

Меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк из атлантического лосося 2 340 тт
с картофелем на гарнир и соусом из лимона

Стейк из белоснежного палтуса 2 450 тт
на ложе из запеченного картофеля и соусом Пармезан



Филе чилийского сига 2 490 тт
подается с овощным рагу



Филе дорадо 2 490 тт
с медовыми орехами
и лимонной грушей



ПАСТА

Паста с грибами 1 890

Паста с соусом 1 890

Паста с морепродуктами 2 190



ГАРНИРЫ

Лидачо из фермерского картофеля 380 тт

Картофель печеный в духовке с чесноком 380 тт

Воздушное картофельное пюре 380 тт

Рис заправленный сливочным маслом 420 тт

Картофель-фри 420 тт

Микс салатов с соусом песто 590 тт

Овощи гриль 590 тт



-Холодные закуски-

ЗАКУСКА ИЗ ГОРЯЧЕГО КЛУБА

190

Лидачо из фермерского картофеля

с чесноком

190

Картофель жареный

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190

Картофель фри

190



Меню - Меню - это перечень расположенных в одном порядке разных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков.



История появления

меню



Когда и где появилось первое меню?

Археологи утверждают, что это произошло в Египте, где были и найдены некие подобия меню - инструкции с блюдами на глиняных табличках с иероглифами.



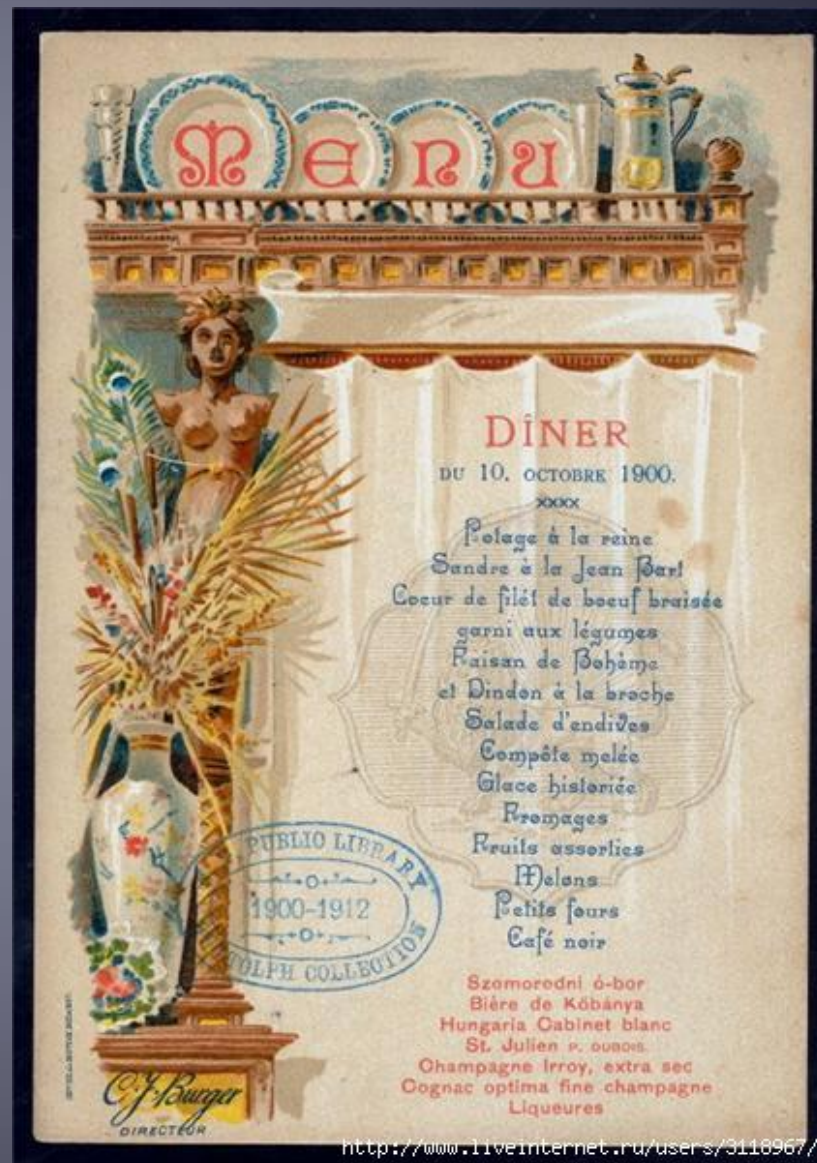
Первое меню с перечислением блюд, появилось во Франции во времена Карла IX в 1571 году и было оно выполнено специально для придворного праздника.



При Людовике XIV меню
имело вид записочек -
карточек на плотной
бумаге с заказами блюд
для короля: блюда на
обед, блюда для
удовольствия и т.п.



Образцы меню 1910





<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>

MOËT & CHANDON

MENU

1836 1906

Swedish Society
Seventieth Anniversary Banquet and Ball
AT
TEUTONIA ASSEMBLY ROOMS
Wednesday Evening, February 21st.

menu

Hors d'oeuvres

Anchovies	Westphalian Ham	Swiss Cheese	Cervelat Wurst
Olives	Celery		Gherkins

Soup
Consommé Royal

Fish
Kennebec Salmon, Sauce à la Hollandaise Parisienne Potatoes

Entree
Filet de Bœuf aux Champignons
Aparagus Cream Sauce Petit Pois

Roast
Philadelphia Capon
Lettuce Salad

Compotes
Peaches Apple Jelly Bartlett Pears

Dessert and Confitures
Gâteaux Fruit Bon-Bons Fancy Mottos
Fruit Pudding, Wine Sauce Neapolitan Ice Cream
Café Noir

NEW YORK

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>

МЕНЮ БЫВАЕТ:

Бумажное



Съедобное



Цифровые дисплеи



Меню-табло



Интерактивное электронное меню

Стационарные электронные меню



Выносные электронные меню





Меню школьника

Завтрак. Каша манная на молоке, хлеб пшеничный с маслом, сыр, чай с сахаром.

Обед. Салат из свежих огурцов, суп гороховый с гренками, картофельная запеканка с отварным мясом, компот, хлеб ржаной.

Полдник. Молоко, булочка, яблоко.

Ужин. Рыба запеченная, рис, чай с сахаром, хлеб пшеничный, кефир.

Спасибо за внимание!

