

Меню

технический центр
Юнит



Блинчики

200 гр.

- 220.- с мясом
- 250.- с лососем
- 300.- с красной икрой
- 200.- со сметаной
- 220.- со свежими ягодами
- 220.- с медом



Завтраки

с 07:00 до 12:00



Яичница глазунья/Омлет из трех деревенских яиц

с колбасой 30гр.
с беконом 30гр.
с помидорами 30гр.
с сыром 30гр.
с овощами 50гр.
с шапиньонами 50гр.

220.-
120 гр.

Каша
(до 12:00)
овсяная
рисовая

150.-
150 гр.

Бутерброд

с сырокопченой колбаской
с семгой
с сыром
с языком
с красной икрой (170.-)

140.-
90 гр.

Сырники

с клубничным муссом 30гр.
со сгущенным молоком 30гр.
со сметаной 30гр.

200.-
140 гр.

Завтраки

с 07:00 до 12:00

Салаты

Оливье с языком

Салат приготовленный по классическому рецепту.

340.-
210 гр.



Салат Норвежский

Сытный вкусный салат из слабосоленой норвежской семги, икры, помидоров черри, листьев романо, вареного картофеля.

420.-
310 гр.

390.-

Салат телячья нежность

Горячий салатик из телячьей печени с листьями романо, помидорами черри, соусом бальзамик и сыром пармезан.

200 гр.

Оливье лайт с языком

Легкий салат из свежих овощей с языком.

340.-
210 гр.

Салат Цезарь

Листья салата романо с сыром пармезан под фирменным соусом с каперсами и анчоусами.

с курицей **420.-**
с креветками **480.-**
200 гр.

Салат Греческий

Традиции греческой кухни - свежие помидоры, огурчики, маслины и зелень с сыром Фета.

350.-

200 гр.

Салат сочная курочка

Экзотический салатик с куриным филе, ананасами, болгарским перцем, свежим огурчиком, листьями романо и кедровыми орешками.

370.-

250 гр.



Салаты



Салат Токио

330 гр.

Оригинальный салатик с рисовой лапшой, овощами и шампиньонами.

с куриным филе **350.-**
с морепродуктами **380.-**
с говядиной в малиновом соусе **400.-**

Салат Пирамида

Язык говяжий, огурцы корнишоны, шампиньоны жареные, зеленый лук, перец болгарский, соус майонезный.

380.-
230 гр.

Салат Свежесть

Бакинские помидоры, хрустящие огурчики, болгарский перчик, салат романо с натуральным оливковым маслом.

350.-
250 гр.

Теплый салат с телятиной

Салат айсберг, руккола, шампиньоны жареные, телятина, помидоры черри.

450.-
200 гр.

Теплый салат с семгой

салат романо, семга, помидоры черри, маслины, зелень, пикантный соус с медом.

420.-
280 гр.

Руккола

с тигровыми креветками, морскими гребешками, черри и авокадо.

650.-
220 гр.



Холодные закуски



Карпаччо из говядины

Подается с сыром пармезан, салатом руккола, помидорами черри, чесночными чипсами, зеленью.

550.-

130 гр.

Карпаччо из лосося с рукколой

лосось, салат руккола, зеленый лук, укроп, маслины, помидоры черри, лимон, каперсы.

430.-

130 гр.



Рулетки с ветчиной

Ветчина, сыр, зелень, чеснок, яйцо, майонез.

270.-

250 гр.

Семга слабосоленая

Филе сельди с жареным картофелем

270.-

80 гр.

Филе сельди

с жареным картофелем

280.-

200 гр.



Оригинальная закуска

из говяжьего языка с хреном.

350.-

150 гр.

Тост с лососем

Хлеб бородинский с лососем, сыром фета, огурцом и зеленым луком.

230.-

180 гр.

Сэндвич с колбасой и ветчиной

Тосты из белого хлеба с ветчиной, колбасой, огурцами, помидорами и сыром гауда.

210.-

150 гр.

Тар-тар из лосося

Лосось, мята, кинза, помидоры черри, авокадо, перец болгарский, лимон.

400.-

200 гр.

Горячие закуски

Лосось в хрустящем картофеле с листьями салата

Филе лосося с сыром фета, зеленым луком, листьями салата и помидорами черри под шапкой из золотистого картофеля.

370.-

150 гр.



Тигровые креветки

Подаются с жареными грибами в соусе Тай.

720.-

260 гр.

Королевские креветки в кляре

520.-

200 гр.



Клуб сэндвич с курицей / ветчиной

Слегка обжаренный тост с куриным филе или ветчиной и яйцом, листьями салата, помидорами, беконом и сыром.

180 гр.

250.-

Гренки с сыром

Ароматные ржаные гренки с чесноком и сыром.

90.-

130 гр.

Греночки

100.-

210 гр.



Жульен из белых грибов

(классический жульен в сливочном соусе, подается в берлинском хлебе)

580.-

250 гр.

Жульен из шампиньонов

(подается в домашней булочке)

300.-

150 гр.

Острые куриные крылышки

Крылья маринованные в травах и обжаренные с пряным, слегка острым соусом.

320.-

200 гр.

Супы



Куриный бульон
с перепелиным яйцом

230.-
250 гр.

Щи со щавелем

280.-
300 гр.

Солянка классическая
На свиных ребрышках со сметаной.

250.-
280 гр.

Картофельный суп-крем с
копченым лососем

300.-
300 гр.

Говяжий бульон с белыми
грибами и зеленым луком

280.-
250 гр.

Суп Минестроне
Легкий овощной супчик из моркови,
сельдерея, картофеля, цуккини, брок-
коли, шпината, белой фасоли.

280.-
250 гр.

Куриная лапша

250.-
250 гр.

Борщ

280.-
300 гр.



Паста

Тальятелле с креветками
и овощами

Итальянские макароны, обжаренные
с цукини, брокколи, шампиньонами,
подаются с креветками, помидорами
черри и сыром пармезан.

480.-
370 гр.



Спагетти в сливочном
соусе Карбонара

Спагетти в сливочном соусе с обжаренной
грудинкой в/к, луком шалот и сыром пармезан.

460.-
370 гр.

Папарделле с креветками
и морскими гребешками

Паста в сливочном соусе с обжаренными
креветками, гребешками, красной икрой
и сыром Пармезан.

620.-
320 гр.

Фарфалле с курицей

Со спаржей, шампиньонами и черри.

400.-
400 гр.

Тальятелле с лососем

Итальянская яичная лапша с обжаренным
лососем в сливочном соусе.

520.-
350 гр.

Спагетти с овощами
и сыром пармезан

380.-
300 гр.

Пене Ригате
с белыми грибами

Макароны Пене подаются
с белыми грибами в соусе Песто.

480.-
310 гр.



Горячие блюда

Большой стейк из свиной шеи

Аппетитный кусок свинины с печеным картофелем, помидором и аджикой.

600.-
230 гр.

Телятина в остро-сладком соусе

Нежная телячья вырезка в остро-сладком соусе, подается с овощным гарниром и картофелем.

580.-
450 гр.

Свинина под соусом Хокайдо

Сочная свиная вырезка обжаренная с белыми грибами под экстравагантным соусом. Подается с картофелем по-деревенски и овощным соте.

580.-
330 гр.

Манты сибирские со сметаной

Тесто домашнее, свинина, говядина, курица.

380.-
300 гр.

Каре ягненка по-Римски

Обжаренное мясо молодого барашка с розмарином, подается с кенийской фасолью с беконом.

700.-
280 гр.

Медальон из говядины в розовом соусе

Говядина в оригинальном винном соусе с картофельным пюре.

580.-
380 гр.

Стейк из свинины с белыми грибами

Сочный свиной стейк из карбоната с белыми грибами, картофельным пюре и белым соусом.

570.-
400 гр.



Горячие блюда

Жаркое по-Домашнему

Горшочек ароматного жаркого с шампиньонами, картофелем, болгарским перцем и сыром.

с говядиной
450.-
350 гр.

Жареный картофель с белыми грибами

330.-
225 гр.



Баварские колбаски

Подаются с жареной капустой и картофелем.

430.-
415 гр.

Домашние котлеты с картофельным пюре

Нежные куриные котлеты подаются с шампиньонами картофельный пюре и аджикой.

450.-
450 гр.

Жареный картофель с белыми грибами

330.-
225 гр.

Вареники с картошкой и грибами в сливочном соусе

350.-
300 гр.

Спагетти с колбасками в томатном соусе

400.-
400 гр.



Шашлык

150 гр.

Подаются с гарниром из маринованной капусты и картофелем по-деревенски.

курица свирина
360.- 380.-

Горячие блюда



Ризотто Арборио
400 гр.
с белыми грибами с морепродуктами
480.- 430.-

Пельмени по-Домашнему
350.-
225 гр.

Горшочек с креветками
400.-
480 гр.

Куриная грудка с овощами
гриль по-итальянски
500.-
200 гр.

Каре телятины с овощами

700.-
420 гр.

Индейка в ягодном соусе
500.-
400 гр.



Блюда на гриле

Блюда на гриле подаются с овощами-гриль 200 гр.

Эскалоп
из свинины
540.-
200 гр.

Филе лосося
600.-
180 гр.

Филе си-басса
650.-
150 гр.

Медальон
из говядины
620.-
200 гр.



Гарнир

Овощное рагу 330 гр. / 200.-
Овощи-гриль 200 гр. / 180.-
Картофельное пюре 150гр./110.-
Картофель отварной 150гр./110.-
Рис 150гр./100.-
Картофель фри 150гр./120.-
Брокколи/Цветная капуста ... 150 гр. / 120.-

Блюда из рыбы

Филе дорадо
с маринованным авокадо
620.-
300 гр.

Семга в сливочном соусе
с картофельными крокетами
580.-
290 гр.



Десерты

Торт Прага
220.-
180 гр.



Классический
Чизкейк
300.-
200 гр.

Штрудель
С ванильным соусом и мороженым
(Персиковый, Яблочный)
230 гр.
300.-



Десерты

Эклеры с заварным кремом150гр. **220.-**
Яблоко, запеченное с медом200гр. **150.-**
Торт творожный150гр. **220.-**
Десерт Наполеон150гр. **200.-**
Пирожное Ленинградское80гр. **150.-**

Мороженое
50 гр.

Ванильное · Клубничное · Шоколадное · Вишневое

120.-





Чай

300 мл.



Черный чай

Ассам	180.-
Индийский черный чай с плантаций Ассама. Обладает крепким вкусом с отчетливо выраженным теплым ароматом.	
Эрл Грей	180.-
Черный чай, ароматизированный бергамотовым маслом.	
Пуэр Дворцовый	300.-
Пуэр очень высоко ценится за тонизирующий эффект, который значительно мощнее кофейного, уникальный вкус и глубокое положительное комплексное здоровье.	

Зеленый чай

Лун Дзинь	180.-
(колодец дракона) Один из самых знаменитых чаев Китая. Для него характерен терпкий и яркий аромат каштана, приятным послевкусием.	
Моли Сю Цю	250.-
Зеленый жасминовый чай с насыщенным и густым сладковатым ароматом.	

Бирюзовый чай улун

Жень Шень улун	270.-
В воздействии на организм он объединяет в себе силу жень-шеня и самого чая со вкусом лесных трав с долгим, сладковато-солодовым послевкусием. Насыщенная сладость жень-шеня оказывает бодрящее действие на организм, а чай полезен для поддержания тонуса и защитных сил организма.	
Молочный улун	250.-
Имеет прекрасный насыщенный вкус бирюзового чая, с ярким ароматом и ванильным послевкусием. Цвет настоя изумрудно-золотистый. Ароматизируется молочной сывороткой.	
Жоу Гуй	200.-
В аромате этого чая слышатся оттенки шоколада, корицы и айвы. Цвет чайного настоя золотисто-янтарный. Во вкусе сочетаются нотки горного шоколада и сушеной груши со сладким послевкусием.	
Ти Гуань Инь	200.-
В аромате этого чая слышатся луговые травы с медовым оттенком. Цвет чайного настоя золотисто-изумрудный. Вкус сочетает в себе оттенки смородинового листа и грецкого ореха.	

Белый чай

Бай му дань	200.-
Белый пион. Аромат сухого листа сладковатый медовый. Цвет чайного настоя золотисто-персиковый, вкус пшенично-медовый с цветочным сладковатым послевкусием.	

Красный чай

Дянь Ху	220.-
Аромат чая бархатный с оттенком сушеной груши и чернослива. При заваривании цвет чайного настоя красновато-золотистый. Вкус мягкий с нотками кураги и чернослива.	
Чжень Шань Сяо Чжун	200.-
Красный копченый чай. Коптится на бездымных углях. Выразительный вкус и аромат ассоциируется с черносливом и сушеной грушей. В нежном аромате чая присутствует тонкая нота смолистого запаха сосны.	





Жасминовый чай 300 мл.

Моли Инь Дженья 220.-
 Китайский зеленый чай с натуральным чайным жасмином. Цвет чайного настоя поражает своей прозрачностью и легким светло-золотистым оттенком. Вкус мягкий жасминовый с оттенком ореха кешью.

Моли У лун 220.-
 Цвет настоя золотисто-зеленый, во вкусе присутствуют цветочно-медовые нотки. Прекрасное сочетание свежей сладости бирюзового чая с нежным ароматом жасмина. Цветочный, травяной, фруктовый чай.

Травяной чай 300 мл.

Ба бао 200.-
 Укрепляющий здоровье чайный напиток, при частом употреблении он оздоравливает почки и легкие, улучшает состояние кожи. Состав: зеленый чай, ли чжи, красный финик, плод унаби, боярышник, изюм, хризантема и женьшень.

Мэй Гуй 200.-
 улучшает состав крови. Регулирует циркуляцию крови в организме. нормализует снабжение кислорода организмом. Для людей, которые хотят иметь красивый цвет лица.

Дан Гуй Пяо Сян 250.-
 Зеленый чай с вплетенными в него цветками лилии и коричневого дерева. Чай имеет цветочно-пряный аромат. Цвет чайного настоя янтарный. Вкус медовый с нотками кураги.

Наглый фрукт 250.-
 Кусочки спелых фруктов, ягоды, гибискус и шиповник, в сочетании с тщательно подобранными оттенками вкуса, этот чай не только вкусный, но и очень полезный из-за высокого содержания витаминов.

Облепиховый чай 320.-
 Издавна облепиху называли царской ягодой, в ней огромное количество витаминов С и Е, а также антиоксидантов и полиненасыщенные жирные кислоты, которые отвечают за здоровый молодой вид кожи. Эффективность облепихового чая с медом заключается как раз в неповторимом натуральном сочетании всех этих полезных веществ. А целебные свойства этой уникальной ягоды лучше всего раскрываются именно в чае.

Кофе

Эспрессо 50мл./150.-
Двойной эспрессо 100мл./200.-
Американо 100мл./150.-
Эспрессо Кон-Панно 60мл./150.-
 (классический эспрессо увенчанный взбитыми сливками)
Капучино 100мл./200.-
Капучита с сиропом 120мл./250.-
 (карамельный, ванильный, лесной орех, персиковый)
кофе Гляссе 250 мл./250.-
Латте классик 230 мл./250.-
ореховый Латте 250 мл./270.-
Латте зима 250 мл./270.-
 Согревающий ароматный кофе с медом
Мокко микс 250 мл./280.-
 (оригинальное сочетание капучино, шоколадного сиропа, мороженого и ванили)
Венский кофе 230 мл./280.-
 (двойной эспрессо с медом, взбитыми сливками и шоколадной стружкой)

Соки

Натуральные 200гр./130.-
 Порционные
 Томатный • Апельсиновый • Персиковый • Яблочный
 Ананасовый • Вишневый • (Гранатовый 160.-)

Свежевыжатые 250гр./230.-
 Апельсиновый • Морковный • Яблочный
 Лимонный • Грейпфрутовый • Сельдереевый

Б/а напитки

Молочный коктейль 250мл./200.-
Морс клюквенный 250мл./130.-
Coca-Cola, Fanta, Sprite 250мл./100.-
Имбирный лимонад 250мл./130.-
Red Bull 250мл./150.-
 (энергетический напиток)

Вода

Perrier 330мл./130.-
 San Pelegrino... 250мл./130.-
 Vittel 330мл./130.-
 Боржоми 500мл./150.-

Пиво

Клаустайлер 330мл./150.-
 (безалкогольное)
Крушовице 500мл./200.-
Будвайзер 500мл./250.-
Стелла Артуа 500мл./200.-
Сигаретный набор 200.-
 Пачка сигарет+зажигалка



