

Холодные закуски

Ассорти рыбное «Морская пучина» (семга малосольная, клыкач копченый, кижуч копченый)	1/180/55	640-00
Семга малосольная	1/50/40	250-00
Селедочка под-водочку с гренками	1/70/110	280-00
«Провинция» (селедочка, картофель фри, маринованные грибочки, корнишоны, лук маринованный)	1/405	390-00
Ассорти овощное «С грядки» (огурец, перец болгарский, помидор, редис, зелень)	1/350/35	370-00
Свежая зелень	1/50	200-00
Ассорти «Фруктовый рай» (яблоко, виноград, киви, груша, апельсин)	1/500	410-00
Разносол (корнишоны, помидоры соленые, капуста квашеная, маринованные грибы, лук репчатый, зелень)	1/405	380-00
Ассорти мясное «Мясные деликатесы» (буженина домашняя, шейка копченая, грудинка, мясо сыровяленое, охотничьи колбаски, колбаса)	1/210/25	490-00
Баклажановые рулетики (баклажан, грецкий орех, гранат, сыр творожный, кинза)	1/320	630-00
Язык с хреном	1/70/55	360-00
Сало по-домашнему	1/70/30	210-00
Нарезка сырная	1/180/80	580-00
Тарталетки с креветками (тарталетки, сыр творожный, креветки)	15 шт	530-00
Фруктовые корзинки (тарталетки, сыр творожный, фрукты, сливки)	9 шт	380-00
Оливки и маслины	1/50/50	190-00

Время приготовления 15 минут

Салаты

«Греческий» (свежие овощи, сыр «Фетакса», грецкий орех, маслины, оливковое масло)	1/210	330-00
«Белая ночь» (грибы маринованные, яйцо перепелиное, черри, салат лист, лук, сухарики, сметана)	1/200	410-00
«Римский» (семга малосольная, лук зеленый, грибы жареные, огурец свежий, сыр, картофель, майонез)	1/185	420-00
«Ларец Русалки» (морской коктейль, креветки, кальмары, лук репчатый жареный, огурец, помидор, соевый соус)	1/240	490-00
Салат коктейль «Морской» (семга соленая, кижуч копч., клыкач копч., яйцо, огурец, картофель, майонез)	1/180	380-00
«Морской Гурман» (креветки, кальмары, крабовые палочки, горошек, помидор, майонез)	1/180	310-00
Салат с тунцом (кукуруза, огурец, тунец конс., сметана, хлебцы)	1/190	310-00
«Цезарь» с королевскими креветками (креветки королевские, чесночные гренки, салат лист, сыр «Пармезан», соус фирменный)	1/230	460-00
«Цезарь» с курицей (курица, чесночные гренки, сыр «Пармезан», салат лист, соус фирменный)	1/235	380-00
«Сытый Гость» (филе куриное, телятина отварная, шейка копченая, корнишоны, болгарский перец, салатный репчатый лук, горошек, соус фирменный)	1/285	410-00

Время приготовления 15 минут

Салаты

«Мясной Шик» (филе куриное, язык отварной, шейка копченая, огурцы, болгарский перец, салатный репчатый лук, кукуруза конс., соус фирменный)	1/285	410-00
«Королевский оливье» (язык отварной, телятина отварная, филе куриное копченое, горошек, корнишоны, картофель, креветки королевские)	1/220	390-00
«Принц Востока» (телятина, язык отварной, помидор, огурец, болгарский перец, сухарики, сыр)	1/210	420-00
«Тбилиси» (телятина, лук, перец болгарский, фасоль, орех грецкий, чеснок, кинза)	1/180	380-00
«Бакинский» (говядина, лук, фасоль, гранат, помидор, чеснок, кинза, майонез)	1/210	510-00
«Гнездо глухаря» (филе куриное, ветчина, картофель, капуста пекинская, грибы марин., яйцо)	1/270	380-00
«Дворянский» (язык отварной, телятина, огурцы соленые, грибы марин., лук марин., масло раст.)	1/220	380-00
«Дачный» (телятина, ветчина, яйцо, огурцы маринованные, грибы маринованные, помидор, лук зеленый, майонез)	1/185	310-00
«Белла» (куриное филе, кукуруза, гранат, сыр, фасоль, лук, майонез)	1/200	430-00
Салат коктейль «Анастасия» (куриное филе, сыр, яйцо, огурец, зеленый горошек, майонез)	1/180	290-00
«Шахерезада» (филе куриное копченое, кукуруза консервированная, грибы маринованные, ананас консервированный, грецкий орех, майонез)	1/170	310-00

Время приготовления 15 минут

Горячие закуски

Кальмары, запеченные в сметанном соусе	1/120	320-00
Кальмары в кляре	1/155	320-00
Жульен грибной (запеченные шампиньоны в сметанном соусе под сырной корочкой)	1/120	250-00
Жульен из семги (запеченная семга в сметанном соусе под сырной корочкой)	1/100	310-00
Мясные шарики (мясной фарш, слоеное тесто, соус сливочный)	1/280	360-00
Куриные маффины (филе куриное, сыр, сливочная заливка)	1/180	260-00
Баклажан фаршированный запеченный	1/320	320-00

Время приготовления до 20 минут

Блинчики

Блинчики с семгой	1/160	330-00
Блинчики с курицей и грибами	1/170	280-00
Блинчики с фруктами и сливками	1/180	210-00

Время приготовления до 20 минут

Пельмени (со сметаной)	1/200/30	240-00
Яичница с беконом	1/120/30/20	180-00
Яйцо пашот с овощами	1/50/80	180-00

Время приготовления до 20 минут

Супы

Уха из семги	1/350	320-00
Уха из судака	1/350	230-00
Лапша грибная	1/350/20	210-00
Лапша куриная	1/30/350	210-00
Суп-крем из шампиньонов	1/200/5	320-00
Солянка сборная мясная	1/350/20	280-00
Окрошка овощная с телятиной	1/30/350/10	220-00
Суп с ребрышками	1/100/50/380	320-00

Время приготовления до 20 минут

Паста

Паста для гурманов (спагетти, свинина, лук репчатый, перец болгарский, помидор, чеснок, специи)	1/380	420-00
Паста с грибами (спагетти, грибы, лук репчатый, сметана, сыр, чеснок, специи)	1/360	450-00

Готовить нужно не спеша, с чувством, из самых свежих органических продуктов, и есть с теми, кого любишь, за одним большим столом.

Бесконечно ускоряя ритм жизни, мы лишаем себя самой жизни.

КАРЛО ПЕТРИНИ

Горячие основные блюда

Блюда из рыбы

Лосось в апельсинах «777» (семга, апельсин, лимон, специи)	1/150/30	550-00
Дорадо фаршированная (дорадо, помидор, зелень, масло слив., сыр, соус)	1/380	840-00
Дорадо на гриле (весовая)	1/100	260-00
Судак «от шеф-повара» (весовой) (судак, перец болгарский, помидор, майонез, зелень, сыр, специи)	1/100	190-00
Рыбка с драниками (форель)	1/100/350	520-00

Время приготовления до 40 минут

Мясо телятины

Телятина запеченная в фольге (вырезка телятины, картофель, грибы, сметана, специи)	1/295	590-00
Телятина «Под шубой» (вырезка телятины, грибы, помидоры, сыр)	1/160	560-00
Жаркое «Казань» (мясо телятины, тушенное с грибами, картошечкой, помидором и специями)	1/400	580-00
Язык запеченный (язык говяжий, помидор, лук репчатый, чеснок, сыр, майонез)	1/150	380-00

Время приготовления до 40 минут

Мясо свинины

Стейк (весовой)	1/100	180-00
Мясо «по-французски» (вырезка свинины, помидоры, грибы, сыр, лук репчатый, майонез)	1/160	430-00
Жаркое «по-русски» (обжаренное мясо свинины, тушенное в ароматном мясном бульоне с грибами, картофелем, помидором и специями)	1/370	430-00
Свинина по-баварски (вырезка свинья, горчица, грудинка копченая, сыр, корнишоны)	1/240	480-00
Свинина «Пикантная» (вырезка свинья, запеченная с помидорами, болгарским перцем и сыром)	1/160	430-00
Свинина с ананасами (свинина окорок, ананас конс., соевый соус)	1/180	390-00
Конвертик со свининой (свинина окорок, шампиньоны, сыр, тесто слоеное, сметана)	1/100/170/30	420-00
Свинина по-деревенски (шейка свинья, болгарский перец, цукини, помидор)	1/100/280	430-00
Уголки «Черный бархат» (уголок свининой, чернослив, сыр, фирменный соус)	1/230	420-00
Картофельный чебурек-бургер (мясной фарш, картофельный драник, соус, сыр)	1/300	390-00

Время приготовления до 40 минут

Мясо курицы

Блюдо «От хозяйки» (очень нежное куриное филе, жаренное со специями, помидором, болгарским перцем, ананасом и стручковой фасолью)	1/320	380-00
Филе «Пикантное» (курица, запеченная с помидорами, болгарским перцем и сыром)	1/190	390-00
Филе курицы с грибами (мясо курицы, запеченное с грибами, под сыром и майонезом)	1/170	390-00
Жаркое «Охотничье» (филе куриное, картофель, грибы, зелень)	1/370	410-00
Курочка «Прованс» (филе куриное, помидор, сыр, прованские травы)	1/290	380-00
Мешочек богача (голень куриная, сыр, картофель, огурец сол., тесто слоеное)	1/350	480-00

Время приготовления от 40 до 60 минут

СЕЗОННОЕ МЕНЮ «НА ЗДОРОВЬЕ»

МАНГАЛ

Шашлык из свинины	1/100	190-00
Шашлык куриный	1/100	170-00
Форель (стейк)	1/100	390-00
Дорадо на мангале	1/100	260-00
Сыр в тесте на мангале	1/270	380-00

Мясные пенечки (кабачок, фарш, помидор, сыр)	1/240	310-00
---	-------	--------

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Шампиньоны	1/100	180-00
Перец болгарский	1/100	70-00
Цукини	1/100	60-00
Баклажаны	1/100	90-00
Помидоры	1/100	60-00
Лук	1/100	30-00

Букет из зелени	1/100	120-00
Овощной букет (к шашлыку)	1/160	180-00

Лаваш	1 шт	80-00
-------	------	-------

Фруктово-ягодные корзинки (фрукты, ягоды, тарталетки, творожный сыр)	1/460	480-00
---	-------	--------

ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ

Клубника+лаванда (сироп, клубника, мята, лимон)	1/1000	320-00
---	--------	--------

Лимон+апельсин (сироп, мята, лимон, лайм, апельсин)	1/1000	320-00
---	--------	--------

Время приготовления до 60 минут

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Праздничные рулетики (рулет куриный, сыр, яйцо, чеснок, зелень, черри, майонез)	1/680	650-00
Шайбочки с красной икрой (тост, сыр творожный, икра красная, огурец)	1/480	1400-00
Рыбное кружево (блинчики, форель с/с, салат лист, сыр творожный, огурец, черри)	1/280	650-00
Мешочек богача (голень куриная, сыр, картофель, огурец сол., тесто слоеное)	1/350	480-00
Рулька свиная запеченная с картофельными дольками (весовая) (рулька свиная, картофель, томатный соус)	1/100	150-00
Свинные ребрышки с картофелем (весовые)	1/100	230-00
Рыбный конверт (кижуч, помидор, грибы, лаваш, лук, сметана, фирменный соус)	1/260	520-00
Салат «Снежинка» (креветки, красная икра, рис, яйцо, огурец, майонез)	1/200	640-00
Салат «Граф» (слоеный) (сыр, сайра конс., яйцо, чернослив, свекла, грецкий орех, майонез)	1/2000	2300-00
Салат «Адмирал» (слоеный) (картофель, лук зеленый, кальмары, морковь, форель с/с, огурец, яйцо, майонез)	1/2300	3300-00
Салат «Мантия» (слоеный) (картофель, мясо копченое, огурец сол., лук, морковь, мясо вяленое, яйцо, сыр, черри, колбаса мраморная)	1/2700	3800-00
Торт	1/1000	1500-00
Зефирный букет	11 шт	1500-00

Гарниры

Капуста цветная (цветная капуста, обжаренная с яйцом на сливочном масле)	1/150	180-00
Цветная капуста в кляре	1/155	180-00
Картофель фри	1/100	150-00
Картофельное пюре	1/150	150-00
Картофель запеченный	1/100	150-00
Картофель, жареный с грибами	1/160	260-00
Рис бурый	1/150	180-00
Кукуруза, обжаренная с чесноком	1/150	180-00
Фасоль стручковая в сливочном соусе	1/150	180-00

Время приготовления до 30 минут

Соусы

Соус «Цезарь»	1/30	40-00
Соус с базиликом	1/30	40-00
Соус сырный	1/30	40-00
Соус шашлычный	1/30	40-00
Соус ягодный	1/30	40-00
Майонез	1/30	40-00
Сметана	1/30	40-00

ЗАКУСКИ К ПИВУ

BIG-сет

(ребра копченые, крылья, колбаски охотничьи, гренки, картофель-фри, соус)

1/600

690-00

Сет «777»

(наггетсы, гренки, картофель-фри, соус)

1/300/40

340-00

Креветки обжаренные с чесноком

1/150

380-00

Сырные палочки

1/220

370-00

Сырные палочки в беконе

1/280

420-00

Ребрышки копченые

1/300

290-00

Крылья копченые

1/300

290-00

Арахис

1/30

60-00

Гренки чесночные с соусом

8шт

150-00

Хлеб

Хлеб

1/25

3-00

Десерты

«Экзотика»

(мороженое, апельсин, киви, сливки взбитые, коктейльная вишня)

1/185

180-00

«Мулатка»

(мороженое, орехи, жидкий шоколад, сливки взбитые)

1/150

180-00

Мороженое пломбир

1/100

100-00

Коблер яблочный

(тесто слоеное, яблоко, корица)

1/185

240-00

Шоколад

1/100

120-00

Меренговый рулет

1/150

180-00

Снежная груша

1/230

230-00

Фрукты

Яблоки	1/100	50-00
Груши	1/100	60-00
Апельсины	1/100	55-00
Киви	1/100	90-00
Виноград	1/100	90-00
Лимон	1/100	80-00

Молочные коктейли

«Молочный» (молоко, мороженое, сироп)	1/250	200-00
«Бал Марго» (мороженое, сироп, сок, мята, взбитые сливки)	1/250	220-00
«777» (мороженое, банан, молоко, сироп кокосовый, сироп дыня)	1/250	220-00
«Кокосовые острова» (молоко, сироп, сок, взбитые сливки)	1/250	220-00
«Застенчивый банан» (молоко, банан, мороженое, сироп)	1/250	200-00
«Шоколадный взрыв» (молоко, какао, мороженое, сироп)	1/250	200-00
«Клубничное эскимо» (молоко, клубника, мороженое, сироп)	1/250	200-00

Горячие напитки

КОФЕ

Кофе по-восточному 1/150 200-00

Эспрессо 1/100/10 95-00
(Espresso) 1/150/20 190-00

Капучино 1/150/20 120-00
(Cappuccino)

Американо 1/150/20 100-00
(Americano)

Латте 1/150/20 150-00
(Latte)

ЧАЙ

Чай 1/150/20 50-00
черный/зеленый
в ассортименте, пак.

Чай 1/500/60 160-00
черный/зеленый
в ассортименте, вес.

ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ

Космополитен 1/700 320-00
(имбирь, апельсин, яблоко,
корица, анис, гвоздика)

Нахальный фрукт 1/700 320-00
(смородина, мята, чай
черный, вишня, яблоко,
сироп)

Тилья 1/700 320-00
(липа, мята, чай зеленый с
жасмином, мед, груша)

Жевательная 1 пачка 100-00
резинка «Дирол»

Лимонады

Клубника+лаванда (сироп, клубника, мята, лимон) 1/1000 320-00

Лимон+апельсин (сироп, мята, лимон, лайм, апельсин) 1/1000 320-00

Безалкогольные напитки

Сок (в ассортименте, пакетированный)

1/1000 1/200
250-00 50-00

Морс

1/1000
250-00

Добрый Кола/Лимон-Лайм

1/600
140-00

Минеральная вода в ассортименте
газированная/ негазированная

1/500
80-00

Меню составили:
Ген.директор
Гл.бухгалтер

Чумакова А.Э.
Чумакова А.Э.

«Утверждаю»
Генеральный директор ООО «Общепит 58»
_____ А.Э.Чумакова
с «01» апреля 2023 г. по «31» января 2025 г.

Карта Вин

Приятного Вам Отдыха!

*Вино запрещено, но есть четыре «но»:
Смотря кто, с кем, когда и в меру ль пьет вино.
При соблюдении сих четырех условий
Всем здравомыслящим вино разрешено.*

Омар Хайям

Крепкие напитки

Виски «Джонни Уокер Рэд Лейбл» (Johnnie Walker Red label) 40% (Шотландия)	1/500 1/100 1/50	3000-00 600-00 300-00
Виски «Вильям Лоусонс» (William Lawson's) 40% (Шотландия)	1/500 1/100 1/50	2200-00 440-00 220-00
Ром «Гавана Клуб» Аньехо 3 года 40% (Куба)	1/700 1/100 1/50	4200-00 600-00 300-00
Текила «Сауза Бланко» (Sauza blanco) 38% (Мексика)	1/500 1/100 1/50	2900-00 580-00 290-00
Джин «Барристер Драй» 40% (РФ)	1/700 1/100 1/50	3500-00 500-00 250-00

Крепкие напитки

Коньяк «Армянский» 5* 40% (Армения)	1/500 1/100 1/50	2500-00 500-00 250-00
Коньяк «Армянский» 3* 40% (Армения)	1/500 1/100 1/50	2100-00 420-00 210-00
Коньяк «Пять звездочек» 40% (Россия, г.Кизляр)	1/500 1/100 1/50	2400-00 480-00 240-00
Коньяк «Три звездочки» 40% (Россия, г.Кизляр)	1/500 1/100 1/50	2000-00 400-00 200-00
Настойка горькая «Золотой петушок» 40%(Россия, г. Кузнецк)	1/500 1/100 1/50	1200-00 240-00 120-00
Настойка горькая «Белая березка» с настоем из яблок белый налив 38%(РФ)	1/500 1/100 1/50	1000-00 200-00 100-00

Водка

«Русский стандарт» (Gold) 40% (РФ)	1/500	1100-00	«Белая березка» 40% (РФ)	1/500	1000-00
	1/100	220-00		1/100	200-00
	1/50	110-00		1/50	100-00
«Архангельская» 40% (Россия, г.Архангельск)	1/500	1050-00	«Белая березка» Морозная клюква/ Яблоко	1/500	1000-00
	1/100	210-00		1/100	200-00
	1/50	105-00	40% (РФ)	1/50	100-00
«Тундра» 40% (РФ)	1/500	950-00	«Чача» особая водка виноградная	1/500	1100-00
	1/100	190-00	40% (Фанагория)	1/100	220-00
	1/50	95-00		1/50	110-00

Ликеры

«Ламоника Самбука Экстра» (Lamonia Sambuca Extra) 42% (Россия, г.Санкт-Петербург)	1/750	3750-00
	1/100	500-00
	1/50	250-00

Вино Грузия

«Кинзмараули» 10-12% красное полусладкое	1/750	1300-00
«Пиросмани» 11-12% красное полусухое	1/750	1100-00
«Саперави» 10-12% красное сухое	1/750	1100-00
«Цинандали» 10-12% белое сухое	1/750	1100-00
«Алазанская долина» 10-12% белое полусладкое	1/750	1100-00

Чили

«Луна де Чили совиньон блан» 10-12% белое сухое	1/750	1100-00
«Санта лус карменер» 10-12% красное сухое	1/750	1100-00

Россия

«Изабелла Сокровища Тамани» 10-12% красное полусладкое	1/700	798-00
«Мускат Сокровища Тамани» 10-12% белое полусладкое	1/700	798-00

Азербайджан

«Гранатовое» 10-12% красное полусладкое	1/750	780-00
---	-------	---------------

Шампанское

«Ламбруско дель Эмилия» 7,5% красное полусладкое (Италия)	1/750	960-00
«Ламбруско Эмилия» 7,5% белое полусладкое (Италия)	1/750	960-00
«Советское шампанское» белое полусладкое 11% (РФ)	1/750	850-00

Вермуты

«Мартини Бьянко» (Martini.Bianco) 15% (Италия)	1/500	1800-00
	1/100	360-00
	1/50	180-00

Коктейли

«Мохито» (лимонад, мята, лайм, сироп, ром)	150/10/15/25/50	390-00
«Голубая лагуна» (кюрасао блю, лимонад, водка, взбитые сливки)	50/100/25/10	320-00
«Лунная соната» (вермут, сок апельсиновый)	50/150	350-00
«Ли-Марти» (вермут, водка, тоник, лимон)	50/25/50/10	350-00
«Восход солнца» (гренадин, вермут, водка, апельсиновый сок)	10/25/25/100	400-00

Пиво разливное

«Жигулевское» традиционное 4,5% г. Ульяновск	1/500	120-00
---	-------	---------------

Пиво (стекло)

«Пензенское» (Penza Beer) (светлое) 4,5% г. Пенза	1/500	140-00
«Туборг грин» (светлое) 4,6% (РФ)	1/500	170-00
«Стелла артуа» (светлое) 5% (РФ)	1/500	180-00
«Хейнекен» (светлое) 4,5% (РФ)	1/500	170-00
«Велкопоповицкий Козел» (темное) 3,7% (РФ)	1/450	170-00
«Балтика 0» (безалкогольное) 0,5% (РФ)	1/500	150-00

Карту вин составили:
Ген.директор
Гл.бухгалтер

Чумакова А.Э.
Чумакова А.Э.