



Г. Владимир, ул. Студеная гора, д.36А
Тел. +7 (4922) 47-22-02, krumlov33.ru

Уважаемые партнеры!

Предлагаем Вашему вниманию несколько вариантов меню.

Ассортимент меню и цены мы готовы обсуждать и пересматривать в зависимости от сезона, количества туристов, их предпочтений.

Ниже представлены варианты меню и фотографии блюд.

Вариант Эконом /250 руб. на персону/

Салат:

Овощной букет /150 гр./

/Салат из свежих овощей: огурец, капуста б/к, морковь, свекла, лук белый. Заправка: подсолнечное масло, уксус, сахар/

Суп:

Щи наваристые из свежей капусты с курицей /250 гр./

/Куриный бульон, курица, капуста белокачанная, картофель, морковь, лук белый. Подаются со сметаной./

Горячее блюдо:

Шницель куриный в воздушной панировке /120 гр./

/Куриное филе в сухарной панировке, обжаренное до золотистой корочки. Подается со сливочно-грибным соусом./

Гарнир на выбор:

Спагетти /100гр./

Каша гречневая рассыпчатая /100 гр./

Напиток на выбор:

Минеральная вода 0,33 л., Чай пакетированный /зеленый или черный/ 0,2 л.

Хлеб пшеничный, ржаной /60гр./

Вариант Бизнес /350 руб.на персону/

1.Салат на выбор /150 гр./

Овощной букет

/ Салат из свежих овощей: огурец, капуста б/к, морковь, свекла, лук белый. Заправка: подсолнечное масло, уксус, сахар/

Оливье с копченой курицей

/Копченая курица, отварной картофель, морковь, яйцо, соленый огурец, горошек консервированный. Заправляется домашним майонезом./

Оливье с лососем слабого посола

/ Лосось слабой соли, отварные картофель и морковь, куриное яйцо, свежий огурец, зеленый горошек. Заправляется домашним майонезом./

2. Суп на выбор /250гр./

Щи наваристые из свежей капусты с курицей

/Куриный бульон, курица, капуста б/к, картофель, морковь, лук белый. Подается со сметаной./

Борщ украинский с говядиной

/Наваристый мясной бульон, говядина, свекла, капуста б/к, картофель, морковь, лук белый. Подается со сметаной./

Суп куриный с домашней лапшой

/Насыщенный куриный бульон, морковь, лук порей и домашняя лапша./

3. Горячее блюдо на выбор /120гр./

Шницель куриный в воздушной панировке

/ Куриное филе в сухарной панировке, обжаренное до золотистой корочки. Подается со сливочно-грибным соусом./

Филе белой рыбы в воздушной панировке

/Филе телупии в сухарной панировке, обжаренное на оливковом масле. Подается с соусом Тар-тар./

Корейка свиная, запеченная по-боярски

/Свинина запеченная со свежим помидором, белым луком под сырной корочкой./

4. Гарнир на выбор /100 гр./

Молодой обжаренный картофель

Спагетти

Каша гречневая рассыпчатая

5.Напиток на выбор

Минеральная вода 0,33 л.,

Чай пакетированный зеленый 0,2 л.

Чай пакетированный черный 0,2 л.

Клюквенный морс 0,2 л.

6. Десерт на выбор

Яблочный пирог /100гр./

/Зеленые кисло-сладкие яблоки, сахар, яйцо куриное, мука – всё это мы превращаем в ароматный яблочный пирог. Подаём с топпингом и сахарной пудрой./

Шоколадный кекс /60гр./

/Мы готовим этот десерт из темного шоколада, сахара, сливочного масла и муки. /

Хлеб пшеничный, ржаной /60гр./

Вариант Премиум /500 руб.на персону/

1.Салат на выбор /150 гр./

Овощной букет

/Салат из свежих овощей: огурец, капуста б/к, морковь, свекла, лук белый.

Заправка: подсолнечное масло, уксус, сахар/

Оливье с копченой курицей

/Копченая курица, отварной картофель, морковь, яйцо, соленый огурец, горошек консервированный. Заправляется домашним майонезом./

Оливье с лососем слабого посола

/ Лосось слабой соли, отварные картофель и морковь, куриное яйцо, свежий огурец, зеленый горошек. Заправляется домашним майонезом./

2. Суп на выбор /250гр./

Щи наваристые из свежей капусты с курицей

/Куриный бульон, курица, капуста б/к, картофель, морковь, лук белый.

Подается со сметаной./

Борщ украинский с говядиной

/Наваристый мясной бульон, говядина, свекла, капуста б/к, картофель, морковь, лук белый. Подается со сметаной./

Суп куриный с домашней лапшой

/Насыщенный куриный бульон, морковка, лук порей и домашняя лапша./

3. Горячее блюдо на выбор

Куриное филе Флорида /120гр./

/Нежнейшее куриное филе обжаривается, подается в сочетании с соусом из сливок с добавлением коктейльных креветок, болгарского перца и белого лука./

Филе белой рыбы в воздушной панировке /120гр./

/Нежнейшее филе хека в воздушной панировке, обжаренное до золотистой корочки. Подается с соусом Тар-тар./

Жаркое из свинины /250гр./

/Сочные кусочки свинной шейки обжарены с луком, болгарским перцем, грибами, картошкой и пряными травами. /

4. Гарнир на выбор /100 гр./

Молодой обжаренный картофель Спагетти

Каша гречневая рассыпчатая

5.Напиток на выбор

Сок фруктовый пакетированный 0,2

Заварной чай зеленый 0,2 л.

Заварной чай черный 0,2 л.

Минеральная вода 0,33 л.,

Клюквенный морс 0,2 л.

6.Дополнительный напиток

Минеральная вода 0,33 л.,

Клюквенный морс 0,2 л.

7. Десерт на выбор

Штрудель с яблоками /110гр./

/Классический Венский штрудель с яблоками, изюмом и пряной корицей./

Торт Три шоколада /120гр./

/Три вида вкуснейшего шоколада: темный, белый и молочный сочетаются в этом десерте./

Хлеб пшеничный, ржаной /60гр./

Вариант Элит /650 руб.на персону/

1.Салат на выбор /150 гр./

Овощной букет

/Салат из свежих овощей: огурец, капуста б/к, морковь, свекла, лук белый.
Заправка: подсолнечное масло, уксус, сахар/

Оливье с копченой курицей

/Копченая курица, отварной картофель, морковь, яйцо, соленый огурец, горошек консервированный. Заправляется домашним майонезом./

Оливье с лососем слабого посола

/ Лосось слабой соли, отварные картофель и морковь, куриное яйцо, свежий огурец, зеленый горошек. Заправляется домашним майонезом./

2. Суп на выбор /250гр./

Суп с белыми грибами и домашней лапшой

/Насыщенный грибной бульон, ароматные белые грибы, морковь, белый лук и домашняя лапша./

Борщ украинский с говядиной

/Наваристый мясной бульон, говядина, свекла, капуста б/к, картофель, морковь, лук белый. Подается со сметаной./

Щи наваристые из свежей капусты с курицей

/Куриный бульон, курица, капуста б/к, картофель, морковь, лук белый. Подается со сметаной./

3. Горячие блюда на выбор

Куриное филе Флорида /120 гр./

/Нежнейшее куриное филе обжаривается, подается в сочетании с соусом из сливок с добавлением коктейльных креветок, болгарского перца и белого лука./

Филе белой рыбы в воздушной панировке /120 гр./

/Нежнейшее филе хека в воздушной панировке, обжаренное до золотистой корочки. Подается с соусом Тар-тар./

Жаркое из свинины /250гр./

/Сочные кусочки свинной шейки обжарены с луком, болгарским перцем, грибами, картошкой и пряными травами. /

4. Гарнир на выбор /100 гр./

Молодой картофель обжаренный с грибами
Спагетти

Каша гречневая рассыпчатая

5.Напиток на выбор

Сок фруктовый пакетированный 0,2л.

Заварной чай зеленый 0,2 л.

Заварной чай черный 0,2 л.

Минеральная вода 0,33 л.

Клюквенный морс 0,2 л.

6. Дополнительный напиток

Минеральная вода 0,33 л.

Клюквенный морс 0,2 л.

7. Десерт на выбор

Штрудель с яблоками /110гр./

/Классический Венский штрудель с яблоками, изюмом и пряной корицей./

Торт Три шоколада /120гр./

/Три вида вкуснейшего шоколада: темный, белый и молочный сочетаются в этом десерте./

8. На выбор:

Фрукты свежие /200гр./

/Виноград, апельсин, яблоко, груша/

Свежевыжатый сок /150гр./

/Яблочный, апельсиновый/

9. Хлеб домашний свежечвыченный

Фотографии блюд

Оливье с копченой курицей



Овощной букет



Оливье с лососем слабого посола



Щи из свежей капусты



Борщ с говядиной



Суп грибной с домашней лапшой



Куриное филе Флорида



Жаркое из свинины



Корейка свиная по -баярски



Куриное филе



Филе белой рыбы



Фрукты



Шоколадный кекс



Штрудель яблочный

