

*Утверждаю*

*Директор ООО «Велес-09»*

\_\_\_\_\_ *Чувальский А.Н.*

*01.06.2018г.*

*Ресторанный комплекс  
Загородный клуб «Олимпия»*

*Банкетное меню*

# Закуски для фуршета

	Выход	Цена
<i>Канане «Мимоза»</i>	50	50,00р.
<i>Канане с салом и огурчиком</i>	30	50,00 р.
<i>Огуречное канане с тар-таром</i>	40	60,00 р.
<i>Канане с креветкой</i>	45	100,00 р.
<i>Канане с беконом и перепелиным яйцом на тосте</i>	30	80,00 р.
<i>Канане с сельдью и свекольным муссом</i>	45	60,00 р.
<i>Черри Моцарелла</i>	30	60,00 р.
<i>Канане с куриным паштетом на тосте</i>	45	60,00 р.
<i>Мусс из малосольной семги</i>	40	100,00 р.
<i>Канане с киви и сельдью</i>	40	70,00 р.
<i>Канане со свиной и яблоками</i>	50	80,00 р.
<i>Канане с сельдью и авокадо</i>	40	70,00 р.
<i>Канане бекон, фаршированный овощами</i>	60	80,00 р.
<i>Канане под водочку</i>	40	60,00 р.
<i>Сырное канане с курагой и клюквой</i>	55	60,00 р.
<i>Копченая курица на персике</i>	65	70,00 р.
<i>Канане «Кораблик»</i>	35	60,00 р.
<i>Куриный брошет с соусом Дип</i>	30/25	70,00 р.
<i>Канане Мини Капрезе</i>	35	80,00 р.
<i>Канане с охотничьей колбаской</i>	45	70,00 р.
<i>Канане с сыром брынза</i>	40	70,00 р.
<i>Канане с копченой семгой</i>	50	100,00 р.
<i>Канане по-гречески</i>	55	80,00 р.
<i>Мини десерт в шотах из киви</i>	70	80,00 р.
<i>Мини десерт в шотах из клубники</i>	70	80,00 р.
<i>Мини десерт в шотах из апельсина</i>	70	80,00 р.

## Холодные закуски

### ***Рыбное плато***

Сёмга малосольная, балык масляной рыбы х/к, балык сома (спинка), креветки тигровые, мидии в раковине, хлебцы ржаные, масло зеленое, лимон, зелень, бальзамический уксус  
240 гр. 650 руб. Б-27.61; Ж-22.09; У-14.34; Ккал-336.63

### ***Мясное плато***

Язык говяжий, буженина домашняя, ростбиф, бастурма, соус «Песто», клубника свежая, зелёный лук  
265 гр. 650 руб. Б-46.86; Ж-40.95; У-3.91; Ккал-571.95

### ***Загородный перекус***

Язык говяжий, буженина домашняя, бастурма, сыр косичка, грибы маринованные, огурцы, перец болгарский, зелень, соус хрен  
275 гр. 600 руб. Б-38.5; Ж-36.09; У-7.6; Ккал-509.25

### ***Сырное плато***

Сыр Дор Блю, Пармезан, Камамбер, Чеддер, косичка, виноград, груша, мёд, орех грецкий, мята перечная  
260 гр. 650 руб. Б-52.17; Ж-65.94; У-42.56; Ккал-972.39

### ***Сыры домашние***

Сыр Адыгейский, Сулугуни рассольный, Моцарелла рассольный, сыр Фета, томаты, соус «Песто», базилик  
210 гр. 450 руб. Б-22.53; Ж-33.86; У-6.28; Ккал-420

### ***Нежная семга собственного посола***

Сёмга малосольная, лимон, зелень  
120 гр. 450 руб. Б-22.2; Ж-27.3; У-10.97; Ккал-378.4

### ***Икра красная***

Икра красная зернистая, масло зеленое, лимон, зелень  
100 гр. 550 руб. Б-16.29; Ж-31.7; У-1.2; Ккал-355.21

### ***Нежная сельдь с отварным картофелем***

Сельдь слабосоленая, отварной картофель, маринованный лучок, ароматное подсолнечное масло и зелень  
245 гр. 260 руб. Б-19.91; Ж-28.79; У-13.85; Ккал-390.13

### ***Рулет из лосося с сыром***

Семга малосольная, сыр Филадельфия, перец болгарский, клубника свежая, руккола  
200 гр. 400 руб. Б-6.95; Ж-21.24; У-10.17; Ккал-259.6

### ***Тартар из свеклы с вяленными томатами и сыром брынза***

Свекла, вяленые томаты, лук красный, сыр Фетаки, лист салата, горчица дижонская, соус хрен, зелень, оливковое масло  
210 гр. 220 руб. Б-4.9; Ж-22.93; У-13.32; Ккал-279.22

### ***Овощной букет ассорти***

Томаты, огурцы, перец болгарский, перец острый, редис, томаты черри, лук порей, зелень  
260 гр. 210 руб. Б-2.91; Ж-0.36; У-7.43; Ккал-44.59

### ***Домашние разносолы***

Капуста квашеная, огурцы и томаты соленые, черемша маринованная, клюква, зелень  
300 гр. 280 руб. Б-2.84; Ж-0.12; У-5.05; Ккал-32.62

### ***Маринованные грибы***

Маринованные грибы в ассортименте, подсолнечное масло, лук репчатый, зелень  
160 гр. 200 руб. Б-7.06; Ж-21.92; У-3.64; Ккал-240.02

### ***Ассорти из двух видов сала***

Сало, шпик свиной, два соуса  
150/30/30 гр. 220 руб. Б-12.21; Ж-171.18; У-17.55; Ккал-1659.68

## **Салаты**

### ***Салат фирменный от Шефа***

Копченый окорок, сыр Чеддер, соленый огурец, свежие томаты черри, яйцо, зеленый лук, подается под соусом на основе майонеза, лимона и дижонской горчицы  
240 гр. 300 руб. Б-7.42; Ж-37.96; У-4.46; Ккал-389.18

### ***Салат с говяжьим языком и овощами***

Язык говяжий, буженина домашняя, фасоль стручковая, перец болгарский, сыр Чеддер, свежие томаты, картофель, зелень, соус на основе майонеза, подается под тертым сыром Пармезан  
240 гр. 400 руб. Б-2617; Ж-43.83; У-8.23; Ккал-532.05

### ***Салат с куриной грудкой и ананасом в корзинке***

Филе куриное, ананас консервированный, перец болгарский, сыр Чеддер, чернослив, яйцо, соус на основе майонеза в корзинке из лаваша  
275 гр. 350 руб. Б-36.1; Ж-34.25; У-54.46; Ккал-666.43

### ***Салат из индейки со свежими фруктами***

Филе индейки, томаты черри, апельсин, яблоко, черника, клубника свежая, физалис, руккола, зелень, масло оливковое  
220 гр. 390 руб. Б-26.02; Ж-30.85; У-9.82; Ккал-421.02

### ***Салат Цезарь***

**\*с курицей** 210 гр. 340 руб. Б-26.02; Ж-30.85; У-9.82; Ккал-421.02

**\* с тигровыми креветками** 190 гр. 450 руб. Б-26.02; Ж-66.25; У-21.28; Ккал-776.47

Классический салат с томатами черри, миксом салата, сыром Пармезан, чесночными гренками, и настоящим соусом Цезарь ручной работы от Шефа

### ***Салат с копченым лососем***

Копченый лосось, сыр Моцарелла, томаты, руккола, зеленый лук, зелень, заправлены соусом «Песто» с добавлением кунжута  
190 гр. 540 руб. Б-12.8; Ж-54.07; У-2.48; Ккал-547.77

### ***Теплый салат с тунцом***

Филе тунца, вяленые томаты, томаты свежие, фасоль стручковая, яйцо перепелиное, маслины, лимон, зелень, соус на основе оливкового масла и дижонской горчицы  
190 гр. 520 руб. Б-18.74; Ж-36.38; У-7.46; Ккал-432.19

### ***Салат по греческому рецепту от Шефа***

Традиционный рецепт салата с сыром Фета и свежими овощами, с оливковым маслом  
340 гр. 360 руб. Б-9.74; Ж-51.91; У-19.99; Ккал-582.12

### ***Салат «Баварский»***

Копченые колбаски, картофель, маринованные грибы, сыр Чеддер, зеленый лук. Подается под луковым соусом с томатами черри

185 гр. 350 руб. Б-19.62; Ж-56.94; У-5.41; Ккал-612.59

### ***Салат «Мюнхенский»***

Буженина собственного приготовления, соленый огурец, зеленый горошек, лист салата, яйцо, маринованные томаты черри, соус на основе майонеза с добавлением дижонской горчицы

200 гр. 370 руб. Б-17.08; Ж-37.11; У-6.81; Ккал-429.54

### ***Салат «Брандербургский»***

Говяжий язык, ростбиф, буженина собственного приготовления, бастурма, маринованные грибы, зеленый лук, салатная заправка, подается с вялеными томатами.

180 гр. 500 руб. Б-28.73; Ж-47.82; У-1.66; Ккал-551.9

### ***Теплый салат из телятины в сливочном соусе***

Нежная телятина, микс салата, сливки, грибы шампиньоны, картофель, перец болгарский под тертым сыром и зеленым луком

210 гр. 490 руб. Б-26.71; Ж-26.24; У-8.02; Ккал-375.09

### ***Салат с нежным куриным филе***

Куриное филе, яйцо, огурец, лук зеленый, сыр, соус на основе майонеза с дижонской горчицей

190 гр. 300 руб. Б-21.21; Ж-24.48; У-2.4; Ккал-314.81

## **Горячие закуски**

### ***Тосканская горячая закуска***

Баклажаны, сыр Моцарелла, свежие томаты, лук репчатый, чеснок, томатный соус

205 гр. 300 руб. Б-10.4; Ж-38.34; У-25.13; Ккал-487.23

### ***Камамбер во фритюре***

Сыр Камамбер, яйцо, сухари панировочные. Подается с клюквенным соусом и веточкой перечной мяты

210 гр. 450 руб. Б-31.5; Ж-37.98; У-31.59; Ккал-594.13

### ***Картофельные драники***

Картофель, бекон, яйцо. Подаются со сметаной и зеленью

175 гр. 180 руб. Б-8.32; Ж-40.57; У-35.25; Ккал-539.38

### ***Тигровые креветки во фритюре***

Креветки тигровые, яйцо, панировочные сухари. Подаются со сливочно-чесночным соусом от Шефа и лимоном

120/30 гр. 490 руб. Б-29; Ж-62.32; У-28.87; Ккал-792.38

### ***Жульен грибной по баварскому рецепту***

Окорок копченый, шампиньоны, сыр, лук репчатый, сливочный соус, зелень

125 гр. 190 руб. Б-8.26; Ж-29.21; У-3.46; Ккал-309.74

## Первые блюда

### ***Домашняя лапша с курицей***

Курица отварная, лапша домашняя, лук, морковь, зелень  
250 гр. 180 руб. Б-14.36; Ж-19.89; У-6.41; Ккал-262.06

### ***Крем-суп с шампиньонами***

Шампиньоны, картофель, бекон, лук репчатый, зелень, сливки, подается с гренками  
250 гр. 250 руб. Б-11.71; Ж-41.63; У-10; Ккал-461.54

### ***Мясная сборная солянка по-немецки***

Говяжий язык отварной, окорок копченый, говядина в/к, томатная паста, огурец маринованный, лук репчатый, маслины, каперсы, зелень, лимон. Подается со сметаной  
250 гр. 290 руб. Б-13.87; Ж-16; У-16.71; Ккал-266.38

## Горячие блюда из рыбы

### ***Сарсуэла из судака***

Филе судака, картофель, кабачок, томаты, сыр Моцарелла  
200 гр. 380 руб. Б-27.31; Ж-38.01; У-15.65; Ккал-513.96

### ***Судак под польским соусом с отварным картофелем***

Филе судака, картофель, яйцо, сливочное масло, лимон, зелень  
300 гр. 380 руб. Б-23.09; Ж-43.06; У-16.9; Ккал-547.5

### ***Дары моря***

Сибас, тигровые креветки, мидии, спаржа, кабачки, лимон, зелень  
245 гр. 650 руб. Б-37.21; Ж-35.77; У-12.03; Ккал-518.91

### ***Семга, запечённая с овощами***

Филе семги, шампиньоны, болгарский перец, брокколи, лук порей, лимон, зелень  
275 гр. 650 руб. Б-31.8; Ж- 16.33; У-4.54; Ккал-292.32

### ***Семга в кунжуте с икорно-сливочным соусом***

Филе семги, яйцо, кунжут, лимон, икорно-сливочный соус  
175 гр. 650 руб. Б-31.76; Ж-70.14; У-15.24; Ккал-819.2

## Горячие блюда из мяса

### ***Колбаски, жареные по-домашнему с картошечкой на двоих***

Говяжьи, свиные, куриные колбаски собственного приготовления. Подаются с жареным картофелем, томатами, репчатым луком и тремя соусами – горчица, хрен и барбекю  
300/150/90 гр. 980 руб. Б-69.87; Ж-89.43; У-44.62; Ккал-1262.8

### ***Жаркое с белыми грибами***

Вырезка молодой говядины и нежное куриное филе тушеные с белыми грибами, картофелем и сливками. Подается со свежей зеленью  
245 гр. 580 руб. Б-38.84; Ж-65.29; У-20.44; Ккал-824.71

### ***Говяжья вырезка под сливочным соусом «Пепер»***

Нежная говяжья вырезка, с ароматом прованских трав, воздушное пюре из картофеля с зеленым луком, в сочетании со сливочным соусом «Пепер» от Шефа  
150/150 гр. 650 руб. Б-33.73; Ж-64.9; У-18.11; Ккал-791.46

### ***Мясное трио***

Говяжья вырезка, свиная вырезка, куриное филе, бекон, сыр, картофельные дольки, зелень, специи

250/100 гр. 600 руб. Б-69.05; Ж-56.54; У-30.32; Ккал-906.39

### ***Свиная вырезка в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре***

Нежная свиная вырезка под сливочно-грибным соусом в сочетании с картофельным пюре

220/150 гр. 520 руб. Б-42.56; Ж-87.89; У-31.62; Ккал-1088.51

### ***Свиные ребрышки с томатом и ананасами***

Нежные свиные ребра с кусочками ананаса и томатами конкассе. Подаются с квашеной капустой

240 гр. 420 руб. Б-25.48; Ж-79.23; У-18.9; Ккал-890.57

### ***Каре ягненка***

Сочное ароматное нежное мясо ягненка на косточке с картофелем, шпинатом, томатами черри и соусом «Барбекю»

150/150/30 гр. 650 руб. Б-39.22; Ж-57.77; У-20.25; Ккал-757.78

### ***Стейк стриплойн***

Мраморная сочная говядина в сочетании с соусом «Барбекю»

200/30 гр. 790 руб. Б-44.93; Ж-4.91; У-2.2; Ккал-232.7

### ***Говяжья вырезка с зеленью***

Нежная говяжья вырезка с зеленью и томатами черри

150/30 гр. 650 руб. Б-31.29; Ж-33.53; У-8.13; Ккал-459.45

### ***Говяжья вырезка, фаршированная куриной печенью с соусом «Порто»***

Нежная говяжья вырезка, куриная печень, белые грибы

130/100 гр. 720 руб. Б-37.78; Ж-50.94; У-1.16; Ккал-614.24

### ***Свиная корейка гриль с картофелем***

Нежная свиная корейка, жаренная на углях, с картофелем, запечённым в кожуре и соусом «Барбекю»

175/70/30 гр. 460 руб. Б-28.72; Ж-24.4; У-15.85; Ккал-379.91

### ***Язык говяжий по Австрийскому рецепту***

Говяжий язык, овощи, солёный огурец, томат, сыр, соус на основе сметаны. Подается под сырной корочкой с зеленью.

220 гр. 520 руб. Б-38.33; Ж-38.38; У-12.44; Ккал-548.49

## **Горячие блюда из птицы**

### ***Курица в кисло-сладком соусе***

Куриная грудка, мед, кунжут, имбирь, чеснок, соевый соус, специи

150 гр. 350 руб. Б-38.31; Ж-24.75; У-28.81; Ккал-491.23

### ***Куриные потрошка в сливочном соусе***

Куриная печень, сердце, грибы, лук, сливки со свежей зеленью

260 гр. 320 руб. Б-44.42; Ж-35.1; У-9.72; Ккал-532.44

### ***Нежная индеечка в апельсиновой глазури***

Филе индейки, апельсин, специи

210 гр. 480 руб. Б-41.42; Ж-16.18; У-42.06; Ккал-479.1

### ***Утиная грудка по-мюнхенски***

Утиная грудка, апельсины, яблоко, груша, масло сливочное, мед и мята. Подается с фруктово-апельсиновым чатни и соусом из лесных ягод  
265 гр. 520 руб. Б-39.13; Ж-96.17; У-60.44; Ккал-1263.8

## **Гарниры**

### ***Овощи Primavera***

Обжаренные баклажаны, цукини, болгарский перец, томаты черри с добавлением приправ  
130 гр. 230 руб. Б-2.28; Ж-30.56; У-9.25; Ккал-321.19

### ***Мюнхенская капуста***

Белокочанная капуста со специями, яблоком и пивом  
170 гр. 180 руб. Б-4.53; Ж-1.54; У-20.69; Ккал-114.06

### ***Картофель по-деревенски под горчичной корочкой***

Картофельные дольки, запеченные с горчицей и майонезом  
200 гр. 150 руб. Б-9.33; Ж-21.79; У-30.13; Ккал-353.99

### ***Картофельное пюре***

Нежный воздушный сливочный картофель  
150 гр. 150 руб. Б-3.83; Ж-20.49 У-20.41; Ккал-281.36

### ***Картофель фри***

Кусочки картофеля, обжаренные во фритюре  
150 гр. 150 руб. Б-4.53; Ж-9.05; У-40.72; Ккал-262.45

## **Блюда на углях**

### ***Шашлык из сома***

Шашлык из филе сома; подается с соусом, лавашом, лимоном и зеленью  
150/50/50/30 гр. 400 руб. Б-27.12; Ж-5.92; У-39.81; Ккал-320.95

### ***Шашлык из семги***

Шашлык из филе семги, подается с соусом, лавашом, лимоном и зеленью  
150/50/50/30 гр. 540 руб. Б-20.25; Ж-9.93 У-0,47; Ккал-169.58

### ***Шашлык из телятины***

Шашлык из телятины, подается луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 580 руб. Б-35.66; Ж-3.84; У-39; Ккал-333.18

### ***Шашлык из свиной корейки***

Нежная свиная корейка, жаренная на углях, подаются с луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 380 руб. Б-18.81; Ж-37.56; У-5.87; Ккал-436.73

### ***Шашлык из свиных ребер***

Свиные ребрышки подаются с луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 360 руб. Б-18.13; Ж-37.66; У-4.13; Ккал-411.45

### ***Шашлык из свиной шеи***

Шашлык из мякоти свинины; подается с луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 300 руб. Б-20.19; Ж-26.57; У-8.08; Ккал-252.22



### ***Шашлык из каре ягненка***

Шашлык из каре молодого барашка, подаётся с луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 700 руб. Б-39.97; Ж-36.46; У-36.04; Ккал-632.25

### ***Шашлык куриный***

Шашлык из куриного филе; подаётся с луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 300 руб. Б-50.61; Ж-3.45; У-39.98; Ккал-393.47

### ***Шашлык из куриных крыльев***

Шашлык из куриных крыльев; подаётся с луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 260 руб. Б-44.18; Ж-47.64; У-6.8; Ккал-632.64

### ***Цыпленок табака с соусом аджика***

*Неповторимый вкус и аромат этой жареной птички сделал ее одним из любимейших деликатесов на просторах всего теперь уже бывшего Советского Союза*  
За 100 гр. 150 руб. Б-21.61; Ж-18.16; У-0.7; Ккал-246.39

### ***Люля-Кебаб из говядины***

Подаётся с луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 370 руб. Б-41.89; Ж-98.21; У-44.22; Ккал-1228.29

### ***Люля-Кебаб из свинины***

Подаётся с луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 350 руб. Б-17; Ж-24.40; У-2.9; Ккал-273

### ***Люля-кебаб из курицы***

Подаётся с луком, соусом, лавашом и зеленью  
150/50/50/30 гр. 330 руб. Б-34.67; Ж-65.35; У-41.58; Ккал-893.17

### ***Овощи на мангале***

Перец болгарский, баклажаны, томаты, шампиньоны, маринованные в соевом соусе с чесноком, специями и зеленью. Подаются с красным соусом  
230/40 гр. 200 руб. Б-2.4; Ж-0.43; У-12.16; Ккал-62.16

### ***Картофель на мангале***

Картофель запеченный с курдюком  
150 гр. 180 руб. Б-2.76; Ж-125.15; У-21.51; Ккал-1223.37

### ***Грибы на мангале***

Свежие шампиньоны, маринованные в соевом соусе с прованскими травами  
150 гр. 280 руб. Б-14.33; Ж-3; У-4.08; Ккал-100.66

## **Соуса**

### ***Соус Барбекю***

Свежеприготовленный соус с особым ароматом и вкусом кавказских пряных трав и душистых перцев. Рекомендуем к блюдам, приготовленным на гриле  
50гр. 60 руб. Б-16.29; Ж-40.56; У-70.75; Ккал-713.18

### ***Соус Соевый***

Солоноватый соус отлично сочетается практически с любым блюдом  
50гр. 60 руб. Б-5.18; Ж-0.07; У-21.45; Ккал-36.87

### ***Соус Ткемали***

Кисло-сладкий соус рекомендуем для блюд из мяса и птицы, приготовленных на гриле  
50 гр. 80 руб. Б-5; Ж-40; У-10; Ккал-417.5

### ***Соус Наршараб***

Необычайно вкусный гранатовый соус  
50 гр. 80 руб. Б-0.5; Ж-0.2; У-67.6; Ккал-270

### ***Соус Хрен***

Островатый соус отлично сочетается с отварным языком и блюдам из рыбы  
50гр. 60 руб. Б-0.9; Ж-4.6; У-5.1; Ккал-63.9

### ***Соус Горчица***

Соус отлично сочетается с блюдами из мяса, рыбы и овощными салатами  
50гр. 60 руб. Б-1.14; Ж-23.26; У-16.04; Ккал-308.1

## **Хлебная корзина**

### ***Хлеб пшеничный***

50 гр. 15 руб. Б-7.6; Ж-0.9; У-46.7; Ккал-213.6

### ***Французская булочка в ассортименте***

40 гр. 20 руб. Б-9.39; Ж-4.55; У-56.28; Ккал-298.63

### ***Итальянская чиабатта***

100 гр. 50 руб. Б-8.09; Ж-3.61; У-46.40; Ккал-255.51

### ***Хлебная корзина***

Французские булочки, итальянская чиабатта, масло сливочное  
160 гр. 80 руб.

## **Десерты**

### ***Венский штрудель с яблоком***

Тонкое тесто с начинкой из яблок, изюма и грецких орехов с шариком сливочного мороженого

150/50 гр. 250 руб. Б-24.61; Ж-101.3; У-165.84; Ккал-1673.49

### ***Классический тирамису***

Итальянский многослойный десерт из сливочного сыра, какао, сахара и печенья  
150 гр. 200 руб. Б-8.32; Ж-14.58; У-32.67; Ккал-310.226

### ***Итальянская панна-котта***

Классический рецепт панна-котты из сливок, сахара, ванилина, желатина и сиропа  
150 гр. 195 руб. Б-6.84; Ж-12.85; У-26.42; Ккал-248.66

### ***Чизкейк домашний***

Творожный десерт из сливок и сливочного сыра на рассыпчатом песочном тесте  
130 гр. 215 руб. Б-8.62; Ж-39.95; У-46.9; Ккал-581.64

### ***Сливочное мороженое***

100 гр. 120 руб. Б-3.39; Ж-15.04; У-21.06; Ккал-233.14

### ***Фруктовая ваза***

Нарезка из фруктов по сезону

1000 гр. 450 руб. Б-9.34; Ж-4.07; У-162.98; Ккал-725.86

## **Детское меню**

### ***«Весёлый котик»***

Салат из ветчины, отварного яйца, картофеля, моркови, свежего огурца, горошка, соленого огурца, маслин и майонеза

160 гр. 180 руб. Б-1.5; Ж-8.7; У-4.7; Ккал-104.8

### ***«Крабик»***

Салат из крабового мяса, консервированной кукурузы, отварного яйца, свежего огурчика, болгарского перца, маслин и майонеза

160 гр. 185 руб. Б-5.6; Ж-4.6; У-14.9; Ккал-124.5

### ***«Подсолнух»***

Салат из отварного куриного филе, жареных шампиньонов, отварного яйца, свежего огурчика, сыра, маслин, майонеза и чипсов

150 гр. 170 руб. Б-10.5; Ж-8; У-1.3; Ккал-124

### ***«Жар птица»***

Нежное куриное филе в панировке

140 гр. 200 руб. Б-8.1; Ж-5.4; У-4; Ккал-97.8

### ***Шашлычок «Радуга»***

Шашлычок из нежного куриного филе на шпажке

170 гр. 220 руб. Б-24.9; Ж-2.5; У-3.2; Ккал-135.5

### ***«Веселые осьминожки»***

Отварные сосиски

180 гр. 120 руб. Б-17.3; Ж-0.30; У-2; Ккал-73

### ***«Весёлый Том»***

Нежная куриная котлетка

160 гр. 200 руб. Б-17.98; Ж-9.92; У-11.64; Ккал-198.39

### ***Наггетсы***

Куриные палочки в панировке

100 гр. 150 руб. Б-12.69; Ж-11.95; У-15.10; Ккал-230.31

### ***Котлетка «Морской котик»***

Котлетка из крабового мяса

160 гр. 190 руб. Б-19.9; Ж-10.1; У-3; Ккал-184.6

### ***Пюре с божьими коровками***

Сливочное картофельное пюре

165 гр. 150 руб. Б-4.42; Ж-14.35; У-23.2; Ккал-239.63

### ***Картофель фри***

Кусочки картофеля, обжаренные во фритюре, которые так любят дети

150 гр. 150 руб. Б-4.53; Ж-9.05; У-40.72; Ккал-262.45

**«Черничное облако»**

Молочный коктейль с черникой  
250 гр. 170 руб. Б-4; Ж-1.5; У-10.7; Ккал-647

**«Чудо персик»**

Молочный коктейль с персиком  
250 гр. 180 руб. Б-1.55; Ж-4.59; У-17.8; Ккал-114.39

**«Малинка»**

Молочный коктейль с малиной  
250 гр. 185 руб. Б-2.8; Ж-2.5; У-9.5; Ккал-72

**Винная карта**

**Коньяк**

	Объём, л	Цена за бут.
Арарат 3* Армения, 40%	0,5	1150 руб.
Арарат 5* Армения, 40%	0,5	1300 руб.
Hennessy VS Хеннеси ВС Франция, 40%	0,5	3600 руб.

**Водка**

Талка Россия, 40%	0,5	450 руб.
Белая берёзка Россия, 40%	0,5	640 руб.
Finlandia Финляндия Финляндия, 40%	0,5	1050 руб.

**Вина Италии**

	Объём, л	Цена за бут.
Soletto, Bianco Secco Солето Бьянко Секо Белое сухое, 10,5%	0,75	380 руб.
Soletto, Rosso Secco Солето Россо Секо Красное сухое, 11%	0,75	380 руб.
Soletto, Bianco Amabile Солето Бьянко Амабиле Белое полусладкое, 10,5%	0,75	380 руб.
Soletto, Rosso Amabile Солето Россо Амабиле Красное полусладкое, 10,5%	0,75	380 руб.
Melini, Chianti DOCG Кьянти Мелини Красное сухое, 13%	0,75	630 руб.
Bertani, Soave Classico DOC Бертани Соаве Классико Белое сухое, 12%	0,75	820 руб.

**Шампанское и игристые вина**

Дербентское Белое полусладкое/брют, 11%	0,75	240 руб.
--	------	----------

Ламбруско Белое/красное полусладкое, 7,5%	0,75	480 руб.
--	------	----------

***Прохладительные напитки***

Минеральная вода в ассортименте, стекло	0,330	120 руб.
Минеральная вода Бон Аква	0,500	60 руб.
Напитки Соса Сола	0,250	120 руб.
Напитки Соса Сола	0,5	80 руб.
Сок в ассортименте, в стекле	0,250	60 руб.
Сок в ассортименте	1 л	135 руб.

*Директор ООО «Велес-09»*

*Чувальский А.Н.*

*Директор ресторана*

*Ситникова А.И.*

*Шеф-повар*

*Валюнин И.А.*

*Бухгалтер-калькулятор*

*Бочкарёва Н.В.*