

Сеть ресторанов Le Glamour
Меню 2000 рублей с персоны

1. Салаты(4вида на выбор)	
• Классический салат «Оливье» с ветчиной	1/80
/ветчина, картофель, яйцо, зеленый горошек, морковь, огурец, майонез или йогурт, зелень/	
• Хрустящий салат с курой, ананасом и шампиньонами	1/80
/ куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус, зелень/	
• Салат с кальмарами	1/80
/кальмары, огурец, кукуруза, яйцо, пекинская капуста, майонез/	
• Салат «Сельдь под шубой» с печеной свеклой и яблоком	1/80
/сельдь, свекла, картофель, морковь, яблоко зеленое, яйцо, майонез или йогурт/	
• Салат с бужениной	1/80
/картофель, яйцо, огурец, паприка, соус, майонез или йогурт/	
• Салат с печеной свеклой, зерненым творогом и йогуртовой заправкой	1/80
• Салат «Греческий» с оливками, зеленью, сыром «Фета» и легкой заправкой	1/80
/томаты, огурцы, паприка, маслины, лук красный, сыр «Фета», заправка/	
• Салат со стручковой фасолью и ветчиной	1/80
/ветчина, фасоль стручковая, паприка, пекинская капуста, маслины, томаты, заправка/	
2. Овощное блюдо	1/80
/томаты, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, маслины, зелень/	
3. Традиционные русские разносолы	1/80
/огурец марин., томаты марин., капуста по-грузински, морковь по-корейски, черемша, зелень, маслины/	
4.Холодные закуски	1/40
• воздушные профитроли с утиным паитетом ,зеленью, маслинами	
5.Мясное плато, подается с горчицей, хреном, зеленью и физалисом (4 вида)	1/100
• Буженина шеф-приготовления, запеченная с чесноком и травами	
• Запеченный нежный рулет из мяса цыпленка, фаршированный паприкой	
• Утка подкопченная сочная	
• Колбаса Брауншвейгская	
6. Рыбные холодные закуски (2 вида)	1/80
• Филе Балтийской сельди с маринованным красным луком и отварным картофелем	
• Обжаренный ролл из цуккини с лососем, зеленью, творожным сыром и зернами граната	
7. Горячая закуска (на выбор 1 вид)	1/50
• Жюльен микс	
• Жюльен грибной	
8.Горячее блюдо на выбор	1/395
• Свинина, запеченная с грибами, помидорами и твердым сыром	
• Мясное трио под сливочным соусом (индейка, свинина, куриное филе)	
• Свинина жареная с соусом «Бешамель»	
• Запеченный куриный рулет, фаршированный каперсами с соусом из шпината	
• Мурманская треска, запеченная с овощами и твердым сыром	
• Свиная шея, запеченная в шубе из дижонской горчицы и смеси ароматных трав	
Спецпредложение для горячих блюд (доплата 300 рублей за порцию)	
• Форель под сливочным соусом	
• Форель с соусом «Тар-тар»	
• Мякоть баранины в соусе «Терияки»	
• Сибас, запеченный с овощами	
Гарнир на выбор	
- картофель «Айдахо»	
- картофель, запеченный с овощами	
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом	
- рис «По-гавайски»	
9. Хлебная корзина	1/100
10.Торт свадебный	1/80
11.Каравай	1/30

Предоставляется возможность заказа индивидуального меню, а также элитных блюд, таких как: «Судак фаршированный», подается в корабле с алыми парусами; Форель, фаршированная креветками, Дичь «Ламберти», Поросенок молочный