



# МЕНЮ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА



## ВАРИАНТ №1

Салат с помидорами черри, сладким перцем и огурцом под горчичной заправкой	150/3 г
Тальятелле с говядиной и овощами под устричным соусом	280 г
Торт «Красный бархат»	110/20/2 г
Бокал вина	200 мл

## ВАРИАНТ №2

Салат с цыпленком Айдахо и свежим гуакамоле	240 г
Филе судака с овощным жульеном	90/110 г
Мороженое с шоколадным сиропом и шоколадной стружкой	100/30/10 г
Бокал вина	200 мл

## ВАРИАНТ №3

Брускетта с гуакамоле и семгой	110 г
Стейк из свинины с соусом сацибели, подается с отварным картофелем	150/50/150 г
Чизкейк	130/20/2 г
Бокал вина	200 мл

## ВАРИАНТ №4

Салат мексиканский Тако со свининой, красной фасолью и овощами	230 г
Белые грибы и филе цыпленка, запеченные в сливках	170/85/40 г
Блинчики с творожным кремом и брусникой	200/25/5 г
Бокал вина	200 мл

## ВАРИАНТ №5

Брускетта с крем-мутабалем из печеных баклажан с сыром фета	110 г
Тальятелли с креветками и овощами под сливочным соусом	280 г
Мороженое с горячей малиной	150 г
Бокал вина	200 мл

Директор:

Главный бухгалтер:

Мамонтов А. П.

Литова Т. М.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации