укропу – 13

# Судак “Орлі”

Філе судака – 157

Пиво – 10

Яйце – 1

Борошно – 40

Лимон – 15

Маслини – 5

Перець болгарський – 10

Зелень – 5

# Риба смажена по-домашньому

Риба сайда, акула, сабля – 200

Борошно – 10

Олія – 20

Лимон – 10

Маслини – 5

Зелень петрушки – 5

# Форель з грибним соусом

Форель – 152/125

Борошно – 20

Сіль – 1

Олія – 30

Базелік – 5

Соус

Печериці свіжі – 90

Часник – 5

Шалфей рублений – 5

Вино сухе біле – 30

Сметана – 50

Лимон – 20

Лосось запечений з огірками у білому вині

Філе лосося – 150

Огірки свіжі – 100

Цибуля ріпчаста – 100

Олія – 15

Укріп – 5

Вино біле – 20

Маслини – 15

Лимон – 15

Лосось у білому вині з криветковим соусом

Лосось – 179

Приправа до риби – 3

Вино біле сухе – 10

Креветки варені – 64/30

Сметана – 50

Зелень укропу – 10

Салат зелений – 10

Лимон – 10

Сметана – 10

# Стейк з лосося

Філе лосося – 200

Олія – 15

Лимонна кислота – 8

Петрушка – 10

Соус з корнішон – 80

Маслини – 15

# Креветки запечені з сиром і соусом

Креветки варені – 100

Картопля варена – 75

Соус білий мелений – 100

Сир твердий – 46

Олія – 5

Помідори – 75

Оливки – 15

Лимон – 15

# Соус молочний до креветок

Молоко – 100

Масло – 10

Борошно – 10

Жовтки сирі – 2

Сіль, перець

# Креветки смажені з медом

Креветки варені – 125

Цибуля ріпчаста – 60

Часник – 8

Олія – 25

Мед – 15

Соєвий соус – 10

Соус “табаско” – 1 капля

Сіль

Фісташки – 10

Рис варений – 100

Зелень петрушки – 5

**Хвіст павліна**

Баклажан – 203/150

Помідори – 55

Цибуля – 75

Часник – 5

Сир твердий – 15

Зелень – 10

# Рулетики з баклажанів

Баклажани – 210

Борошно – 5

Олія – 15

Помідори – 60

Майонез – 20

Часник – 8

Зелень – 5

Перець болгарський – 35

# Гриби тушковані з горіхами

Гриби шампіньйони – 329/100

Горіхи – 25

Часник – 6

Олія – 20

Оцет – 5

Зелень петрушки – 15

Зелень салату – 8

# Печериці фаршировані і запечені

Печериці свіжі – 215/80

Сир твердий – 20

Приправа грибна

Масло вершкове – 10

Зелень, салат – 10

# Жюльєн з морепродуктів

Морепродукти – 120/90

Сіль – 3

Спеції – 15

Масло вершкове – 8

Сир твердий – 6

Лимон – 8

Сметана – 10

# Жюльєн з грибів

Печериці смажені – 70

Сіль – 3

Приправа грибна – 15

Цибуля смажена – 20

Олія – 10

Сметана – 30

Сир твердий – 10

Жюльєн з шинкою, куркою та грибами

Філе курки – 30

Шинка – 20

Печериці смажені – 20

Приправа грибна – 15

Олія – 10

Сметана – 30

Сир твердий – 10

Цибуля ріпчаста – 30

Олія - 10