

Сеть ресторанов Le Glamour
Меню 2300 рублей с персоны

1. Салаты (4 вида 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, шампиньонами** 1/80
/куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус, зелень/
- **Салат с кальмарами** 1/80
/кальмары, , огурец, кукуруза, яйцо, пекинская капуста, майонез или йогурт/
- **Салат «Сельдь под шубой» с печеной свеклой и яблоком** 1/80
/сельдь, свекла, картофель, морковь, яблоко зеленое, яйцо, майонез/
- **Салат Греческий с оливками, зеленью сыром «Фета» и легкой заправкой** 1/80
/томаты, огурцы, паприка, маслины, лук красный, сыр Фета, заправка/
- **Салат с бужениной**
- */картофель, яйцо, огурец, паприка, соус, майонез или йогурт/* 1/80
- **Салат с печеной свеклой, зерненым творогом и йогуртовой заправкой** 1/80
- **Салат со стручковой фасолью и ветчиной**
- */ветчина, фасоль стручковая, паприка, кит.капуста, маслины, томаты, заправка/* 1/80
- **Салат с лососем горячего копчения** 1/80
/лосось горячего копчения, , картофель, огурец маринованный , яйцо ,лук репчатый , зелень ,майонез/

2. Овощное блюдо 1/80

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

3. Традиционные русские разносолы 1/80

/огурец маринованный, томаты маринованные, капуста по-грузински, морковь по-корейски, черемша, зелень, маслины/

4. Холодные закуски (2 вида на выбор) 1/80

- воздушные профитролы с утиным паштетом с маслинами, зеленью
- рулетики из ветчины с нежным сыром
- студень мясной ароматный
- обжаренный ролл из баклажанов с сырным муссом
- обжаренный ролл из цуккини с сыром «Фета»

5. Мясное плато, подается с горчицей, хреном, зеленью и физалисом (4 вида на выбор) 1/100

- Буженина шеф-приготовления, запеченная с чесноком и ароматными травами
- Запеченный нежный рулет из мяса цыпленка, фаршированный паприкой
- Свинина перечная
- Утка подкопченная сочная
- Колбаса Брауншвейская

6. Рыбные холодные закуски (3 вида) 1/90

- Семга малосольная с цитрусами, маслинами и зеленым маслом
- 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
- Соте из баклажанов, паприки, цуккини и томатов

8. Горячее блюдо на выбор (подается с гарниром и свежими овощами): 1/395

- Свинина (кура) жареная, под соусом «Бешамель» с грибами
- Свинина запеченная с грибами, помидорами и твердым сыром
- 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*
- *Филе мурманской трески, запеченное 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
Вы так же можете дополнить меню на Ваш вкус.