

## Фуршетные закуски

<b>БУТЕРБРОД С БУЖЕНИНОЙ</b> .....	1 шт/35г	<b>40</b>
<b>ЗАКУСКА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ НА ГРЕНКЕ</b> .....	1 шт/35г	<b>55</b>
вялен.помидоры,грецкий орех, сыр, каперсы		
<b>СЫРНАЯ КОРЗИНКА С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО</b> .....	1 шт/120г	<b>200</b>
сыр,авокадо,груши св.,специи		
<b>ПРОФИТРОЛИ С МУССОМ ИЗ КОПЧЁНОГО ЛОСОСЯ</b> .....	1 шт/25г	<b>60</b>
лосось копченый, сыр сливочный, пекинский салат,зелень		
<b>ПРОФИТРОЛИ / ТАРТАЛЕТКА С МУССОМ ИЗ КУРИЦЫ</b> .....	1 шт/60г	<b>30</b>
филе куриное, сыр творожный, сливки, пекинский салат, зелень		
<b>ПРОФИТРОЛИ / ТАРТАЛЕТКА С МУССОМ ИЗ ХРЕНА</b> .....	1 шт/60г	<b>30</b>
хрен консервиров., сыр творожный, сливки, пекинский салат, зелень		
<b>САЛАТ В ТАРТАЛЕТКЕ С КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ</b> .....	1 шт/70г	<b>140</b>
креветки,сыр,яйцо куриное,перец болгарский свеж.,майонез, чеснок, икра красная		
<b>ТАРТАЛЕТКА С МУССОМ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ</b> .....	1 шт/16г	<b>30</b>
печень трески,яйцо курин.,огурцы маринов.,репчат.лук,майонез,св.болг.перец,зелень		
<b>ТАРТАЛЕТКА С МУССОМ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ</b> .....	1 шт/15г	<b>30</b>
печень трески,сыр творожный,яйцо куриное,зелень,лук зеленый		
<b>ТАРТАЛЕТКА С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b> .....	1 шт/9г	<b>45</b>
<b>ТАРТАЛЕТКА С М/С СЁМГОЙ</b> .....	1 шт/11г	<b>30</b>
<b>С-Т "КОРОЛЕВСКИЙ" / "НЕЖНЫЙ" / "ОЛИВЬЕ" В ТАРТАЛЕТКЕ</b> .....	1 шт/61г	<b>50</b>
<b>КОРОЛЕВСКАЯ КРЕВЕТКА В БЕКОНЕ С СОУСОМ ПЕСТО</b> .....	1 шт/37г	<b>80</b>
креветки королевские, помидоры черри, бекон, чеснок, зелень		
<b>ШАРИКИ ИЗ ЛОСОСЯ НА КРЕКЕРЕ</b> .....	1 шт/15г	<b>20</b>
рыба,сыр сливочный, лук репчатый, горчица, грецкий орех, зелень		
<b>ПИРОЖКИ С СЁМГОЙ</b> .....	1 шт/70г	<b>40</b>
<b>ПИРОЖКИ С ЛИВЕРОМ</b> .....	1 шт/70г	<b>25</b>
<b>ПИРОЖКИ С МЯСОМ</b> .....	1 шт/70г	<b>30</b>
<b>ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> .....	1 шт/50г	<b>25</b>
<b>ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ, ЛУКОМ И ЯЙЦОМ</b> .....	1 шт/50г	<b>20</b>
<b>ПИРОЖКИ С СОЛЁНЫМ ОГУРЦОМ</b> .....	1 шт/50г	<b>30</b>
<b>ПИРОЖКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ</b> .....	1 шт/50г	<b>20</b>
<b>ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ / КУРАГОЙ</b> .....	1 шт/50г	<b>20</b>
<b>ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ, ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> .....	1 шт/50г	<b>20</b>
<b>ПИРОЖОК СЛОЁНЫЙ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ</b> .....	1 шт/50г	<b>40</b>
<b>БЕЛЯШ С МЯСОМ</b> .....	1 шт/80г	<b>50</b>
<b>КУРНИК</b> .....	1 шт/70г	<b>40</b>

# Напитки

## ВИНА

### Франция

<b>Laville Pavillon Medoc Rouge</b> .....	0,75	<b>1200</b>
Лавиль Павийон Медок Руж (красное сухое)		
<b>Chateau Ferreyres. Bord. Templier</b> .....	0,75	<b>1300</b>
Шато Феррейр. Бордо. Тамплиер (красное сухое)		
<b>Bordeaux Blanc. Templier</b> .....	0,75	<b>1250</b>
Бордо Блан. Тамплиер (белое сухое)		
<b>Chavron Rouge Moelleux</b> .....	0,75	<b>800</b>
Шаврон руж Муалле (красное п/сладкое)		
<b>Chavron Blanc Moelleux</b> .....	0,75	<b>800</b>
Шаврон Блан Муалле (белое п/сладкое)		

### Чили

<b>Chardonnay. Valle Central. Terra Andina</b> .....	0,75	<b>1000</b>
Шардоне. Терра Андина (белое п/сухое)		
<b>Carmener. Valle Central. Terra Andina</b> .....	0,75	<b>900</b>
Карменер. Терра Андина (красное сухое)		

### Италия

<b>Merlot. Veneto. Sartori</b> .....	0,75	<b>900</b>
Мерло. Венето. Сартори (красное сухое)		
<b>o Sole Mio</b> .....	0,75	<b>700</b>
o Соле Мио (красное п/сладкое)		
<b>o Sole Mio</b> .....	0,75	<b>700</b>
o Соле Мио (белое п/сладкое)		
<b>Pinot Grigio. Veneto. Launcelot</b> .....	0,75	<b>900</b>
Пино Гриджио. Венето. Ланселот (белое сухое)		

# Напитки

## ВИНА

### Грузия

<b>Киндзмараули</b> .....	0,75	<b>1350</b>
красное п/сладкое		
<b>Алазанская долина</b> .....	0,75	<b>1050</b>
белое п/сладкое		
<b>Алазанская долина</b> .....	0,75	<b>1100</b>
красное п/сладкое		
<b>Ркацители</b> .....	0,75	<b>800</b>
белое сухое		
<b>Саперави</b> .....	0,75	<b>1200</b>
красное сухое		

### Крым

<b>Simposio</b> .....	0,75	<b>500</b>
Симпозио. Алиготе (белое сухое)		
<b>Simposio</b> .....	0,75	<b>500</b>
Симпозио. Каберне Савиньон (красное сухое)		

### Игристые вина

<b>Российская коллекция</b> .....	0,75	<b>450</b>
белое п/сухое		
<b>Российская коллекция</b> .....	0,75	<b>450</b>
белое п/сладкое		

# Вторые блюда

Essen und Trinken halt leib und Seele  
zusammen  
Еда да питье тело с душой связывают

## БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Gerichte vom Schwein

<b>АЙСБАЙН</b> .....	100/100	<b>140</b>
свиная рулька со свежими овощами Schweinefleisch Knöchel mit frischem Gemüse		
<b>СТАРОНЕМЕЦКОЕ МЯСНОЕ БЛЮДО</b> .....	400/400/32	<b>800</b>
филе куриное, свинина, колбаска, говядина, картофель фри, капуста кваш. тушеная, фасоль стручковая жаренная, капуста цв. в сухарях, св. овощи (НА КОМПАНИЮ) Das altdeutsche fleischgericht		
<b>ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ "ПО-БАВАРСКИ"</b> .....	270/50	<b>480</b>
Bayerische hauswurstchen		
<b>ДОМАШНЯЯ КОЛБАСКА "КЁЛЬНСКАЯ"</b> .....	290	<b>450</b>
Wurst vom Schwein und Rind		
<b>РОЗБРАТЕН С ПОТРОШКАМИ</b> .....	180/100/40	<b>340</b>
свиная вырезка с куриными потрошками Rostbraten mit geflugelklein		
<b>СВИНЫЕ РУЛЕТКИ С БЕКОНОМ НА ШПАЖКЕ</b> .....	260/25	<b>350</b>
Walze vom Schwein mit Speck auf ein Stäbchen		
<b>РЁБРА СВИНЫЕ "РИПХЕ"(тушеные в остром соусе)</b> .....	320/50/5	<b>390</b>
Gerokelte schweinerippe "RIPPCHEN"		
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ В ГОРШОЧКЕ</b> .....	150/400/5	<b>290</b>
свинина, шампиньоны, картофель, лук, морковь, сливки, зелень Schweinefleisch mit Champignons und Kartoffeln in einem Topf gebacken		
<b>ЭСКАЛОП В ПИВНОМ СОУСЕ</b> .....	150/75/5	<b>270</b>
Steak im biersauce		
<b>КОРЕЙКА ПО-НЕМЕЦКИ</b> .....	200/45/45	<b>290</b>
Deutsches bruststuck		
<b>МЕШОЧЕК ИЗ СВИНИНЫ</b> .....	210/5	<b>250</b>
свинина, ветчина, филе куриное, шампиньоны, сыр, зелень, чеснок, сливки Tasche von Schweinefleisch mit Füllung		
<b>СВИНОЙ КАРМАШЕК С ГРИБНЫМ СОУСОМ</b> .....	170/50	<b>250</b>
свинина, шампиньоны, сыр, зелень, соус грибной Tasche Schweinefilet mit Pilzsauce		
<b>ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ В СЫРНОЙ КОРОЧКЕ</b> .....	200/80	<b>300</b>
Schnitzel vom Schwein Käsekruste		

## БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Gericht aus Hammelfleisch

<b>ЯГНЯТИНА, ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ В ВИНЕ</b> .....	180/200	<b>550</b>
Geschmortes hammelfleisch mit gemuse		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# Вторые блюда

Essen und Trinken halt leib und Seele  
zusammen  
Еда да питье тело с душой связывают

## БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Speisen vom Rind

<b>ТЕЛЯТИНА "ПО-ГАМБУРГСКИ"</b> .....	200/110/35	<b>390</b>
рулет из телятины с беконом и горчицей <b>Roulade aus calbfleisch mit geraucherter spik und sens</b>		
<b>СТЕЙК "ГОЛЬШТЕЙННСКИЙ"</b> (из говядины классический).....	150/50/100	<b>400</b>
<b>Klassischer holsteiner rindsteaks</b>		
<b>ГОВЯДИНА "ОРИГИНАЛЬНАЯ"</b> (с языком и грибами).....	170/55	<b>320</b>
<b>Rindfleisch "ORIGINAL"</b>		
<b>ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ с ветчиной и сыром</b> .....	250/25	<b>380</b>
<b>Schnitzel Kalbfleisch mit Schinken und Käse</b>		
<b>ЯЗЫК С БЕКОНОМ НА ШПАЖКЕ</b> .....	200/15	<b>440</b>
<b>Sunge mit speck</b>		
<b>ДОМАШНЯЯ КОЛБАСКА "МЮНХЕНСКАЯ"</b> .....	165	<b>300</b>
<b>Rindswurst</b>		

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

Lebensmittel aus Fisch zubereitet

<b>ШАШЛЫЧОК ИЗ СОМА С ОВОЩАМИ</b> .....	280/30	<b>390</b>
<b>Flusswels mit Gemüse am Spieß</b>		
<b>СОМ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ЦУКИНИ</b> .....	300/30	<b>370</b>
<b>Flusswels mit Zucchini und Pilzsauce</b>		
<b>СТЕЙК ИЗ СЁМГИ</b> .....	200/50/35	<b>500</b>
<b>Lachs steak</b>		
<b>ЛОСОСЬ В МИНДАЛЬНО-СЫРНОЙ КОРОЧКЕ</b> .....	200/45	<b>430</b>
<b>Lachs gebacken in käse mit Mandeln</b>		
<b>СУДАК ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ</b> .....	200/55/50/25	<b>370</b>
<b>Bratzander mit zwiebel</b>		
<b>РУЛЕТ ИЗ СУДАКА С ГРИБАМИ И СЫРОМ</b> .....	240/95	<b>350</b>
<b>Zander mit Champignons und Käse</b>		
<b>СУДАК НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ</b> .....	250	<b>390</b>
<b>Der Zander auf einem Bett von Gemüse</b>		
<b>СУДАК В КАРТОФЕЛЬНОЙ КОРОЧКЕ</b> .....	190/185	<b>350</b>
<b>Pike in Kartoffelkruste</b>		
<b>САЗАН В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ</b> .....	220/30	<b>250</b>
<b>Karpfen in einer Sauce aus Honig und Senf</b>		
<b>КАЛЬМАР ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ</b> .....	200/50	<b>250</b>
<b>Kadaver von Tintenfisch gefüllt mit Pilzen</b>		
<b>МОРСКОЙ ОКУНЬ В СЛИВОЧНО-СЫРНОМ СОУСЕ</b> .....	250/20	<b>250</b>
<b>Seebarsch in einer cremigen Sauce mit Käse</b>		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# Вторые блюда

Essen und Trinken halt leib und Seele  
zusammen  
Еда да питье тело с душой связывают

## БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

### Geflügelgerichte

<b>ТЮРИНГСКОЕ ЖАРКОЕ В ГОРШОЧКЕ</b> .....	150/400/5	<b>250</b>
Thuringer topf		
<b>ФИЛЕ КУРИНОЕ (в винном соусе с фисташками)</b> .....	190/90/5	<b>270</b>
Hahnchenbrustfilet im Weinsauce mit Pistazien		
<b>ШАШЛЫЧКИ КУРИНЫЕ</b>		
<b>в кунжуте</b> (in Sesam).....	180	<b>215</b>
<b>в беконе</b> (im Speckmantel).....	150/25	<b>215</b>
Hähnchenspiesse		
<b>ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ</b> .....	300	<b>180</b>
frittierte Hähnchenflügel		
<b>КУРИНАЯ НОЖКА ПО-ВЕСТФАЛЬСКИ (в слоёном тесте)</b>		
<b>с овощами</b> (mit Gemuse).....	210/5	<b>180</b>
<b>с картофелем и грибами</b> (mit Kartoffeln und Pilzen).....	210/5	<b>180</b>
Hahnchenkeule im Bletterteig auf Westfalisch		
<b>КАРМАШЕК ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ</b> .....	200/50/30	<b>250</b>
Hähnchenfilet mit Käse		

## ПАСТА

### Pasta

<b>ПАСТА С ГРИБАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ</b> .....	450	<b>450</b>
шампиньоны, сыр пармезан, св.помидоры,зелень,чеснок, орех кедровый		
Pasta mit Pilzen und Pinienkernen		
<b>ПАСТА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ПОМИДОРАМИ</b> .....	400	<b>290</b>
помидоры черри, сыр пармезан, сыр моцарелла, зелень, чеснок		
Pasta mit Mozzarella und Tomaten		
<b>ПАСТА КАРБОНАРА</b> .....	400	<b>310</b>
бекон, сыр, яйцо куриное, сливки, зелень		
Pasta Carbonara		
<b>ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> .....	400	<b>330</b>
кальмар, морской коктейль, сливки, чеснок, зелень		
Pasta mit Meeresfrüchten		

## ПЕЛЬМЕНИ

### Fleisch Mehlklöße

<b>ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ</b> .....	185	<b>180</b>
Fleisch Mehlklöße		
<b>ПЕЛЬМЕНИ С БУЛЬОНОМ</b> .....	200/200	<b>180</b>
Fleisch Mehlklöße mit Fleischbrühe		
<b>ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ</b> .....	200/25	<b>180</b>
Fleisch Mehlklöße unter gebackenen Käse		
<b>ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ</b> .....	200/80	<b>200</b>
Fleisch Mehlklöße mit Pilzsauce und Sauerrahm		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# Гарниры

**Gut gekaut ist halb verdaut**

Хорошо прожевать значит наполовину переварить

<b>КОЛЬЦА ЛУКОВЫЕ</b> .....	150/5	<b>130</b>
Zwiebelscheiben gebraten		
<b>КАПУСТА БРОККОЛИ В КЛЯРЕ</b> .....	150/5	<b>100</b>
Brokoli im teig		
<b>КАПУСТА КВАШЕННАЯ ТУШЕНАЯ с беконом</b> .....	200/5	<b>120</b>
Kohl-Eintopf mit Speckscheiben		
<b>КАПУСТА ЦВЕТНАЯ В СУХАРЯХ</b> .....	150/5	<b>100</b>
Blumenkohl mit zwibackkrummeln		
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ</b> .....	150/10/10	<b>60</b>
Kartoffeln mit schnittlauch		
<b>ФАСОЛЬ ЖАРЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ</b> .....	150/5	<b>100</b>
Bohnen grüne mit Knoblauch		
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> .....	150	<b>65</b>
Kartoffelpüree		
<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> .....	150/5	<b>75</b>
Hausbratkartoffeln		
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ</b> .....	150/50/5	<b>100</b>
Kartoffelpuffer		
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> .....	100/5	<b>100</b>
Rommes frites		
<b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ</b> .....	150/5	<b>75</b>
Hausbratkartoffeln		
<b>КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ С СЫРОМ И МАЙОНЕЗОМ</b> .....	170/5	<b>85</b>
Ofenkartoffel mit Käse und Mayonnaise		
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ "ЛЕЙПЦИГСКАЯ СМЕСЬ"</b> .....	150/2	<b>130</b>
помидор, перец болгарский, баклажан, лук порей		
Leipziger gemusegrillmischung		
<b>КРОКЕТЫ</b> .....	150/3	<b>90</b>
Kartoffelkroketten		
<b>РИС С ОВОЩАМИ</b> .....	150/5	<b>60</b>
Reis mit Gemüse		
<b>ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ</b> .....	155	<b>150</b>
Gebratene Champignons mit Zwiebeln		
<b>ОВОЩИ В КЛЯРЕ</b> .....	240	<b>180</b>
кабачки/цукини, баклажан, болгарский перец		
Tempura-Gemüse: Zucchini, Auberginen, Paprika		
<b>КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ С ЛУКОМ ПОРЕЙ В АНАНАСОВОМ СОУСЕ</b> .....	250	<b>150</b>
Gebackene Kartoffeln in Sauce mit Ananas und Lauch		

# Горячие закуски

Hunger ist der beste koch

Голод - лучший повар

<b>ПИВНАЯ ТАРЕЛКА</b> .....	530	<b>430</b>
луковые кольца,рёбрышки свиные,крылышки куриные,сыр жареный,гренки с чеснок.		
<b>Zwiebelringe im Backteig, Schweinerippchen, Hühnerflügel, gegrilltes Käse, mit Knoblauchcroutons</b>		
<b>СЫР ЖАРЕННЫЙ</b> .....	150/50	<b>250</b>
<b>BRATKASE</b> .....	75/25	<b>125</b>
<b>ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ</b> .....	100/3	<b>120</b>
<b>Pilzen JULIENNE</b>		
<b>ЖУЛЬЕН ИЗ ЯЗЫКА И ГРИБОВ</b> .....	100/3	<b>150</b>
<b>Julienne mit Rinderzunge und Pilzen</b>		
<b>ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ</b> .....	100/3	<b>100</b>
<b>Julienne mit Hühnerfleisch und Champignons</b>		
<b>СЁМГА С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> .....	110/20	<b>200</b>
<b>(В КОКОТНИЦЕ)</b>		
<b>Lachs mit Champignons in Sahnesauce</b>		
<b>КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЁШКА</b>		
<b>С МЯСОМ И ОВОЩАМИ/ Kartoffelfladen mit Fleisch</b> .....	400/15	<b>250</b>
<b>С ОВОЩАМИ /Kartoffelfladen mit Gemuse</b> .....	400/15	<b>200</b>
<b>БЛИНЧИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ (2 шт)</b> .....	250/20/40/5	<b>200</b>
<b>Plinsen mit käse gebräunt</b>		
<b>Язык запеченный в имбирном соусе</b>		
<b>С КАРТОФЕЛЕМ</b> .....	260/5	<b>250</b>
<b>Rinderzunge mit Kartoffeln</b>		
<b>КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ</b> .....	100	<b>400</b>
королевские креветки, соевый соус, чеснок		
<b>Garnelen in Sojasauce mit Knoblauch</b>		
<b>КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ ФИЛО</b> .....	150	<b>400</b>
королевские креветки, имбирь, фило		
<b>Garnelen in Filo-Teig, gebraten</b>		
<b>КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ</b> .....	145	<b>350</b>
креветки, кляр		
<b>Shrimp Tempura</b>		
<b>ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ</b> .....	150/50/5	<b>150</b>
<b>Spiegelei mit gerauchertem speck ruhrei</b>		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./



# Десерты

Besser gesund und schlank, als fett und krank

Лучше быть бедным и здоровым, чем богатым и больным

## БЛИНЧИКИ (Plinsen):

С ДЖЕМОМ (mit Marmelade).....	100/20	<b>50</b>
СО СМЕТАНОЙ (mit saurer sahne).....	100/20	<b>50</b>
СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (mit saser kondensmilch).....	100/50/5	<b>60</b>

## БЛИНЧИКИ (Plinsen):

С ГРУШЕЙ И МОРОЖЕНЫМ (mit Birne und Ice Cream).....	190/50/20	<b>150</b>
С БАНАНОМ И МОРОЖЕНЫМ (mit Banane und mit Ice Cream).....	210/50/20	<b>150</b>
С ЯБЛОКОМ И МОРОЖЕНЫМ (mit Apfel und mit Ice Cream).....	190/50/20	<b>150</b>

<b>ПОНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ</b> .....	200/5	<b>70</b>
Pfannkuchen mit äpfeln		

<b>ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ</b> .....	150/50/5	<b>150</b>
Strudel mit Apfel		

## МОРОЖЕНОЕ (Eis):

С СИРОПОМ (mit Erdbeeren und schlagsahne Sirup).....	130	<b>110</b>
С ШОКОЛАДОМ (mit Erdbeeren und schlagsahne Schokolade).....	115	<b>110</b>
С ЛИКЁРОМ "Baileys" .....	125	<b>130</b>
С ОРЕХАМИ (mit Erdbeeren und schlagsahne Nüssen).....	115	<b>100</b>
С ШОКОЛАДОМ И ФРУКТАМИ (mit Schokolade und Früchten).....	225	<b>130</b>

<b>ШОКОЛАДНЫЙ МАФФИН</b> (Muffin mit Schokolade).....	95	<b>100</b>
---	----	------------

<b>ЧИЗКЕЙК</b> (Käsekuchen) .....	135	<b>150</b>
-----------------------------------	-----	------------

<b>ТОРТ МЕДОВЫЙ</b> (Kuchen mit Honig).....	130	<b>130</b>
---	-----	------------

## ФРУКТЫ (Frisches Obst) :

<b>ЯБЛОКИ</b> (Äpfel).....	100	<b>20</b>
<b>ВИНОГРАД</b> (Trauben) .....	100	<b>45</b>
<b>АПЕЛЬСИНЫ</b> (Orangen).....	100	<b>25</b>
<b>ГРУШИ</b> (Birnen).....	100	<b>30</b>
<b>КИВИ</b> (Kiwi).....	100	<b>35</b>
<b>МАНДАРИНЫ</b> (Mandarinen) .....	100	<b>25</b>
<b>БАНАНЫ</b> (Bananen).....	100	<b>20</b>

## ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Pralinen aus eigener Herstellung. Exklusiv

С ВИШНЕЙ И КОНЬЯКОМ (mit Kirschen und Brandy).....	1 шт/40	<b>45</b>
С ОРЕХАМИ И ЦУКАТАМИ (mit Nüssen).....	1 шт/40	<b>45</b>

# Закуски к пиву

Wir brauchen jetzt zwei Bierfreunde,  
die uns zeigen, wie man trinken soll  
Двое любителей пива смелее

<b>ПИВНАЯ ТАРЕЛКА</b> .....	530	<b>430</b>	
луковые кольца, рёбрышки свиные, крылышки куриные, сыр жареный, гренки с чесноком Zwiebelringe im Backteig, Schweinerippchen, Hühnerflügel, gegrilltes Käse, mit Knoblauchcroutons			
<b>ПИВНАЯ ЗАКУСКА</b> .....	100	<b>450</b>	
суджук, бастурма BIERNACHSPEISEN			
<b>СЁМГА МАЛОСОЛЁНАЯ С ЛИМОНОМ</b> .....	100/35	<b>260</b>	
LACHS LEICHT GESALZEN			
<b>КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ В КЛЯРЕ</b> .....	150/50/25	<b>260</b>	
KALMAR IM TEIG			
<b>СЫР ЖАРЕННЫЙ</b> .....	150/50/25	<b>230</b>	
BRATKASE			
<b>КРЕВЕТКИ В ПАНЦИРЕ</b>			
отварные	GARNELEN IN SCHALEN GEKOCHT.....	200/35	<b>320</b>
жаренные с чесноком	BRATEN MIT KNOBLAUCH.....	200/35	<b>320</b>
<b>КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ С ОГНЁМ</b> .....	150	<b>200</b>	
JAGERFEUER WURSTCHEN			
<b>МИНДАЛЬ ЖАРЕННЫЙ</b> .....	50	<b>150</b>	
MANDEL GEBRATEN			
<b>ГРЕНКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С ЧЕСНОКОМ</b> .....	150	<b>85</b>	
Gebackenes Brot mit Knoblauch			

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

<b>МАЛОСОЛЬНЫЕ ОВОЩИ</b> ..... огурцы, помидоры	200/30/2	<b>150</b>
<b>ПОМИДОРЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ</b> ..... фаршированные: морковь, болгарский перец, кинза, зелень	1000	<b>500</b>
<b>СОТЭ ИЗ БАКЛАЖАН С ПОМИДОРАМИ</b> ..... баклажаны, помидоры св., яйцо куриное, чеснок, пекинский салат, зелень	330/15	<b>300</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ТВОРОГОМ</b> ..... баклажаны, яйцо куриное, творог, чеснок, кинза, пекинский салат, зелень	200/15	<b>230</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b> ..... баклажаны, яйцо куриное, грецкий орех, пекинский салат, чеснок, зелень	200/20	<b>260</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЧЕРРИ</b> ..... баклажаны, сыр творожный, мята, черри, кунжут, зелень	200/15	<b>270</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ</b> ..... цукини, сыр творожный, мята, яйцо куриное, черри, кунжут, зелень	200/20	<b>250</b>
<b>СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ВИНОГРАДОМ ПО-РЕЙНСКИ</b> ..... виноград св., сыр, сыр творожный, фисташки, зелень	200/5	<b>330</b>
<b>ЗАКУСКА ИЗ ОГУРЦА С ГРИБАМИ</b> ..... огурец св., шампиньоны маринованные, сыр Гауда, яйцо куриное, оливки, зелень	160	<b>180</b>
<b>ЗАКУСКА ИЗ СЫРА С ЧЕРНОСЛИВОМ</b> ..... сыр Гауда, миндаль, мёд, лимон, чернослив, зелень	280	<b>320</b>
<b>ЗАКУСКА ИЗ КАНАПЕ С ФЕТОЙ И ОВОЩАМИ</b> ..... сыр Фета, помидоры черри, хлеб, перец болгарский, огурец св., специи, оливковое масло	260	<b>230</b>
<b>СЫРНЫЙ РУЛЕТ С КУРИЦЕЙ</b> ..... манка, курица, лук репчатый, яйцо куриное, сыр Гауда, зелень	210	<b>190</b>
<b>ОСТРЫЙ ЯЗЫЧОК</b> ..... язык, грецкий орех, огурцы свежие, майонез, зелень	160	<b>200</b>
<b>ЗАКУСКА ОХОТНИЧЬЯ</b> ..... ветчина, сыр, майонез, чеснок, зелень, пекинский салат	150/3	<b>180</b>
<b>ЗАКУСКА ОХОТНИЧЬЯ С ТВОРОГОМ</b> ..... ветчина, творог, майонез, зелень, пекинский салат	150/3	<b>160</b>
<b>ЗАКУСКА ОХОТНИЧЬЯ С СОЛЁНЫМ ОГУРЦОМ</b> ..... ветчина, сыр, майонез, чеснок, яйцо куриное, солёный огурец, специи, зелень, пекинский салат	150/3	<b>160</b>
<b>РАФАЭЛКИ С ОЛИВКОЙ И КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ</b> ..... краб. мясо/краб. палочки, сыр Росс., Гауда, яйцо куриное, оливки, чеснок, майонез	140	<b>150</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ СЁМГИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ</b> ..... сёмга м/с, сыр сливочный, грецкий орех, оливки, маслины, зелень	200/3	<b>340</b>

Утверждаю \_\_\_\_\_ /Коровина А.Ф./

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

<b>РОЛЬМОПС (рулетки из сельди)</b> .....	150/50/20	<b>170</b>
сельдь солён., огурец солён., лук маринован., горчица, белый соус		
<b>СЕЛЕДОЧКА НА ТОСТЕ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ</b> .....	180	<b>120</b>
филе сельди, яйцо перепелиное, репчатый лук, зелень, оливки,маслины		
<b>ЯЙЦО, ФАРШИРОВАННОЕ СЕЛЬДЬЮ</b> .....	160	<b>150</b>
яйцо курин., свекла отвар., филе сельди, майонез, зелень, специи, красная икра		
<b>БЛИНЧИКИ С МАЛОСОЛЕННОЙ СЁМГОЙ</b> .....	150/35	<b>150</b>
<b>БЛИНЧИКИ ,ФАРШИРОВ.КУРИЦЕЙ+ОВОЩИ/ГРИБАМИ</b> .....	200	<b>140</b>
<b>СУДАК В КЛЯРЕ</b> .....	200/25	<b>200</b>
<b>КУРИЦА В КЛЯРЕ</b> .....	160	<b>120</b>
<b>МАСЛИНЫ В ТЕСТЕ С ВЕТЧИНОЙ</b> .....	150	<b>150</b>
тесто слоён., ветчина, оливки, сыр Гауда, яйцо куриное, специи		
<b>МАСЛИНЫ В ТЕСТЕ С БЕКОНОМ</b> .....	150	<b>150</b>
тесто слоён., бекон нарезка, оливки, сыр Гауда, яйцо куриное, специи		
<b>ЗАКУСКА ИЗ КУРАГИ</b> .....	140	<b>150</b>
курага,сыр моцарелла,бекон,кунжут,зелень		
<b>ЗАКУСКА ИЗ ЧЕРНОСЛИВА</b> .....	165	<b>150</b>
чернослив,сыр,сыр филадельфия,кунжут,майонез		
<b>КАНАПЕ ЛОСОСЬ С КУНЖУТОМ</b> .....	150	<b>300</b>
сёмга, кунжут, оливки,маслины, огурцы солён.маринованные,зелёный лук		
<b>ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТКИ "Эстремадурские"</b> .....	140	<b>180</b>
бекон,яйцо куриное,сыр творожный,гречский орех.оливки,маслины		
<b>РУЛЕТКИ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ</b> .....	135	<b>250</b>
ветчина,сыр,огурцы солён.маринованные,оливки,маслины		
<b>РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ ГОРБУШИ</b> .....	1000	<b>800</b>
горбуша, яйцо курин., сухари панировочные		
<b>РУЛЕТ ИЗ СКУМБРИИ С ОВОЩАМИ</b> .....	1000	<b>950</b>
скумбрия св.,морковь, курин.яйцо, огурец солён., специи		
<b>КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ КРЕВЕТОЧНО-РЫБНЫМ ФАРШЕМ</b> .....	1000	<b>1800</b>
кальмар, треска, креветки, чеснок, соуса, специи		
<b>КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ</b> .....	1000	<b>950</b>
кальмар, шампиньоны св., яйцо куриное, сыр Росс.,чеснок, репчат.лук, сметана, специи		
<b>ПАШТЕТ ПЕЧЁНОЧНЫЙ</b> .....	1000	<b>800</b>
<b>РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ</b> .....	1000	<b>1300</b>
<b>РУЛЕТ КУРИНЫЙ С КУРАГОЙ И ОМЛЕТНЫМИ БЛИНАМИ</b> .....	1000	<b>600</b>

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ "ФАСОЛЬКА"</b> .....	1000	<b>500</b>
морковь по-корейски, филе куриное, фасоль стручковая, лук, зелень. Запр. майонез.		
<b>САЛАТ "ПО-СТРОГАНОВСКИ"</b> .....	1000	<b>900</b>
говядина, шамп. маринов., св. болгар. перец, салат пекин., зелень. Запр. Майонез+сметана+горчица		
<b>САЛАТ "МЯСНОЙ С ОВОЩАМИ"</b> .....	1000	<b>600</b>
говядина, св. помидор, св. болгар. перец, морковь по-корейски, лук, зелень. Запр. Раст. маслом		
<b>САЛАТ "КОРОЛЕВСКИЙ"</b> .....	1000	<b>500</b>
потрошка куриные, шамп. жар., лук, морковь, яйцо куриное, зелень. Запр. Майонез		
<b>САЛАТ "ВОРЧУН"</b> .....	150	<b>180</b>
язык, морковь, картофель, огурцы маринов., яйцо куриное, горошек, лук		
<b>САЛАТ "СЫТНЫЙ"</b> .....	150/5	<b>180</b>
колбаса копчен., язык отварной, ветчина, сыр, зелень, майонез		
<b>САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ОГУРЦАМИ</b> .....	180/13	<b>150</b>
кальмары, св. огурец, яйцо кур., сыр, лимон, зелень. Запр. Майонез.		
<b>САЛАТ "СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ"</b> .....	1000	<b>500</b>
<b>САЛАТ "МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ"</b> .....	1000	<b>400</b>
<b>САЛАТ "ОЛИВЬЕ" С КОЛБАСОЙ /С КУРИЦЕЙ</b> .....	1000	<b>500</b>

## ЗАЛИВНОЕ

<b>ЗАЛИВНОЕ ИЗ КУР</b> .....	1000	<b>600</b>
куриное филе, мясное желе, св. овощи, зелень		
<b>ЗАЛИВНОЕ ИЗ КУР ПО-РУСЛАНОВСКИ</b> .....	1000	<b>600</b>
куриное филе, мясное желе, майонезный соус, св. овощи, зелень		
<b>ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА</b> .....	1000	<b>1100</b>
язык, мясное желе, св. овощи, зелень		
<b>ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА ПО-РУСЛАНОВСКИ</b> .....	1000	<b>1050</b>
язык, мясное желе, майонезный соус, св. овощи, зелень		
<b>ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> .....	1000	<b>900</b>
филе отварной говядины, мясное желе, св. овощи, зелень		
<b>ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-РУСЛАНОВСКИ</b> .....	1000	<b>1050</b>
филе отварной говядины, мясное желе, майонезный соус, св. овощи, зелень		
<b>ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА С КРЕВЕТКАМИ</b> .....	1000	<b>900</b>
отварное филе судака, рыбное желе, лимон, креветки, зелень, оливки, маслины		
<b>ХОЛОДЕЦ МЯСНОЙ</b> .....	1000	<b>900</b>
свинина и говядина		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>ЗАКУСКА "МЕКЛЕНБУРГСКАЯ"</b> .....	360	<b>390</b>
рулетки из цукини с лососем, соус: шампиньоны, болгар.перец, лук порей, сливки; посыпка: сыр пармезан		
<b>ОЛИВКИ В ПЛАТОЧКАХ</b> .....	150/35	<b>230</b>
оливки, миндаль, сыр,бекон		
<b>ЧЕРНОСЛИВ В БЕКОНЕ</b> .....	150/35	<b>190</b>
(чернослив, грецкий орех, сыр, бекон)		
<b>ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ..</b>	320/5	<b>200</b>
св.помидоры,сыр Российский, сыр Брынза, чеснок, майонез, зелень		
<b>ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ:</b>		
<b>БАКЛАЖАНАМИ</b> .....	290/50	<b>210</b>
<b>ЛУК+МАЙОНЕЗ+СЫР</b> .....	210/2	<b>200</b>
<b>КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ+КИНЗА</b> .....	190/3	<b>200</b>
<b>ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ЛУКОМ</b> .....	140/5	<b>140</b>
<b>ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИЦЕЙ</b> .....	140/5	<b>150</b>
<b>ЗАПЕЧЕННЫЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ, ЛУКОМ, МОРКОВКОЙ</b> .....	250/5	<b>200</b>
<b>ШАШЛЫЧКИ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ</b> .....	150	<b>190</b>
<b>ШАШЛЫЧКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b> .....	150	<b>180</b>
картофель, болгар.перец, кабачки, лук-порей, заправка		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ШАШЛЫЧКИ ИЗ КЕТЫ С БЕКОНОМ</b> .....	260	<b>480</b>
<b>ПИРОГ ОВОЩНОЙ С КУРИЦЕЙ</b> .....	1000	<b>600</b>
картофель, фасоль стручковая, цветная капуста, филе куриное, тесто слоёное, сыр, чеснок, лук репчатый		
<b>ПИРОГ ОВОЩНОЙ С РЫБОЙ</b> .....	1000	<b>1000</b>
сёмга, судак, масляная рыба, картофель, тесто слоёное, сыр, лук репчатый, майонез		
<b>МАНТЫ</b> (мясо 1-ый сорт, отборное, рублен.кубиками).....	500/50	<b>350</b>
<b>СВИНАЯ ШЕЙКА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ</b> .....	1000	<b>1600</b>
свиная шейка, брусничный соус, св.помидоры, св.огурцы, св.перец болгарский, зелень, лист салата		
<b>КОРЕЙКА НА КОСТИ С СОУСОМ И ОВОЩАМИ</b> .....	1000	<b>950</b>
свиная корейка, соус, св.овощи, зелень, лист салата		
<b>БАРАНЬЯ НОГА ШПИГОВАННАЯ ОВОЩАМИ И ЧЕСНОКОМ</b> .....	1000	<b>2000</b>
баранина, морковь, чеснок, специи, вино, св.овощи, зелень, лист салата		
<b>БАРАНИНА С ОВОЩАМИ</b> .....	1000	<b>2000</b>
бараний окорок, болг.перец, св.помидор, лук, специи, зелень		
<b>ШТРУДЕЛЬ ПО-НЕМЕЦКИ ОТ ФРАУ ЭРНЫ</b> .....	1000	<b>650</b>
капуста квашеная, картофель, свинина, штруделя		
<b>СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> .....	1000	<b>1100</b>
судак, шампиньоны, лук жар., св.овощи, лимон, оливки, маслины, зелень, лист салата		
<b>ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ ФЕТА И МАСЛИНАМИ</b> .....	1000	<b>800</b>
щука, шампиньоны, лук репка, лук порей, сыр фета, тофу, яйцо курин., скумбрия копчён., оливки, маслины, зелень, специи, лист салата, лимон		
<b>ФИЛЕ СЁМГИ ФАРШИРОВАННОЕ ОВОЩАМИ</b> .....	1000	<b>2200</b>
сёмга, шампиньоны, лук, морковь, болг.перец, помидоры, огурцы, оливки, маслины, зелень, лист салата		
<b>СЁМГА ФАРШИРОВАННАЯ МОРЕПРОДУКТАМИ</b> .....	1000	<b>2000</b>
сёмга, мидии, креветки, кальмары, зелень, лимон, оливки, маслины, лист салата, специи		
<b>СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁННАЯ (целиком)</b> .....	1000	<b>3500</b>
стерлядь, лимон, св.овощи, оливки, маслины, зелень, лист салата		
<b>КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ ОМЛЕТНЫМИ БЛИНАМИ</b> ...	1000	<b>650</b>
курица, омлетные блины, св.овощи, зелень, лист салата		
<b>КУРИЦА "ГАЛАНТИН"</b> .....	1000	<b>750</b>
курица, фаршированная кур.мясом, сыр, ветчина, св.овощи, пекинский салат, зелень		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ ЯБЛОКАМИ</b> .....	1000	<b>1150</b>
гусь, яблоки, св.овощи, зелень, лист салата		
<b>ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ И ПОТРОШКАМИ</b> .....	1000	<b>1150</b>
гусь, картофель, потрошки, св.овощи, зелень, лист салата		
<b>ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ, ЖАРЕННЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> .....	1000	<b>1150</b>
гусь, гречка, грибы жар., лук жар., св.овощи, зелень, лист салата		
<b>ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВИШНЕЙ</b> .....	1000	<b>1250</b>
гусь, ядро грецкого ореха, вишня, св.овощи, зелень, лист салата		
<b>УТКА ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ</b> .....	1000	<b>800</b>
утка,яблоки, св.овощи, лист салата. зелень		
<b>УТКА ФАРШИРОВАННАЯ ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ПОТРОШКАМИ</b> .....	1000	<b>800</b>
утка,домашняя лапша,потрошка куриные,св.овощи,зелень,лист салата		
<b>УТКА ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ И КАПУСТОЙ</b> .....	1000	<b>800</b>
утка, грибы жар., капуста тушеная, св.овощи, зелень, лист салата		
<b>УТКА ФАРШИРОВАННАЯ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВИШНЕЙ</b> .....	1000	<b>950</b>
утка, ядро грецкого ореха, вишня, св.овощи, зелень, лист салата		



# Первые блюда

Wer lange suppt, lebt lange

Кто ест суп, живет долго

<b>ПИВНОЙ СУП по-старинному немецкому рецепту</b> .....	400/30/5	<b>220</b>
пиво, квашеная капуста, сосиски, свиная прослойка, сметана		
<b>BIERSUPPE NACH DEM ALTEN DEUTSCHEN REZEPT</b>		
<b>УХА СБОРНАЯ</b> .....	150/250/5	<b>350</b>
<b>FISCHSUPPE</b>		
<b>СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ</b> .....	100/250/5	<b>250</b>
<b>SOLJANKA (Fleischsuppe, Eingelegten, gurken und gewurz)</b>		
<b>СУП-ПЮРЕ С ПОТРОШКАМИ (в коврижке)</b> .....	250/300/5	<b>260</b>
<b>GEKROSEKREMSUPPE IM LAIBBROT</b>		
<b>СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ</b> .....	280	<b>160</b>
<b>PILZKREMSUPPE</b>		
<b>СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ</b>		
<b>С СУХАРИКАМИ</b> .....	285/30	<b>170</b>
<b>BLUMENKOHLPUREESUPPE MIT ZWIEBACKKRUMELN</b>		
<b>САКСОНСКИЙ БУЛЬОН С КЛЁЦКАМИ</b> .....	350/5	<b>160</b>
<b>SACHSISCHE BRUHE MIT KLOSCHEN</b>		
<b>ЧЕСНОЧКА</b> .....	270/30/5	<b>150</b>
мясной бульон, копчён. грудинка, картофель, яйцо, чеснок, сухари, зелень		
<b>FLEISCHSUPPE MIT KNOBLAUCH</b>		
<b>ОКРОШКА МЯСНАЯ</b> .....	300/20	<b>150</b>
<b>FLEISCHKWAS-SUPPE</b>		

# Салаты

**Appetit kommt beim Essen**

Аппетит приходит во время еды

<b>"БРАНДЕНБУРГСКИЙ" САЛАТ В СЫРНОЙ КОРЗИНКЕ</b> .....	145/35	<b>385</b>
креветки, авокадо, помидоры черри, листья салата, сыр Пармезан, майонез		
<b>"Brandenburg" Salat in einer Käse-Korb</b> (große Krevette, Avocado, Kirschtomaten, Salat, Parmesan-Käse, Mayonnaise)		
<b>САЛАТ С МОЦАРЕЛЛОЙ</b> .....	230/35/5	<b>420</b>
сыр Моцарелла, салатные листья, помидоры черри, соус песто, масло оливковое		
<b>Salat mit Mozzarella</b> (Mozzarella-Käse, Salat, Kirschtomaten, Pesto, Olivenöl)		
<b>САЛАТ "ЦАРСКИЙ"</b> .....	190/13	<b>280</b>
кальмары, лук, шампиньоны, яйцо кур., икра красная, сыр, зелень, майонез		
<b>Salat "Zaristisch"</b> (Tintenfisch, Zwiebel, Champignons, Eier, rotem Kaviar von Fischen, Käse, Gemüse, Mayonnaise)		
<b>САЛАТ С ЖАРеныМИ БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ ФЕТА</b> .....	175/40	<b>350</b>
баклажаны, салатные листья, помидоры черри, сыр Фета, лук, масло оливковое		
<b>Salat mit gebratenen Auberginen und Schafskäse</b> (Aubergine, Salat, Kirschtomaten, Feta-Käse, Zwiebel, Olivenöl)		
<b>САЛАТ " С КУРИЦЕЙ И АВОКАДО"</b> .....	250	<b>240</b>
филе кур., авокадо, виноград, апельсины, кешью, пекин. салат, специи, зелень, сливки, майонез		
<b>Salat mit Hähnchen und Avocado</b> (Hähnchenfilet, avocado, Trauben, Orangen, Cashew, salat Peking, Gewürze, Grüns, Creme + Mayonnaise)		
<b>САЛАТ "СТРАССБУРГСКИЙ"</b> .....	235	<b>200</b>
филе куриное, огурцы св., помидоры черри, яйцо перепелиное, лист салата, майонез		
<b>Salat "Strassburg"</b> (Hühnerfilet, Gurke, Kirschtomaten, Wachtelei, Salatblatt, Mayonnaise)		
<b>САЛАТ "ШОПСКИЙ"</b> .....	250	<b>180</b>
огурцы, помидоры, перец болгарский, сыр Брынза, оливковое масло, зелень		
<b>Salat "Shopska"</b> (Gurken, Tomaten, Pfeffer Bulgarisch, Schafskäse, Olivenöl, Kräuter)		
<b>САЛАТ "НЕМЕЦКИЙ"</b> .....	280/25	<b>120</b>
картофель, морковь, свекла, лук, солён.огурец, яблоко, раст.масло		
<b>Salat "Der Deutsche"</b> (Kartoffeln, Karotten, Rüben, Zwiebeln, eingelegtes Gemüse, Apfel, vegetabilisches Öl)		
<b>САЛАТ "С ЯЗЫКОМ И ВАСАБИ"</b> .....	230	<b>270</b>
язык отв., яйцо перепелин., черри, св.огурец, редис, руккола, майонез+васаби		
<b>Salat mit gekochtem Rindfleisch Zunge und Wasabi</b> (gekochte Zunge, Wachteln Eier, Kirschtomaten, gurke, Radieschen, rucola, Wasabi-Mayonnaise)		

# Салаты

**Appetit kommt beim Essen**

Аппетит приходит во время еды

<b>САЛАТ "МАКС И МОРИЦ"</b> .....	205/5	<b>390</b>
креветки королевские, яйцо перепелиное, св.огурец, лист салата, майонез		
<b>Salat "Max und Moritz"</b> (Gurkensalat mit krevevetten)		
<b>САЛАТ "СЛОЁНЫЙ СО СВИНИНОЙ"</b> .....	220	<b>200</b>
свинина, св.помидор., св.огурец, чернослив, св.яблоки, сыр гауда, лимон, грец.орех, майонез		
<b>Salat mit Schweinefleisch</b> (schweinefleisch, frischen Tomaten, Gurken, prune, Äpfel, Goudakäse, zitrone, Walnuss, Mayonnaise)		
<b>САЛАТ "ДРЕЗДЕН"</b> .....	260	<b>270</b>
телятина, помидоры, огурцы, сыр Пармезан, лист салата, заправка с бальзамическим уксусом и грецким орехом		
<b>Salat "Dresden"</b> (Kalbfleisch, Tomaten, Gurken, Parmesan Käse, Salat, Salatdressing mit Balsamico-Essig und Walnüssen)		
<b>САЛАТ " С СЁМГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ"</b> .....	240	<b>390</b>
авокадо, м/с сёмга, черри, руккола, заправка: каперсы, лимон, коньяк, сыр сливоч.		
<b>Salat "mit Lachs und Frischkäse"</b> (avocado, gesalzenen Lachs, Kirschtomaten, rucola, Sauce: Kapern, Zitrone, Weinbrand, Frischkäse)		
<b>САЛАТ "МЯСНОЙ ОТ ШЕФА"</b> .....	300	<b>330</b>
телятина, помидоры черри, болгарский перец, сельдерей, руккола, сыр, заправка майонезная с хреном и горчицей		
<b>"Fleischsalat vom Chef"</b> (Kalbfleisch, Kirschtomaten, bulgarische Pfeffer, Sellerie, Käse, Salatsauce mit Mayonnaise und Senf)		
<b>САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ"</b> .....	270/30/5	<b>285</b>
свежий огурец, помидоры, перец болгарский, сыр Фета, масло оливковое		
<b>Salat "Griechisch"</b> (Gurke, Tomaten, bulgarische Pfeffer, Feta-Käse, Olivenöl)		
<b>САЛАТ "МАРГАРИТА"</b> .....	315/5	<b>290</b>
морковь-по корейски, сёмга, яйцо, помидоры, сухарики, сыр Пармезан, майонез		
<b>Salat "Margarita"</b> (würzige Karotten, Lachs, Eier, Tomaten, getrocknetes Brot, Parmesan Käse, Mayonnaise)		
<b>САЛАТ "ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ И КУРИЦЕЙ"</b> .....	250	<b>350</b>
кур.филе, креветки, черри, сухари, чеснок, специи, пармезан, майонез, рыба маслян.		
<b>Salat "Caesar Salat mit Garnelen und Huhn"</b> (huhn, garnele, Kirschtomaten, knoblauch, Gewürze, Parmesan, Mayonnaise, Räucherfisch)		



# Тёплые салаты

Appetit kommt beim Essen

Аппетит приходит во время еды

<b>САЛАТ СО СВИНИНОЙ И ФАСОЛЬЮ</b> .....	300	<b>320</b>
свиная вырезка, фасоль зел., шампиньоны, помидоры черри, лист салата айсберг, заправка: кунжут, чеснок, раст. масло		
<b>Lauwarmer Salat mit Schweinefleisch und grünen Bohnen</b>		
<b>САЛАТ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ</b> .....	300	<b>250</b>
куриное филе, куриное яйцо, шампиньоны, ананас, майонез, зелень		
<b>Warmer Salat mit Hähnchen und Ananas</b>		
<b>САЛАТ С БЕКОНОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ</b> .....	220	<b>290</b>
бекон, картофель, яйцо перепелин., сулугуни, черри, руккола, масло олив., уксус бальзам., мёд		
<b>Salat mit Speck und Käse suluguni</b>		
<b>САЛАТ С СЁМГОЙ И ОВОЩАМИ</b> .....	200	<b>320</b>
св. огурец, болгарский перец, сёмга, салат айсберг, лимон, соуса		
<b>Lauwarmer Salat mit Lachs und Gemüse</b>		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./



Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

**Man lebt nicht, um zu essen,  
sondern man isst, um zu leben**  
Не живут, чтобы есть, а едят,  
чтобы жить

## Холодные закуски

<b>БОЛЬШАЯ ЗАКУСОЧНАЯ ТАРЕЛКА</b> .....	110/75/250/20	<b>250</b>
сало соленое, копченое, грибы маринованные, капуста квашеная, картофель, лук		
<b>EIN GROSER AUFSCHNITT</b>		
<b>ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ</b> .....	150/45	<b>200</b>
<b>SALZMILCHLINGE</b>		
<b>ШАМПИНЬОНЫ МАРИНОВАННЫЕ</b> .....	100/30/10/5	<b>130</b>
<b>EINGELEGTE PILZE</b>		
<b>ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА</b> .....	250	<b>200</b>
<b>MISCHGEMUSE</b>		
<b>ЗАКУСКА С МАЛОСОЛЬНОЙ СЕЛЁДКОЙ И КАРТОФЕЛЕМ</b> .....	100/70/80	<b>140</b>
<b>HERING-UND-KARTOFFEL-AUFSCHNITT</b>		
<b>БЛЮДО С ДОМАШНИМИ СОЛЕНЬЯМИ</b> .....	200/5	<b>120</b>
<b>HAUSSALZGEMUSEGERICHT</b>		
<b>САЛО СОЛЁНОЕ, КОПЧЕНОЕ</b> .....	100/50/20/150	<b>180</b>
<b>SPECK GESALZT, GERAUCHERT</b>		
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ "БЮРГЕР"</b> .....	200/200/30	<b>380</b>
буженина, рулет куриный, язык отварной, говядина п/к, св. овощи		
<b>Verschiedene Fleisch auf einem Teller "BURGER"</b>		
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b> .....	200/200/30	<b>310</b>
буженина, рулет куриный, сервелат п/к, говядина п/к, св. овощи		
<b>Verschiedene Fleisch auf einem Teller</b>		
<b>РЫБНОЕ АССОРТИ</b> .....	145/65	<b>330</b>
семга, масляная рыба, икра красная, масло		
<b>FISCHAUFSCHNITT</b>		
<b>СЫРНОЕ АССОРТИ</b> .....	150/100/30	<b>500</b>
сыр Бри, сыр Дор Блю, сыр Маасдам, грецкий орех, виноград		
<b>KASEAUFSCHNITT</b>		
<b>СЫРНАЯ НАРЕЗКА</b> .....	150/50/20	<b>300</b>
сыр копчен., сыр сливочный, сыр маасдам, виноград, грецкий орех		
<b>KASEAUFSCHNITT</b>		
<b>ЯЗЫК С ХРЕНОМ</b> .....	100/50	<b>240</b>
язык, хрен		
<b>Rinderzunge mit Meerrettich</b>		
<b>БЛИНЧИКИ С ИКРОЙ</b> .....	130/35	<b>220</b>
<b>EINGEROLLTE GEFULLTE PLINSEN MIT KAVIAR LACHS</b>		
<b>ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ</b> .....	50	<b>90</b>
<b>OLIVEN</b>		
<b>ЛИМОН</b> .....	50	<b>30</b>
<b>ZITRONE</b>		

Утверждаю \_\_\_\_\_ /Коровина А.Ф./



# Напитки

Ein guter Trunk macht Alte jung  
Хорошее питье делает пожилых  
молодыми

## ЧАЙ

### Чёрный чай (schwarzer Tee)

"Английский завтрак" ..... (пакетированный)	чашка	200/10	<b>45</b>
"Ассам" .....	чайник	400	<b>70</b>
		800	<b>140</b>

### Зелёный чай (grüner Tee)

"Японский классический" ..... (пакетированный)	чашка	200/10	<b>45</b>
"Жасмин" ..... (пакетированный)	чашка	200/10	<b>45</b>
"Жасмин" .....	чайник	400	<b>70</b>
		800	<b>140</b>

### Ароматизированный чай (aromatisierter Tee)

Зеленый чай "Моргентау" ..... с ароматом манго и цитрусовых	чайник	400	<b>90</b>
Фруктовый чай "Садовые ягоды" ..... со вкусом клубники и малины	чайник	400	<b>90</b>
Зелёный чай "Японская вишня" ..... со вкусом дикой вишни	чайник	400	<b>70</b>
		800	<b>140</b>
Чёрный чай "Наранквилла" ..... изысканный вкус фруктов	чайник	400	<b>70</b>
		800	<b>140</b>
Травяной чай "Веллнесс" .....	чайник	400	<b>90</b>
Травяной чай "Липа с мятой" .....	чайник	400	<b>70</b>
		800	<b>140</b>

## КОФЕ (Kaffee)

Кофе "Эспрессо" .....	40/5	<b>60</b>
Кофе "Американо" .....	100/10	<b>70</b>
Кофе "Капучино" .....	200/10	<b>90</b>
Кофе "Латте" .....	200/10	<b>95</b>
Кофе "Гляссе" .....	150/10	<b>90</b>
Кофе с коньяком .....	100/25/10	<b>100</b>
Кофе с ликёром "BAILEYS" .....	40/15/10	<b>130</b>
КОФЕ ФРАППЕ (холодный кофе) ..... кофе, молоко, сироп	200	<b>100</b>

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# Напитки

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ (Kalte Getränke)

Минеральная вода "Волжанка" .....	500	<b>60</b>
Лимонад "Кока-Кола" .....	500	<b>100</b>
Сок "J7" в ассортименте .....	250	<b>50</b>
Сок вишневый.....	250	<b>60</b>
Сок грейпфрутовый (свежевыжатый).....	200	<b>150</b>
Сок апельсиновый (свежевыжатый) .....	200	<b>120</b>
Сок яблочный (свежевыжатый).....	200	<b>120</b>
Сок морковный со сливками (свежевыжатый) .....	200/10	<b>100</b>
Сок морковно-яблочный (свежевыжатый).....	200	<b>120</b>

## ПИВО бутылочное (Bier in Glasflaschen)

<b>GOSSER</b> .....	480	<b>100</b>
гессер/ светлое пастеризованное безалкогольное		
<b>KROMBAHER PILS 4,8% (Германия)</b> .....	500	<b>300</b>
кромбахер пилс/ светлое непастеризов.фильтрованное		
<b>HAIENEKEN 4,6%</b> .....	500	<b>130</b>
хайнекен / светлое пастеризованное		
<b>EDELWEISS 5,2%</b> .....	500	<b>160</b>
эдельвейс / светлое пшеничное нефильтованное		
<b>VELKOPROVICKY KOZEL (светлое, тёмное)</b> .....	500	<b>110</b>

## ПИВО разливное (frisch gezapftes Bier)

<b>KRUSOVICE 4,2% (светлое)</b> .....	500	<b>150</b>
	330	<b>100</b>

# Напитки

## ВЕРМУТ (Wermut)

Martini Bianco/ Мартини Бьянко .....	50	90
--------------------------------------	----	----

## ВОДКА (Wodka)

Алтай .....	50	90
Белая берёзка.....	50	80
Смирновъ №21 .....	50	65

## ТЕКИЛА (Tequila)

Olmeca Blanco/ Олмака Белая .....	50	230
Olmeca Gold/ Олмака Золотая.....	50	250

## ДЖИН (Gin)

Beefeater/ Бифитер.....	50	215
-------------------------	----	-----

## РОМ (Rum)

Bacardi/ Бакарди Белый.....	50	160
Bacardi Black/ Бакарди черный.....	50	170

## ВИСКИ (Whisky)

Chivas Regal 12 year/ Чивас Ригал 12 лет.....	50	375
Jack Daniels/ Джек Дениелс .....	50	260
Jameson / Джемесон .....	50	240

## КОНЬЯК (Cognac)

БАБЕК 3*(Азербайджан).....	50	150
БАБЕК5*(Азербайджан).....	50	180
АМИРАНИ 3*(Грузия).....	50	150
АМИРАНИ 5*(Грузия).....	50	180
ЧЕРЧИЛЬ 5*.....	50	110

## НАСТОЙКИ/ЛИКЁРЫ

Absenta Tunel /Абсент Тунель Зеленый 70%.....	50	270
Becherovka 38% / Карловарска Бехеровка .....	50	150
Jagermeister/ Егермейстер .....	50	150
Baileys Irish Cream/ Бейлиз Айриш Крем .....	50	160
Cointreau 40% / Куантро .....	50	230

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# Напитки

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ (Milchshakes)

<b>Классический</b> .....	350	<b>120</b>
молоко, мороженое		
<b>С сиропом</b> .....	280	<b>150</b>
молоко, мороженое, сироп в ассортименте		
<b>Ягодный</b> .....	270	<b>120</b>
молоко, мороженое, ягода св/м.		
<b>Банановый</b> .....	300	<b>140</b>
молоко, мороженое, банан		

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ (Cocktails ohne Alkohol)

<b>МОХИТО</b> .....	300	<b>170</b>
мята, лимон, сахар, содовая		
<b>КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО</b> .....	300	<b>170</b>
мята, лимон, сахар, содовая		
<b>ФРУКТОВЫЙ МИКС</b> .....	250	<b>80</b>
сок: яблоко, персик, ананас, мультифрукт, вишня, лёд		
<b>КАЙПИРИМА</b> .....	200	<b>70</b>
лимон, сахар, апельсиновый сок		
<b>ГРАНАТОВЫЙ АРОМАТ</b> .....	280	<b>100</b>
сироп, лимон, содовая		
<b>ICE TEA</b> .....	300	<b>85</b>
чай, лимон, сок персиковый, сахар		
<b>КОФЕ ФРАППЕ (холодный кофе)</b> .....	200	<b>100</b>
кофе, молоко, сироп		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# Напитки

## КОКТЕЙЛИ (Cocktails mit Alkohol)

<b>ДАЙКИРИ</b> .....	90	<b>160</b>
ром белый, сок лимона, сироп, лимон		
<b>МАРГАРИТА</b> .....	90	<b>230</b>
текила, куантро, сок лимона, лимон		
<b>ТЕКИЛА САНРАЙЗ</b> .....	300	<b>250</b>
текила, сок апельсиновый, гренадин		
<b>БЕЛАЯ ЛЕДИ</b> .....	105	<b>250</b>
джин, куантро, сок лимона, вишня		
<b>КУБА ЛИБРЕ</b> .....	270	<b>200</b>
ром белый, кола, сок лимона, лимон		
<b>ПИНА КОЛАДА</b> .....	300	<b>350</b>
ром белый, малибу, сок ананасовый, мороженое, сливки взбитые, вишня		
<b>ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ</b> .....	90	<b>200</b>
водка "Смирнов", калуа кофейный		
<b>МАРТИНИ САНРАЙЗ</b> .....	290	<b>150</b>
мартины, сок апельсиновый, гренадин, апельсин		
<b>ВИСКИ САУЭР</b> .....	100	<b>290</b>
виски,сок лимона, сироп, лимон		
<b>ГОЛУБАЯ ЛАГУНА</b> .....	215	<b>200</b>
водка , Кюрасао блю, сок лимона		
<b>МОХИТО</b> .....	350	<b>280</b>
ром белый, сок лимона, лимон, сироп, мята,		
<b>ГЛИНТВЕЙН</b> .....	190/15	<b>150</b>
вино, специи, приправы, сахар тростниковый, лимон, апельсин		
<b>КРАСНАЯ ЛУНА</b> .....	180	<b>190</b>
бехеровка, вишнёвый сок, мин.вода		
<b>ОАЗИС</b> .....	90	<b>200</b>
бехеровка, лимон, сироп		
<b>МАГИЧЕСКИЙ РАССВЕТ</b> .....	180	<b>200</b>
бехеровка, сок, сироп, лимон		
<b>АКАПУЛЬКО</b> .....	105	<b>300</b>
текила, ром, калуа кофейный, малибу, вишня		

Утверждаю \_\_\_\_\_/Коровина А.Ф./

# Напитки

## КОКТЕЙЛИ (Cocktails mit Alkohol)

<b>СИНИЙ ГАВАЕЦ</b> .....	260	<b>290</b>
ром белый, кюрасао блю, малибу, сок ананасовый, лимон		
<b>ЛОНГ АЙЛЕНД</b> .....	290	<b>350</b>
ром белый, текила, водка , джин, куантро, кола, лимон		
<b>РОЗОВАЯ ПАНТЕРА</b> .....	285	<b>170</b>
мартини, гренадин, сок ананасовый, мороженое		
<b>Б-52</b> .....	60	<b>230</b>
калуа, бейлиз, куантро		
<b>РУССКИЙ ФЛАГ</b> .....	60	<b>170</b>
гренадин, кюрасао блю, куантро		
<b>Б-53</b> .....	60	<b>240</b>
калуа, бейлиз, абсент		
<b>СЛАДКИЙ ВЗРЫВ</b> .....	50	<b>170</b>
водка, бейлиз, гренадин		
<b>РОЗЕ ВИШНЯ</b> .....	205	<b>130</b>
мартини, вишнёвый сок, вишня		
<b>СЛАДКИЕ ВОСПОМИНАНИЯ</b> .....	85	<b>210</b>
куантро, мартини, ром, вишня		
<b>ТРИО</b> .....	60	<b>260</b>
егермейстер, виски, текила		
<b>ПОТЕРЯННЫЙ</b> .....	100	<b>350</b>
егермейстер, абсент, калуа кофейный, куантро, бейлиз		
<b>ТЕКИЛА-МАРТИНИ</b> .....	100	<b>300</b>
текила, мартини, лимон		
<b>МАНХЕТТЕН</b> .....	95	<b>300</b>
виски, мартини, сироп, вишня		
<b>МЯТНЫЙ ДЖЕК</b> .....	200	<b>290</b>
виски, сироп, мин.вода		