

Сеть ресторанов Гламур
Меню 2750 рублей с персоны

1. Салаты (4вида на выбор)

- **Салат «Цезарь» с курой/креветками** 1/80
/куриное филе/креветки, салат, томаты, сухарики, сыр, соус/
- **Классический «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 индейкой под кисло-сладким соусом** 1/80
/филе индейки, салатный Микс, паприка, кабачок обжаренный, кисло-сладкий соус/
- **Салат со стручковой фасолью и ветчиной** 1/80
/ветчина, фасоль стручковая, паприка, кит. капуста, маслины, томаты, заправка/
- **Салат с языком и маринованным огурчиком** 1/80
/язык, огурчик марин., грибы, кукуруза, лук маринованный, соус/
- **Салат с кальмарами** 1/80
/кальмары, крабовое мясо, огурец, кукуруза, яйцо, майонез или йогурт/
- **Салат Сельдь под шубой с печеной свеклой и яблоком** 1/80
/сельдь, свекла, картофель, морковь, яблоко зеленое, яйцо, майонез/
- **Салат с маринованным лососем и соусом из свежего базилика** 1/80
/лосось маринованный, салат Микс, томаты, паприка, соус с базиликом/
- **Салат Греческий с оливками, зеленью, сыром «Фета» и легкой заправкой** 1/80
/томаты, огурцы, паприка, маслины, лук красный, сыр Фета, заправка/
- **Салат с копченым лососем** 1/80
/лосось горячего копчения, картофель, огурец маринованный, яйцо, лук, майонез/
- **Салат из обжаренных цуккини, баклажанов, с томатами, паприкой и сыром «Фета»** 1/80
- **Салат Микс с куриным филе, томатами и соусом «Песто»** 1/80
- **Салат с бужениной** 1/80
/картофель, яйцо, огурец, паприка, соус, майонез или йогурт/
- **Салат с печеной свеклой, зерненым творогом и йогуртовой заправкой** 1/80

2. Овощное блюдо

/томаты, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, маслины, зелень/

1/80

3. Традиционные русские разносолы

/огурец марин., томаты марин, капуста по-грузински, морковь по-корейски, черемша, зелень, маслины/

1/80

4. Холодные закуски (3вида на выбор)

1/120

- воздушные профитроли с утиным паштетом с маслинами, зеленью
- рулетики из ветчины с нежным сыром, паприкой, чесноком и зеленью
- студень мясной ароматный
- томаты с сыром «Моцарелла» и соусом из свежего базилика
- тарталетки с куриным филе, с грибами
- обжаренный ролл из цуккини с сыром Фета
- обжаренные баклажаны с сырным муссом

5. Мясное плато, подается с горчицей, хреном, зеленью и физалисом (6 видов на выбор)

1/140

- Буженина шеф-приготовления, запеченная с чесноком и ароматными травами
- Запеченный нежный рулет из мяса цыпленка с паприкой
- Свинина перечная
- Кура, фаршированная черносливом
- Колбаса Брауншвейгская
- Язык
- Балык с/к
- Утка подкопченная сочная

- 6. Рыбные холодные закуски (4вида на выбор) 1/130**
- Семга малосольная с цитрусами, маслинами, зеленым маслом
 - Форель шеф-посола с цитрусами, маслинами, зеленым маслом
 - Клыкчак х/к
 - Филе Балтийской сельди с маринованным красным луком и отварным картофелем
 - Обжаренный ролл с цуккини, лососем, зеленью, творожным сыром и зернами граната

- 7. Горячая закуска (на выбор 1вид) 1/50**
- Жюльен микс
 - Жюльен грибной
 - Соте из баклажанов с цуккини, паприкой и томатами
 - Шашлычок куриный

- 8. Горячее блюдо на выбор:(подается с гарниром и свежими овощами) 1/395**
- Свинина жареная, под сливочно-грибным соусом
 - Свинина запеченная с грибами, помидорами и твердым сыром
 - Медальоны из свиной вырезки с овощной сальсой
 - Мясное трио под сливочным соусом (индейка, свинина, куриное филе)
 - Курочка запеченная в мандариновом соусе
 - Нежное филе цыпленка, запеченное с томатами, цветной капустой, маслинами, итальянскими травами
 - Запеченный куриный рулет, фаршированный каперсами с соусом из шпината
 - Судак, запеченный с овощами и пряными травами
 - Роллада из судака с паприкой и соусом «Тар-тар»
 - Свиная шея, запеченная в шубе из дижонской горчицы и смеси ароматных трав
 - Свинина по-Гусарски

Спецпредложение для горячих блюд (300 рублей за порцию)

- Дуэт судака и лосося под сливочным соусом
- Сибас запеченный с овощами
- Форель под сливочным соусом
- Форель с соусом «Тар-тар»
- Мякоть баранины в соусе «Терияки»

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
Вы так же можете дополнить меню на Ваш вкус.