

Меню АртОтель

☼ Завтраки ☼

Бифштекс с яйцом 100г/1шт.....370 Р
(Б 24 Ж 13 У 22 Кк 298)

Завтрак Пабло (жареный бекон, картофель,
яйцо, зеленый горошек, огурец
маринованный) 160г.....370 Р
(Б 11 Ж 14 У 12 Кк 217)

Сырники 2шт 120 Р
(Б 16 Ж 9 У 16 Кк 204)

Блинчики 2 шт.....120 Р
(Б 8, Ж 15, У 5, Кк 188)

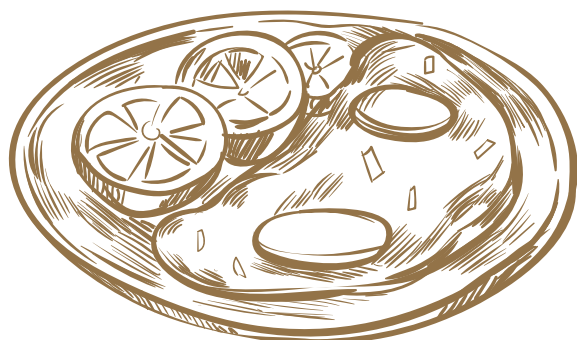
со стужённой 50г.....50 Р
(Б 0,8, Ж 5, У 32 Кк 173)

со сметаной 50г.....50 Р
(Б 1,3 Ж 10 У 1,7 Кк 102)

с мёдом 30г.....50 Р
(Б 0 Ж 0 У 25 Кк 98)

с топпингом «ягодным /
«шоколадным» » 30г.....50 Р
(Б 0 Ж 0 У 22 Кк 95)

с вареньем вишневым /
апельсиновым 50г.....70 Р
(Б 0 Ж 0 У 33 Кк 132)



☼ Соусы ☼

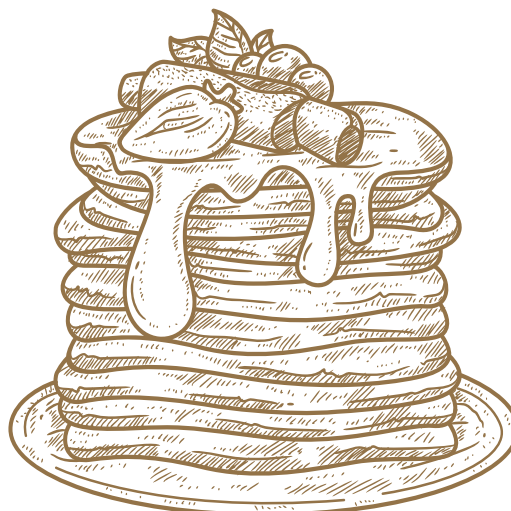
Соус «майонез» 50г.....50 Р

Соус «кетчуп» 50г.....50 Р

Соус «горчичный» 50г.....50 Р

Соус «чили-сладкий» 50г.....50 Р

Соус «сырный» 50г.....50 Р



*Хороший день начинается
с хорошего завтрака!*



Шев-повар
Шестопапов П.Н.



Бухгалтер-калькулятор
Корытцев П.Е.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов
блюد и технико-технологической документации

Закуски

- Селёdochка слабосоленая с картофелем, луком, яйцом и зеленью 200г.....310Р
(Б 17 Ж 12 У 92 Кк 541)
- Креветки жареные с муссом из авокадо и чесночной тремолой 120г.....600Р
(Б 2 Ж 43 У 11 Кк 436)
- Рисовые чипсы с сырным муссом, креветками, рукколой и азиатским соусом 184г.....390Р
(Б 19 Ж 38 У 21 Кк 500)
- Мидии в соусе из голубого сыра и тостами из бриоши 250/40.....480Р
(Б 27 Ж 43 У 23 Кк 588)
- Мидии по-провански в соусе из белого вина и тостами из бриоши 260/40г.....480Р
(Б 23 Ж 21 У 20 Кк 565)
- Буженина и окорок домашнего приготовления, подаются с хреном и тостами из монастырского хлеба 290г.....420Р
(Б 27 Ж 21 У 55 Кк 514)
- Паштет куриный с апельсиновым джемом, пряной вишней и гранолой 135г.....360Р
(Б 16 Ж 32 У 34 Кк 485)
- Сало домашнее с бородинским хлебом и чесночным соусом 70/50/30г.....390Р
(Б 7 Ж 67 У 44 Кк 780)
- Сыр Камамбер запеченный в тесте фило с чатни из помидоров 70/30г.....350Р
(Б 10 Ж 13 У 29 Кк 271)
- Баклажаны с овощами в азиатском стиле с жареной фунчозой 265г.....350Р
(Б 4 Ж 31 У 31 Кк 421)

Салаты

- Салат «АртОливье» с говядиной, креветками, каперсами и эдамами.....490Р
(Б 25 Ж 29 У 13 Кк 413)
- Салат «Цезарь» с курицей/креветками 185г.....370/510Р
(Б 14 Ж 21 У 12 Кк 293) / (Б 14 Ж 16 У 15 Кк 255)
- Шеф-салат с бужениной 220г.....370Р
(Б 10 Ж 31 У 16 Кк 382)
- Зеленый салат с хрустящими баклажанами и жареным в кунжуте тофу 230г.....370Р
(Б 9 Ж 14 У 17 Кк 233)
- Салат «Греческий» 185г.....370Р
(Б 11 Ж 28 У 5 Кк 314)
- Салат Панцанелла с печеными помидорами черри и крутонами 130г (Б 11 Ж 28 У 5 Кк 314).....380Р

Супы

- Солянка мясная 300г.....300Р
(Б 23 Ж 22 У 111 Кк 736)
- Борщ со сметаной и чесночными пончиками 300/60г.....300Р
(Б 10 Ж 27 У 31 Кк 410)
- Суп «Биск» с морепродуктами 300г.....450Р
(Б 10 Ж 27 У 31 Кк 410)
- Бульон куриный с яйцом и зеленью 300г.....200Р
(Б 11 Ж 10 У 0 Кк 135)

Пицца

- Пицца «Пепперони» 530г.....600Р
(Б 58 Ж 67 У 124 Кк 1329)
- Пицца «Четыре сыра» 500г.....800Р
(Б 68 Ж 92 У 125 Кк 1608)
- Пицца «Маргарита» 590г.....600Р
(Б 48 Ж 56 У 128 Кк 1208)
- Пицца «Цезарь» 600г.....700Р
(Б 73 Ж 66 У 119 Кк 1365)

Бургеры и сэндвичи

- Шеф Бургер с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри 460г.....510Р
(Б 42 Ж 60 У 75 Кк 998)
- Сэндвич с курицей 280г.....370Р
(Б 26 Ж 24 У 53 Кк 534)
- Кесадилья с овощами 230г.....250Р
(Б 9 Ж 8 У 54 Кк 322)

Горячие блюда

- Флан стейк480Р
Цена за 100г сырого мяса (Б 12 Ж 14 У 0 Кк 171)
- Говядина с овощами в азиатском стиле. Подается с рисом 260/100г.....490Р
(Б 34 Ж 11 У 87 Кк 584)
- Стейк из свинины с жареным луком 170г.....490Р
(Б 30 Ж 70 У 5 Кк 776)
- Филе цыпленка на гриле, пикантная морковь и велюте из тыквы 200г.....380Р
(Б 23 Ж 11 У 13 Кк 243)
- Котлета куриная с грибным соусом и мятым картофелем 80/100/70/23.....460Р
(Б 15 Ж 41 У 23 Кк 519)
- Фетучини с курицей и грибами 320г.....420Р
(Б 28,1 Ж 16,3 У 97,1 Кк 648)
- Наггетсы с картофелем фри 220г.....310Р
(Б 14,2 Ж 17,1 У 46,4 Кк 396,3)
- Треска запеченная с овощами в стиле Пугтанеска 230г.....700Р
(Б 27 Ж 64 У 17 Кк 754)
- Паста с морепродуктами (вонголе, креветки, кальмары, белое вино, перец, соус песто, паста «фетучини») 320г.....600Р
(Б 31 Ж 14 У 94 Кк 628)
- Кальмар командорский на гриле 130г.....450Р
- Жареная груша с соусом из голубого сыра и грецким орехом 100г (Б 9 Ж 28 У 21 Кк 366)

Гарниры

- Картофель фри/дольки фри 100г.....150Р
(Б 12 Ж 43 У 72 Кк 718)
- Овощи гриль 300г.....320Р
(Б 11 Ж 28 У 5 Кк 314) (перец, кабачок, помидор, чеснок, шампиньон, соус «сациви»)
- Картофель мятый со сливочным маслом и жареным луком 150/20.....220Р
(Б 4 Ж 37 У 34 Кк 484)

Хлеб «Бородинский» 40г.....50Р
«Бриошь» (собственного приготовления) 40г.....50Р

*Обед, смею вам напомнить, –
важнейшее кулинарное событие дня!*



Шев-повар
Шестопалов П.Н.



Бухгалтер-калькулятор
Корытцев П.Е.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов
блюد и технико-технологической документации

Десерты



Десерт «Семифредо» 100г.....	300 Р
<small>(сырное и фисташковое домашнее мороженое с орехами, шоколадом и бисквитной крошкой) (Б 5 Ж 8 У 24 Кк 193)</small>	
Чизкейк с клубникой протертой с сахаром 100г	230 Р
<small>(Б 5 , Ж 29, У 50, Кк 486)</small>	
Торт шоколадный «Медовик» 100г.....	250 Р
<small>(Б 8 , Ж 21, У 70, Кк 506)</small>	
Торт «Морковный» 130г.....	270 Р
<small>(Б10 , Ж 55, У 69, Кк 809)</small>	
Торт «Наполеон» 100г.....	200 Р
<small>(Б 6 , Ж 24, У 48, Кк 433)</small>	
Торт шоколадный с лимонным кремом 100г.....	220 Р
<small>(Б 7 , Ж 33, У 55, Кк 550)</small>	
Пирожное «Картошка» 40г.....	100 Р
<small>(Б 0,7 , Ж 5, У 6, Кк 71)</small>	
Торт «Три шоколада» 100г.....	250 Р
<small>(Б 5 , Ж 19, У 29, Кк 311)</small>	
Профитроль с творожным кремом и шоколадом 40г.....	100 Р
<small>(Б 4 , Ж 10, У 11, Кк 154)</small>	
Крем-брюле 160г	300 Р
<small>(Б 7 Ж 29 У 46 Кк 477)</small>	
Трайфл шоколадный бисквит, соленая карамель, жареный арахис 100г (Б 11 Ж 29 У 36 Кк 447)	250 Р
Трайфл «Белые ночи» 100г.....	250 Р
<small>(Б 14 Ж 19 У 35 Кк 365)</small>	



Все десерты и торты мы делаем с любовью сами.
Вы можете заказать у нас любой торт на Ваш праздник.
Все подробности у официанта.

Напитки горячие

Кофе натуральный «американо»	150 Р
Кофе натуральный «капучино»	180 Р
Кофе натуральный «раф».....	300 Р
Кофе натуральный «латте».....	180 Р
Кофе натуральный «латте» с халвой.....	220 Р
Чай «Ахмат» чёрный / зелёный в чайнике 900г.....	150 Р
Чай с имбирем, лимоном и мёдом 900г.....	250 Р
Чай с мятой и лаймом 900г.....	250 Р
Чай с чабрецом и свежими ягодами 900г.....	250 Р
Чай «Гринфилд» чёрный / зелёный.....	50 Р
Кофе растворимый / с молоком.....	40/40 Р



Напитки холодные

Вода «Бона Аква» газ / негаз 0,5л.....	100 Р
Морс из чёрной смородины 0,2/1л.....	40/160 Р
Молоко 200г.....	60 Р
Добрый «Кола» 0,5л.....	150 Р
Добрый «Фанта» 0,5л.....	150 Р
Сок «Добрый» 0,2/1л.....	100/300 Р
Сок «Палпи».....	170 Р
Чай холодный «Рич» 0,5л	150 Р
Тонизирующий напиток «Бёрн» 0,5л/0,25.....	250/200 Р

Пиво

«Iron Woods Stout» темное 4,8%, 0,5л.....	450 Р
«Pabst Blue Ribbon Best Select» светлое 4,7%, 0,44л.....	280 Р
«Хайдегер Хель» 4,7%, 0,5л.....	450 Р
«Underground Ale» светлое 4,7%, 0,5л.....	450 Р
«Rouge de Fleur» светлое 3,8%, 0,5л.....	450 Р
<small>(крафтовое пиво со вкусом вишни)</small>	

