

## РЕСТОРАН "ЭДЕМ"

Меню для питание туристических групп на 2017 год

№ п	Наименование	Выход в гр	Стоимость руб
<b>САЛАТЫ</b>			
1	"Витаминный"(капуста.морковь масло зелень)	150	50
2	"Из свежих овощей с листьями салата"	150	70
3	"Греческий" (салат из св. овощей с мягким сыром)	150	80
4	"Из курицы, красной фасоли ,грибами, с майонезной заправкой	150	150
5	"Оливье" с колбасой	150	80
6	"Столичный " с курицей	150	100
7	"Цезарь" с курицей	150	150
8			
<b>СУПЫ И БУЛЬОНЫ</b>			
1	Борщ с мясом	250	100
2	Щи с мясом	250	100
3	Лепша куриная	250	80
4	Лепша грибная	250	80
5	Суп пюре грибной с гренками	250	100
9	Солянка мясная сборная	250	120
10	Уха	250	120
11	Рассольник	250	100
12	Харчо	250	120
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ</b>			
1	Бефстроганов из куриного филе	100	120
2	Шницель куриный	100	120
3	Шашлычок из куриного филе	100	170
4	Крплетта по - киевски	100	150
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ</b>			

1	Поджарка свиная	100	140
2	Мясо "по-французски"(св. отбивная под помид,и сыром	100	160
3	Жаркое (св.туш.с картоф.в горшочке)	250	180
4	Шашлычки из св.шеи	100	180
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>			
1	Бефстроганов из говядины	100	200
2	Стейк из говядины	100	250
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>			
1	Судак запеченный с соусом	100	180
2	Стейк семги	100	300
<b>ГАРНИРЫ</b>			
1	Картофель запеченный	150	70
2	Картофельное пюре	150	70
3	Рис	150	40
4	Рис с овощами	150	60
5	Макароны	150	40
<b>ДЕСЕРТЫ</b>			
1	Булочка сладкая	100	20
2	Штрудель с яблоками	100	70
3	Блины (со сметаной,маслом,медом)	100	70
4	Фруктовый салат	100	70
5	Мороженое	100	60
<b>НАПИТКИ /МАСЛО</b>			
1	Масло	10	30
2	Вода б/г в бутылке	500	50
3	Чай/Кофе с молоком	200	40
5	Хлеб	100	10
6	Вино в ассортименте	150	200
7	Пиво	500	150
8	Водка	50	100