

Меню предложение

Италия

Хол. Закуски:

1.Итальянские сыры (моцарелла, пармезан, маскарпоне, рикотта, гауди)



2.Капрезе (томато- моцарелла)

(Сыр моцарелла, помидоры, соус песто, выпаренный бальзамик)



3. Карпаччо:



С говядины



с лосося

4.Яйцо с голубым сыром и тунцом (яйцо куриное, сыр Dana blue, зелень, тунец, маслины)



Горячие закуски:

Ризотто с грибами и сыром (рис арборио, вино, сливки, бульон, шампиньоны, белый гриб)



Ризотто с копченым лососем (рис арборио, вино, сливки, бульон, копченый лосось)



Ризотто с креветками (рис арборио, вино, сливки, бульон, креветки тигровые)



Фритатта (Кабачок , красный лук, сладкий перец, чеснок, помидоры, яйцо, сыр гауда, оливковое масло, соль, молотый черный перец)



Фаготини из слоёного теста (Тесто, оливковое масло, сыр, яйца, маслины, креветки, брынза, помидоры)



Супы:

Минестроне (масло оливковое, морковь, сельдерей, бульон из говядины, помидоры, томатная паста, соль, перец, макароны, капуста, горошек, цуккини, фасоль, пармезан, хлеб, бекон)



Суп с Ньоки (из подсолнечного масла, ветчины, готового супа-пюре из шпината, овощного бульона, ньоки «клёцки»)



Итальянский рыбный суп (кабачки, болгарский перец, сельдерей , шампиньоны, морепродукты, вино белое сухое, чеснок, масло оливковое, соль, лук репчатый, лосось)



Гаспачо (помидоры, сельдерей, кедровый орех, болгарский перец, огурец, базилик, пармезан)



Салаты:

Микс салат с сыром рикотта (Микс салат, бальзамик, оливковое масло, сыр рикотта, помидоры черри)



Салат цезарь с курицей (соус: из пармезана, оливкового масла, куриного яйца, чеснока, лимонного сока и вустерского соуса, анчоусов, куриной грудки)



Салат цезарь с креветками (соус: из пармезана, оливкового масла, куриного яйца, чеснока, лимонного сока, вустерского соуса, анчоусов, креветок тигровых)



Рукола с креветками (рукола, бальзамик, пармезан, черри, кедровый орешек, креветки тигровые, оливковое масло)



Рукола с бараниной (баранина тушенная в томате, масло оливковое, черри, тыквенные семечки, пармезан, карамелизованная тыква)



Паста:

Фетучини

Тальятеле

Лингвини

Спагетти

Пене

Фарфале



Лазанья (с курицей, овощная, рыбная) (сочни для лазаньи, сыр гауди, соус маринара, пармезан)



Равиоли (с любой начинкой)



Соуса к пасте:

СЛИВОЧНЫЕ:

Курица с грибами

Сёмга с авокадо

«карбонара» классическая, «карбонара» с утки



ТОМАТНЫЕ:

Арабьята (овощная)

С морепродуктами

Болоньез (говядина или конина)

В азиатском стиле (овощи, мясо, на соевом соусе и кунжутном масле)

С соусом песто (овощи и птица)



Основные блюда:

Оссобуко из баранины (томлённая баранья рулька)

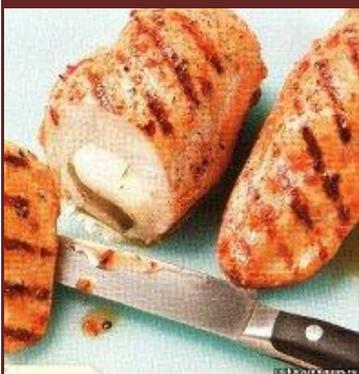
Оссобуко - блюдо итальянской кухни.

В буквальном переводе оссобуко - "полая кость". Главным ингредиентом этого блюда является рулька, которая распиливается поперек на широкие ломтики вместе с мозговой косточкой.

Ломтики томятся в духовке долгих 3 часа вместе с овощами и вином... попробуйте, такое чудесное жаркое Вам должно понравится



Куриная грудка «мацарелла» на спарже с соусом из пелых томатов



Фрикасе из кролика с ризотто

Фрикасе (фр. fricassée — «всякая всячина», от глагола фр. fricasser, «жарить, тушить») — рагу из белого мяса в белом соусе. Готовится обычно из телятины, курятины или крольчатины. Встречается также фрикасе из голубинового мяса, баранины и свинины. В качестве гарнира к фрикасе часто подают отварной рис. Для классического фрикасе мясо режут небольшими кусочками, слегка обжаривают в сливочном масле, посыпают мукой и тушат в мясном или курином бульоне. Полученная жидкость затем смешивается со сливками и яичным желтком и приправляется перцем и лимонным соком. В фрикасе также добавляются шампиньоны, зелёный горошек, спаржа и каперсы

(2 ножки кролика;150 г бульона;150 г сливок 33%;100 г белого сухого вина;2 яичных желтка;3 ст. л. топленого масла; букет трав (шалфей, тимьян, стебли петрушки, лавровый лист);соль, белый перец.)



Фрикасе из морепродуктов



Тунец стейк

Каждый любитель рыбы хоть раз в жизни должен приготовить **стейки из тунца**. Почему? Этот вопрос станет риторическим в тот самый момент, когда вы распробуете вкус данного блюда. Маринуется рыбка очень быстро, впитывая в себя все прелести специй и соевого соуса, а готовится вообще мгновенно. В итоге получается очень сочный и красивый розовый стейк с хрустящей подрумяненной корочкой.

(тунец (свежий) - около 400г; для маринада: соевый соус - 1 ст.л.; оливковое масло - 6 ст.л.; лимонный сок - 2 ст.л.; кунжутное масло - 1 ч.л.; чеснок - 2 зубчика; соль, черный перец - по вкусу; для гарнира: помидоры - 3 шт.; сладкий перец - 2 шт.; растительное масло - 3 ст.л.; петрушка, укроп, базилик - по 3 веточки; соль - по вкусу.



Вертуны из форели:

общее название нескольких пресноводных видов и форм рыб, относящихся к семейству лососёвых (Salmonidae). Форели присутствуют в трёх из семи родов семейства: лососи (Salmo), который включает атлантические виды; тихоокеанские лососи (Oncorhynchus) и гольцы (Salvelinus)



Европейская кухня

Хол. Закуски:

1. Мясное ассорти (куриный рулет, рулет из индейки, язык говяжий, ростбиф говядины, ростбиф с конины, бастурма)



2. Рыбное ассорти (форель, сёмга, эскалар, перепелиные яйца, красная икра, сельдь, маслины, лимоны)



3.Ассорти из свежих овощей (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, укроп, петрушка, зел. лук)



4. Соленья (квашеная капуста с брусникой, сол. огурчики, сол. помидоры, патиссоны, грузди, маслята, маринованные черри, корнишоны)



Гор. Закуски:

1.Жульен с грибами (грибы шампиньоны, лук репчатый, вино бел., сливки 30%, сыр гауди)



2. Жульен с курицей (куриное филе, лук репчатый, вино бел., сливки 30%, сыр гауди)



3. Хрустящие конверты с семгой (семга, шпинат, лук репчатый, масло слив., сливки 30%, тесто слоённое)



4. Куриные крылышки с соусом Блю Чиз (кур. крылышки, соль, перец, горчица, кетчуп, масло раст., мёд, соус луизиана, соус блю чиз: сыр Dana blue, сливки 30%, сметана, майонез)



5. Шашлычки из лосося, креветок и морских гребешков с соусом терьяки (лосось, креветки, соус терьяки, соль, перец, лимон, бел вино)



6. Сырные палочки с соусом тар-тар (сыр сулугуни или моцарелла, сухари, двойная панировка в яйце, масло раст., соус тар-тар: майонез, карнишоны, каперсы, укроп, отварное яйцо, горчица)



Салаты:

1. Салат Фетта (огурцы, помидоры, красный лук, болгарский перец, микс салата, сыр фетта, итальянская заправка, маслины, оливки)
2. Шеф салат (сыр гауда, огурцы, помидоры, микс салата, ветчина говяжья, болгарский перец, маслины, перепелиные яйца, итальянская заправка)
3. Теплый салат из говядины с рукколой и фризе (говядина вырезка, микс с рукколы и фризе, болгарский перец, кунжут, пармезан, имбирная заправка: имбирь, соевый соус, мёд, яблочный уксус,)
4. Салат из кальмаров (микс салат, кальмары, устричный соус, лимон, маслины, красный лук, огурцы, болгарский перец)

Супы:

1. Крем супы – любые (грибной, картофельный, с цветной капусты, брокколи, куриный, гороховый, чечевичный, и т.д.)
2. Суп Буйабес (3-4 разных видов рыбы, креветки, мидии, морковь, луковица, лук-порей, помидоров без семян, петрушка, чеснок, лавровый лист, щепотка шафрана, масло, соль)
3. Венгерский Суп гуляш (говяжья вырезка, говяжий бульон, морковь, лук, картофель, томат, тмин)

4. Арагонский суп (колбаски острые, лук порей, болгарский перец, томат, фасоль белая, фасоль красная, фасоль стручковая)
5. Суп с мясными шариками (фарш говяжий, лук, морковь, картофель)
6. Суп с лапшой (курица, лук, морковь, лапша)

Стейк меню:

1. Корейка ягнёнка - Новозеландия
2. Перепёлки на гриле
3. Рибай говядина – Франция
4. Рибай говядина - Австралия
5. Т-бон – Америка
6. Пепер стейк из говядины
7. Пепер стейк из конины
8. Медальоны из говядины
9. Медальоны из конины
10. Стейк из сёмги
11. Стейк из тунца
12. Филе сибаса
13. Филе дорадо

Основные блюда

Гарниры:

Овощи гриль

Рис разноцветный

Пюре калканон

Овощи СОТЭ

Десерты

Национальная

Восточная кухня

Хол. Закуски:

1. Конские деликатесы (казы, чужук, жая, жал, карта, бастурма)
2. Рыбная тарелка (семга, форель, балык, сельдь, икра красная, перепелиные яйца)

Горячие закуски:

1. Баурсаки
2. Чебуреки
3. Самса
4. Тандыр нан (Лепёшки)

Салаты:

- 1. Теплый салат с баклажан «туган жер»**
- 2. Салат по-казахски**

Супы:

- 1. Кеспе (суп лапша)**
- 2. Шорпа из баранины**
- 3. Балык шорпа (из рыбы)**
- 4. Нарын**

Основные блюда:

- 1. Бешпармак (Бесбармак)**
- 2. Палау (плов)**
- 3. Кауырдак с ливера (печень, легкие, сердце,)**
- 4. Кауырдак мясной (кони́на, говядина, баранина)**
- 5. Манты с бараниной**

Десерты:

- 1. Чак-чак**
- 2. Хворост**
- 3. Восточные сладости**
- 4. Бал каймак**

Напитки:

- 1. Айран**
- 2. Кумыс**
- 3. Шубат**