# Сеть ресторанов Le Glamour Меню 2500 рублей с персоны

<i>1</i> .	Салаты (4вида на выбор) Салат «Цезарь» с курой	1/80	
	/куриное филе, салат, томаты, сухарики, сыр, соус/	1/00	
•	Классический «Оливье» с ветчиной /ветчина, картофель, яйцо, зеленый горошек, морковь, огурец, майонез или йогурт, зелень/	1/80	
•	<b>Хрустящий салат с курой, ананасом и шампиньонами</b> / куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус, зелень/	1/80	
•	<b>Салат с индейкой под кисло-сладким соусом</b> / филе индейки, салатный Микс, паприка, кабачок обжаренный, кисло-сладкий соус/	1/80	
•	Салат со стручковой фасолью и ветчиной /ветчина, фасоль стручковая, паприка, кит.капуста, маслины, томаты, заправка/	1/80	
•	Салат «Сельдь под шубой» с печеной свеклой и яблоком /сельдь, свекла, картофель, морковь, яблоко зеленое, яйцо, майонез или йогурт/	1/80	
•	Салат с маринованным лососем и соусом из свежего базилика /лосось маринованный, салат Микс, томаты, соус базиликовый/	1/80	
•	Салат Греческий с оливками, зеленью, сыром «Фета» и легкой заправкой / томаты, огурцы, паприка, маслины, лук красный, сыр «Фета», заправка/	1/80	
•	<b>Салат с лососем горячего копчения</b> /лосось горячего копчения, картофель, огурец маринованный, яйцо, репчатый лук, зелень, майонез/	1/80	
•	Салат из обжаренных цуккини, баклажанов, с томатами, паприкой и сыром «Фета»	1/80	
•	наприкой и сыром «Фета» Салат Микс с куриным филе, томатами и соусом «Песто» Салат с бужениной	1/80	
•	/картофель, яйцо, огурец, паприка, соус, майонез или йогурт/ Салат с печеной свеклой, зерненым творогом и йогуртовой заправкой	1/80	1/80
	<b>Овощное блюдо</b> оматы, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, маслины, зелень/	1/80	
ог.	<b>Традиционные русские разносолы</b> урец марин. томаты маринованная капуста по-грузински, морковь по-корейски, ремша, зелень, маслины/	1/80	
4.	Холодные закуски (2вида на выбор)	1/80	
•	воздушные профитроли с утиным паштетом с маслинами, зеленью рулетики из ветчины с нежным сыром, паприкой, чесноком, зеленью студень мясной ароматный		
•	томаты с сыром «Моцарелла» и базиликовым соусом обжаренный ролл из цуккини с сыром «Фета»		
-	обжаренный ролл из баклажанов с сырным муссом		
5.	Мясное плато, подается с горчицей, хреном, зеленью и физалисом (5видов на выбор)	1/125	
•	Буженина шеф-приготовления, запеченная с чесноком и ароматными травами	1/143	
•	Запеченный нежный рулет из мяса цыпленка с паприкой		
•	Свинина перечная		
•	Кура, фаршированная черносливом		

Утка подкопченная сочная

- Трио из деликатесных колбас
- Балык из свиной вырезки

## 6. Рыбные холодные закуски (4вида)

1/130

- Семга малосольная с цитрусами, маслинами и зеленым маслом
- Форель шеф-посола 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 1вид)

1/50

- Жюльен микс
- Жульен грибной
- Соте из баклажанов, цукини, паприки и томатов
- Шашлычок куриный

#### 8.Горячее блюдо на выбор

1/395

- Свинина жареная, под сливочно-грибным соусом
- Свинина запеченная с грибами, помидорами и твердым сыром
- Мясное трио под сливочным соусом (индейка, свинина, куриное филе)
- Нежное филе цыпленка, запеченное с томатами, цветной капустой, маслинами,
- итальянскими травами
- Запеченный куриный рулет, фаршированный оливками с соусом из шпината
- Курочка запеченная в мандариновом соусе
- 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
<i>10</i> .	Торт свадебный	1/80
<i>11</i> .	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.