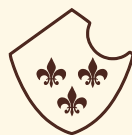


ГРУППОВОЕ МЕНЮ



Иль-де-Франс

ресторан французских удовольствий

Салаты на выбор 50 р.

- Салат «Каприз» (крабовые палочки, сыр свежий, огурец, рис, майонез, яйцо, кукуруза, зелень) 120\1
- Салат «Русский» (свежая капуста, колбаса п\к, яйцо, майонез, горошек, зелень) 120\1
- Салат «Летний» (свежий огурец, помидор, болгарский перец, салат листовой, зелень, растительное масло) 120\1
- Салат «Ветчинный» (ветчина, картофель отварной, огурец свежий или солёный, консервированный горошек, яйцо, зелень, майонез) 120\1
- Салат «Столичный» (кура, огурец солёный, огурец свежий, картофель, горошек, яйцо, сливочный майонез) 120\1
- Салат «Эльзас» (фасоль консервированная, томаты, кура, огурец солёный, майонез, яйцо) 120\1
- Салат «Шёлковый путь» (фасоль красная, морковь по-корейски, курица, лук репчатый, грибы, острая майонезная заправка) 120\1

Супы на выбор 40 р.

- Борщ из свежей капусты с пампушкой (1\250\60\20)
- Щи из свежей капусты со сметаной и курой (1\250\20)
- Щи из крошева (1\250\20)
- Суп гороховый с гренками (1\250\20)
- Бульон куриный с лапшой и яйцом (1\250\40)
- Суп-крем овощной (1\250)
- Суп грибной (1\250\20)

Горячее на выбор 130 р.

- Жаркое по-домашнему со свининой и грибами (1\300)
- Кура «По-французски» (1\120)
- Шницель куриный (1\120)
- Филе рыбы запеченное под сыром (1\120)
- Кура «Де Валяй» (1\120)
- Рыба в горшочке «Мечта рыбака» (1\300)
- Бризоль из свинины (1\120)

Гарниры на выбор 30 р.

- Картофель отварной (1\150)
- Картофельное пюре (1\150)
- Рис, припущенный с овощами (1/150)
- Макароны со сливочным маслом (1\150)
- Греча отварная со сливочным маслом (1\150)
- Картофель «Золотистый»
с огуречной заправкой (1\120\30)

Десерты на выбор 30 р.

- Слойка с творогом (1\75)
- Ватрушка с ягодным джемом (1\75)
- Пирожок с яблоком (1/75)
- Пирожок с тыквой (1\120)
- Желе ягодное с джемом (1\120)

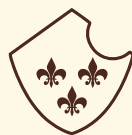
Хлеб 10 р.

- Хлебная корзина 2\2

Напитки

- Морс ягодный 60 р.
- Чай 10 р.
- Минеральная вода 20 р.

ТРАДИЦИОННОЕ МЕНЮ



Иль-де-Франс
ресторан французских удовольствий

1 вариант (400 руб\чел)

- Сбитень купеческий 1\40
- Салат «Поместье» (свежие помидоры, свежие огурцы, перец болгарский, салат айсберг, сыр фетаки)
- Суп с домашней лапшой и куриными клёцками
- Жаркое по-домашнему с телятиной и овощами
(тушёное в сливочном соусе, с сыром и зеленью, подаётся в горшочке, запекается под крышкой из теста)
- Хлебная корзина
- Минеральная вода
- Медовое пирожное 1\100

2 вариант (400 руб\чел)

- Сбитень купеческий 1\40
- Салат «Купеческий» (баклажанные рулетики, фаршированные куриным филе с добавлением шафрана, салата айсберг; соус: масло оливковое, горчица, бальзамический крем, помидоры черри) 1\170
- Борщ чесночный с пампушками, томлёный в печи 250\45\20
- Свиной стейк жареный на гриле с гарниром из овощей, картофельное пюре 120\80\150
- Хлебная корзина
- Минеральная вода
- Ватрушка с брусничкой и яблоками в сметанной заливке 1\50

3 вариант (400 руб\чел)

- Сбитень купеческий 1\40
- Салат заморский (салат фриссе, айсберг, свежий огурец, помидор черри, сыр пармезан, сливочный соус)
- Щи суточные
- Филе окуня с лесными грибами и зеленью.
Подаётся с соусом бешамель, золотистым картофелем, цуккини и баклажанами обжаренными на гриле
- Хлебная корзина
- Минеральная вода
- Десерт «Самбук» из клюквы