

nebar

Александровское

М Е Н Ю

2 0 1 9

Салаты

САЛАТ "НИСУАЗ" **320 РУБ.**

ФИЛЕ ТУНЦА, МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТА, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, ЯЙЦО, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЕМЯ КУНЖУТА, МАСЛИНЫ. ОЛИВКОВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКАЯ ЗАПРАВКА С СОУСОМ ТЕРИЯКИ.

Б 2,7; Ж 13,5; У 2,5; ККАЛ 142,2

автор: НИКИФОРОВ ДЕНИС

САЛАТ С СЫРОМ ХАЛЛУМИ И ХУРМОЙ 250 ГР. **290 РУБ.**

СЫР ХАЛЛУМИ, АВОКАДО, ХУРМА, МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТА, ЛЕПЕСТКИ МИНДАЛЯ. ОЛИВКОВАЯ ЗАПРАВКА.

Б 1,0; Ж 18,6; У 1,5; ККАЛ 177,6

автор: НИКИФОРОВ ДЕНИС

Супы

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ 250 ГР. **380 РУБ.**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, МОРКОВЬ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, СЛИВКИ, ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР.

Б 4,9; Ж 23,5; У 3,1; ККАЛ 243,3

автор: АВЕРЬЯНОВА ЕЛЕНА

ПОХЛЕБКА С ЩЁЧКАМИ ТЕЛЕНКА НА ИТАЛЬЯНСКИЙ МАНЕР 250 ГР. **310 РУБ.**

ЩЁЧКИ ТЕЛЕНКА, ПОДПЕЧЁННЫЕ ЛУК И МОРКОВЬ, СЫР ПАРМЕЗАН, ТОМАТЫ ПРОНТО.

Б 16,7; Ж 13,4; У 1,1; ККАЛ 191,2

автор: ХАСАНОВ РАДИК

Горячие блюда. Мясо

ЖАРКОЕ ИЗ ЩЁЧЕК ТЕЛЕНКА, ТОМЛЕННЫХ В КВАСЕ 300 ГР. **470 РУБ.**

ЩЁЧКИ ТЕЛЕНКА, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, ЛУК, МОРКОВЬ, СТЕБЛИ СЕЛЬДЕРЕЯ, СЫР ПАРМЕЗАН, СЛИВКИ.

Б 11,2; Ж 17,1; У 2,0; ККАЛ 206,6

автор: ХАСАНОВ РАДИК

ТОРТИЛЬЯ С МИКСОМ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК И ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА 150/60 ГР. **490 РУБ.**

МЕКСИКАНСКАЯ ЛЕПЕШКА, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, ПЕРЧИК ХАЛАПЕНЬО, ЛУК-ПОРЕЙ, АНАНАС, СЫР ПАРМЕЗАН. ПОДАЕТСЯ С МИКСОМ ИЗ СОУСОВ СЛАДКОГО ЧИЛИ И РАНЧ, С ДОБАВЛЕНИЕМ МАЙОНЕЗА, СМЕТАНЫ, МЁДА И ЧЕСНОКА.

Б 10,1; Ж 7,2; У 3,5; ККАЛ 133,9

автор: АВЕРЬЯНОВА ЕЛЕНА

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ СО СВЕКОЛЬНЫМ ПЮРЕ 100/150 ГР. **460 РУБ.**

ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА, КАРТОФЕЛЬ, СВЕКЛА, БРОККОЛИ.

Б 9,7; Ж 14,3; У 7,0; ККАЛ 195,4

автор: НИКИФОРОВ ДЕНИС

МЯСО ПО-ЦАРСКИ 350/30 ГР. 640 РУБ.

ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА, БАКЛАЖАНЫ, ЦУККИНИ, ШАМПИНЬОНЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЫР МАЦАРЕЛЛА. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ПЕСТО.

Б 10,1; Ж 9,2; У 4,5; ККАЛ 141,5

автор: АДИЛЖАН ЮЛДАШЕВ

ТОРТИЛЬЯ С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ 300 ГР 290 РУБ.

МЕКСИКАНСКАЯ ЛЕПЕШКА, ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ЛУК КРАСНЫЙ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, АВОКАДО, СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ. ПОДАЕТСЯ С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ НА ОСНОВЕ ГОРЧИЦЫ, МАЙОНЕЗА, ПАПРИКИ И СОЛЕНОГО ОГУРЦА.

Б 7,9; Ж 10,0; У 2,2; ККАЛ 130,7

автор: НИКИФОРОВ ДЕНИС

ЩЁЧКИ ТЕЛЕНКА В ИРЛАНДСКОМ СТИЛЕ 300/50 ГР. 460 РУБ.

ЩЁЧКИ ТЕЛЕНКА, ДРАНИК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С БЕКОНОМ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ. ПОДАЕТСЯ СО СМЕТАНОЙ.

Б 18,2; Ж 13,7; У 10,3; ККАЛ 237,7

автор: ХАСАНОВ РАДИК

ЖЕЛТЫЙ ЦЫПЛЕНОК В ИСПАНСКОМ СТИЛЕ 200/200 ГР. 410 РУБ.

КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЕНОК, СОУС БАРБЕКЮ, МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ, СТЕБЛИ СЕЛЬДЕРЕЯ. ПОДАЕТСЯ С ГАСПАЧО НА ОСНОВЕ ТОМАТНОГО СОКА, СВЕЖЕГО ОГУРЦА, ВУСТЕРСКОГО И СОЕВОГО СОУСОВ.

Б 15,4; Ж 6,5; У 8,2; ККАЛ 144,7

автор: НЕКРАСОВ НИКОЛАЙ

Рыба и морепродукты

КОРЮШКА В ПАНИРОВКЕ ИЗ ЛУКОВЫХ ЧИПСОВ 250/50 ГР. 410 РУБ.

ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ НА ОСНОВЕ СМЕТАНЫ, С ДОБАВЛЕНИЕМ КОРНЯ ИМБИРЯ, ЧЕСНОКА И СОЕВОГО СОУСА.

Б 1,5; Ж 10,9; У 3,3; ККАЛ 117,6

автор: ФИЛЯНИНА ЮЛИЯ

СЕМГА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ 200/30 ГР. 550 РУБ.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО, ФИЛЕ СЕМГИ, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, СЛИВКИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ПЕСТО.

Б 14,3; Ж 20,0; У 6,4; ККАЛ 262,4

автор: ПАВЛОВ СТАНИСЛАВ

СУДАК В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ 150/150/30 ГР. 540 РУБ.

ФИЛЕ СУДАКА, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ЗЕЛЕНЬ. ПОДАЕТСЯ С ТОЛЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ЗЕЛЕНЬЮ И КЛЮКВОЙ.

Б 12,2; Ж 24,9; У 6,0; ККАЛ 297,4

автор: ШЕЛЕНЦОВ ДМИТРИЙ

ШАМПИНЬОНЫ С МОРСКИМИ ГАДАМИ 200/50 ГР. 380 РУБ.

ШАМПИНЬОНЫ, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, СЫР ПАРМЕЗАН. ПОДАЕТСЯ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛИ.

Б 7,2; Ж 5,1; У 3,1; ККАЛ 87,0

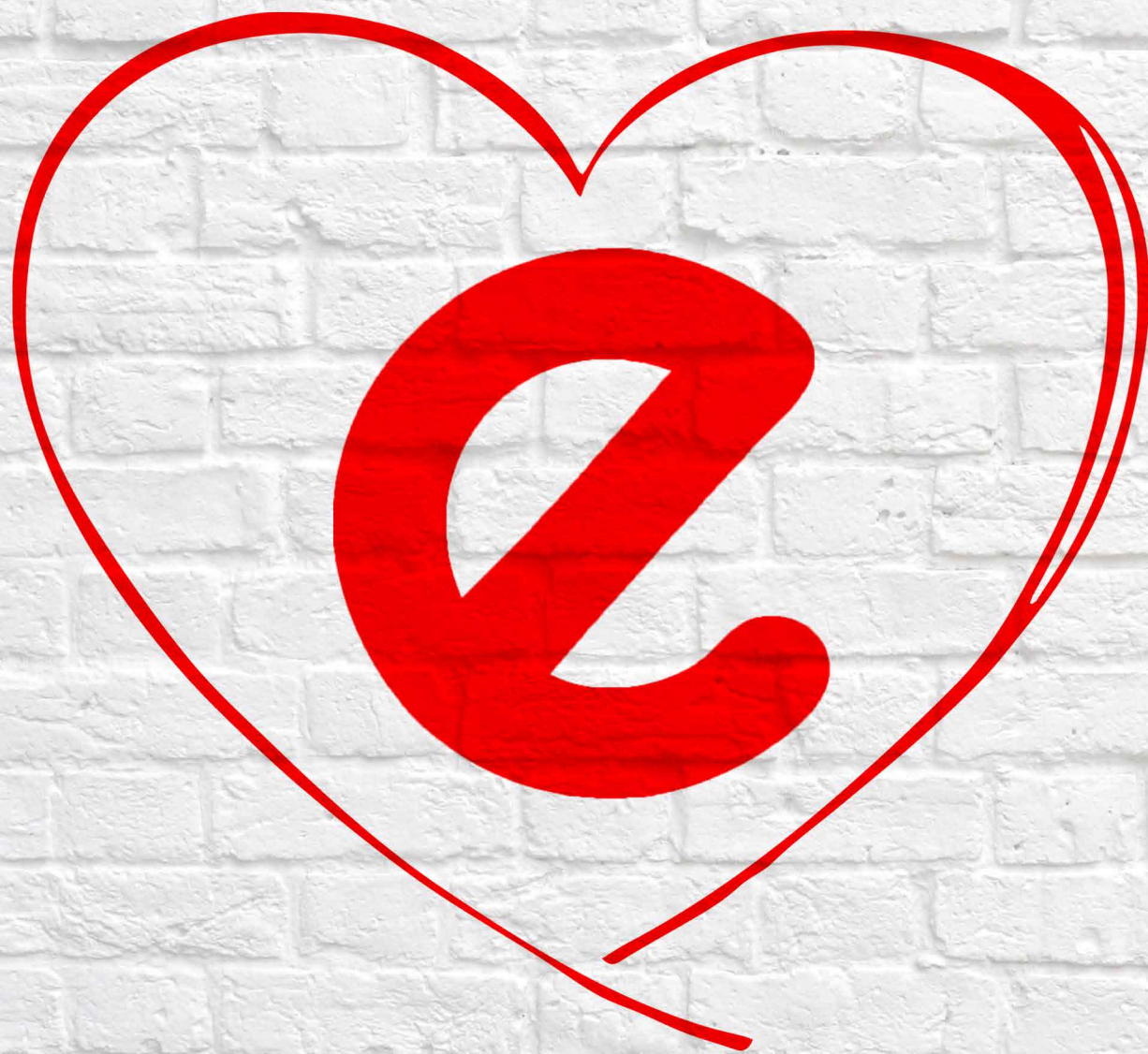
автор: НЕКРАСОВ НИКОЛАЙ

Десерты

ЭКЛЕР С КОКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ 50 ГР. 55 РУБ.

Б 8,6; Ж 29,6; У 11,7; ККАЛ 247,5

автор: ЗАРЕЦКАЯ НАТАЛЬЯ



С Любвью