

МЕНЮ БИЗНЕС-УЖИН РЕСТОРАНА - 1000 р

гр.	Вариант 1
-----	-----------

75/100/35	<i>Сельдь с/с с отварным картофелем, репчатым луком</i>
-----------	---

160/20	<i>Стейк из палтуса</i>
100	<i>Рис с овощами</i>
200	<i>Морс из северных ягод</i>
50	<i>Булочка ржано-пшеничная</i>

гр.	Вариант 2
-----	-----------

75/37	<i>Семга в нарезку</i>
160/20	<i>Стейк из трески</i>
100	<i>Картофель отварной</i>
200	<i>Морс из северных ягод</i>
50	<i>Булочка ржано-пшеничная</i>

гр.	Вариант 3
-----	-----------

95/73/50	<i>Сало с гренками</i>
----------	------------------------

220	<i>Свинина запеченная «По-Французски»</i> <small>Свинина, шампиньоны, майонез, сыр</small>
100	<i>Картофель жареный</i>
200	<i>Морс из северных ягод</i>
50	<i>Булочка ржано-пшеничная</i>

гр.	Вариант 4
-----	-----------

200	<i>Салат «Русский»</i> <small>Карбонат, огурцы соленные, отварной картофель, зеленый горошек, салат китайский, майонез</small>
190	<i>Курица запеченная по итальянски</i> <small>куриное филе, сыр эдам, майонез, шпинат, помидор</small>
100	<i>Рис с овощами</i>
200	<i>Морс из северных ягод</i>
50	<i>Булочка ржано-пшеничная</i>

гр.	Вариант 5
-----	-----------

230	<i>Салат «Греческий»</i> <small>Свежие овощи с брынзой и оливковым маслом</small>
280	<i>Похлебка грибная «По-Мезенски» с картофельными калитками</i> <small>Суп из белых грибов, овощей и сметаны</small>
150/25	<i>Дранники картофельные со сметаной</i>
200	<i>Морс из северных ягод</i>
50	<i>Булочка ржано-пшеничная</i>