

М Ю  Х Е Н

УДОВОЛЬСТВИЕ

М Ю Н Х Е Н

НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

М  Н Х Е Н

МММ... МЮНХЕН!

М Ю Н Х  Н

М Ю Н Х Е Н

БАНКЕТНОЕ

Дорогие гости!

**Команда ресторана «Мюнхен»
очень любит банкеты.
И очень хорошо умеет их организовывать.**

**Наш шеф-повар разработал банкетные
блюда для больших и малых компаний.**

**Менеджеры ресторана составят
для вас идеальное меню
и помогут в организации.**

**Мы гарантируем отличное обслуживание,
массу удовольствия и легендарное
веселье «Мюнхена».**



ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сало по-домашнему

Солёное и копчёное сало. Подаётся с горчицей, хреном, чесноком и зеленью
200/60/40

470.-

Пряная сельдь

Сельдь пряного посола. Подаётся с печёным картофелем, горчично-сметанным соусом, маринованным луком и лимоном
150/200/50/30

420.-

Сёмга шеф-посола **НIT!**

Подаётся с печёным лимоном и ароматной зеленью
130/30

790.-

Грузди по-домашнему

Солёные грузди с чесноком и зеленью. Подаются со сметаной и красным луком
150/50/20

550.-

Рыбное ассорти

Масляная рыба, скумбрия холодного копчения, слабосолёная сёмга, подкопчённая кета, маринованная тихоокеанская сельдь с красным луком, лимон, маслины и оливки
250/30/30

990.-

Мясные деликатесы **НIT!**

Нежный куриный рулет со сливочным сыром и фисташками, баварский бекон, ростбиф из говяжьей вырезки, отварной язык, рулет из свиных ушей. Подаются с горчицей и маринованным луком
300/50/40

1090.-

Ассорти маринадов

Квашеная капуста, пикантная красная капуста с перцем чили, маринованный перец, солёные и малосольные огурцы, маринованные томаты, патиссон, перец цизак, острая морковь, лук в свекольном маринаде
550

590.-

Ассорти сыров

Дорблю, Пармезан, Чеддер, Моцарелла в соусе Песто. Подаются с клубникой, виноградом, карамелизированными орехами, мёдом и гриссини с морской солью и паприкой
220/80/40/40

940.-

Сезонные овощи и зелень

Набор сезонных овощей и ароматной зелени
415

520.-

Фруктовое ассорти

Набор сезонных фруктов
480

590.-

Фирменный набор №1 **НIT!**

Сырные палочки, куриные наггетсы, копчёный сыр фри, карпаччо из курицы, гриссини из слоёного теста с паприкой и морской солью, жареный арахис, картофель фри, луковые кольца, солёный попкорн, соус сырный и соус Тартар
600/80

890.-

Полкило фирменных крыльев **НIT!**

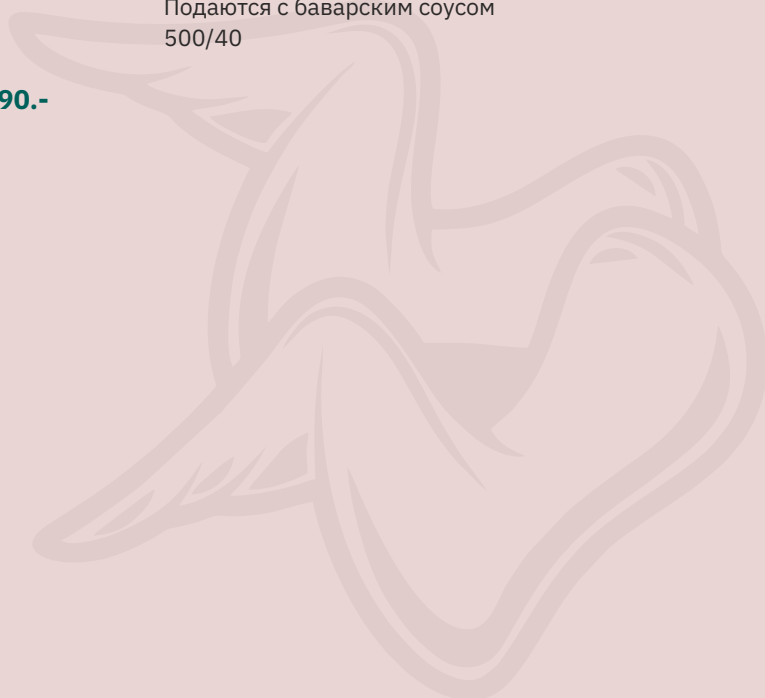
Потрясающе нежные, сочные крылья в оригинальном пряно-чесночном маринаде, зажаренные до хрустящей корочки. Подаются с соусом Тартар
500/40

690.-

Крылья баффало

Классические крылья, приготовленные в пряно-медовой глазури. Подаются с баварским соусом
500/40

690.-



САЛАТЫ

Оливье с подкопчённым говяжьим языком 380.-

с печёными овощами и сметанно-ореховым соусом
230

Цезарь с креветками 520.-

Обжаренные тигровые креветки, листья салата, анчоусная заправка, свежие томаты черри, Пармезан, перепелиное яйцо и крутоны из кукурузной муки
200

Цезарь с цыплёнком 420.-

Обжаренная куриная грудка, листья салата, анчоусная заправка, свежие томаты черри, Пармезан, перепелиное яйцо и крутоны из кукурузной муки
200

Салат со свиной вырезкой 470.-

Запечённая в пряном маринаде свиная вырезка, микс салатов, томаты, фиолетовый лук, маринованный огурец, обжаренные шампиньоны, лук фри, горчичная заправка
240

Салат с куриным шашлыком 340.-

Обжаренный на гриле цыплёнок, свежие овощи, жареные шампиньоны, консервированный ананас, соус Цезарь
240

Греческий 390.-

Свежие овощи, красный салатный лук, базилик, оливки, брынза, бальзамическая заправка с тархуном и орегано
225

Мюнхен HIT! 490.-

Ростбиф из говяжьей вырезки, микс салатов, томаты, печёный картофель, цукини гриль, маринованный огурец, зелёный майонез, лук фри
230

Нисуаз с лососем 510.-

Слабосоленый лосось, томаты, листья салата, картофель на пару, стручковая фасоль, фиолетовый лук, перепелиное яйцо, оливки, маслины, каперсы, заправка на основе белого вина и анчоусов
210

ГОРЯЧЕЕ

Радужная форель в белом вине 850.-

Томлёная радужная форель в белом вине со стручковой фасолью и томатами черри
130/100/30

Стейк из сёмги 990.-

Филе лосося, обжаренное на гриле. Подаётся с лаймом, свежей клубникой и соусом Биск
150/30/40

Медальоны из свиной вырезки под сыром 560.-

Подаются с мятым картофелем и грибным соусом
120/200/20

Филе цыплёнка су-вид 530.-

Подаётся с овощами гриль и соусом Песто
140/150/20

Шашлык из свинины 540.-

Подаётся на пшеничной пите с овощным салатом и соусом Барбекю
180/100/60/40

Шашлык из цыплёнка 440.-

Подаётся на пшеничной пите с овощным салатом и соусом Лечо
180/100/60/40

Стейк из говяжьей вырезки 990.-

Нежнейший отруб, маринованный с зёрнами горчицы и пряными травами. Подаётся с картофельными дипперами и соусом Бурбон. Рекомендованная степень прожарки - Medium
170/150/30

Отбивная из свинины в хрустящей панировке 470.-

Подаётся с соусом "Сливочный хрен", отварным картофелем в топленом масле с чесноком и зеленью
140/40/200

Рулька гриль 860.-

Подаётся с красной тушёной капустой, запечённым картофелем со сметаной и домашней горчицей
1шт/100/120/40

Бифштекс из говядины 610.-

Подаётся с яичницей-глазуньей, брусничным соусом и картофельными дольками
160/40/150/20

БОЛЬШИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Подкопчённое филе форели

На буковой щепе. Подаётся с овощами гриль и шафрановым соусом
800/450/60

4500.-

Свинина шпигованная

Свиная шея с чесноком и морковью, запечённая в пряных травах. Подаётся с отварным картофелем, маринованными овощами и двумя соусами
800/200/150/80

2600.-

Большое ассорти на гриле **НІТ!**

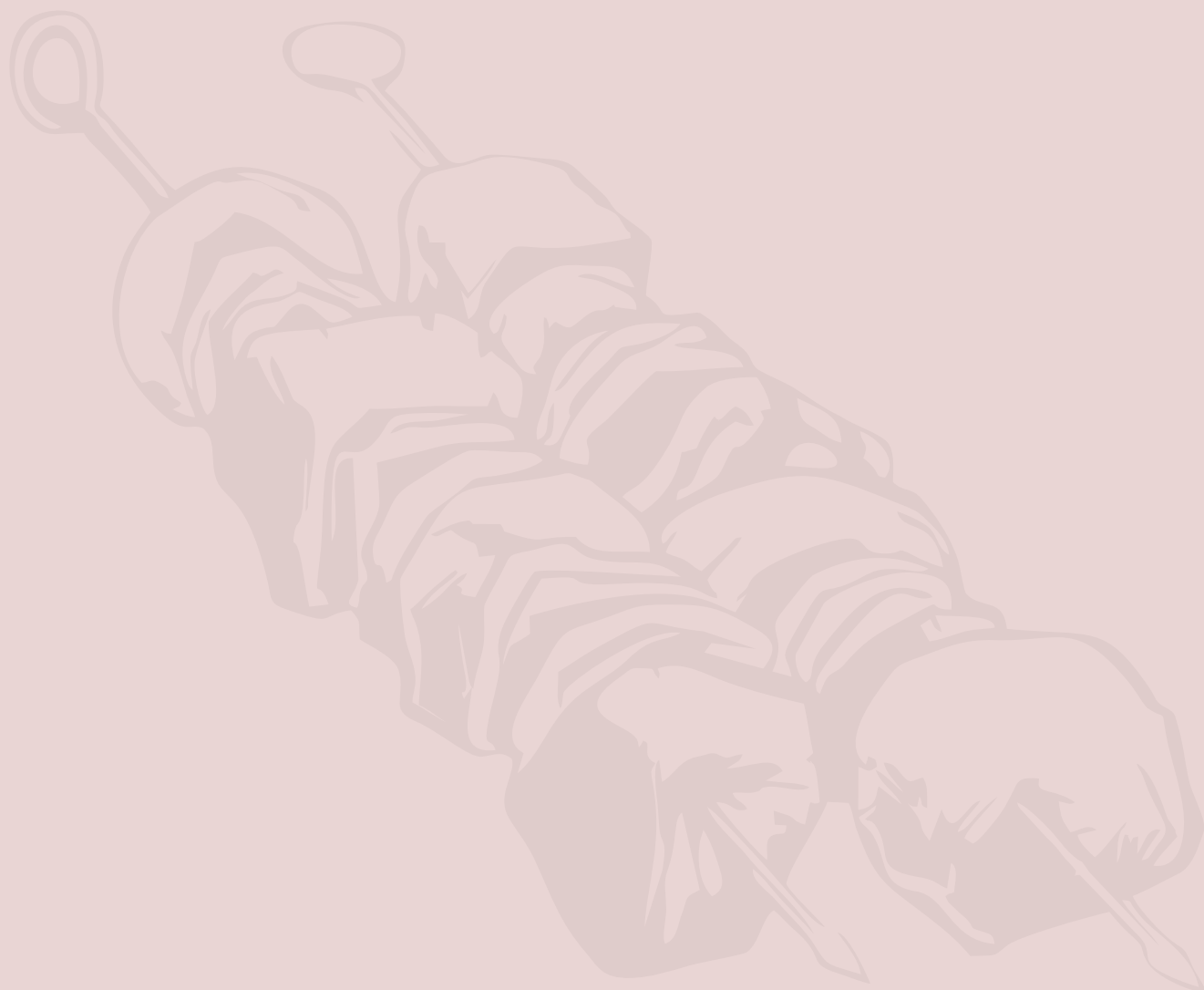
Свиная рулька, шашлык из цыплёнка, колбаса из курицы и свинины, подкопчённые куриные крылья, бекон. Подаётся на пшеничной пите с тушёной капустой, печёным картофелем, домашней горчицей, соусами Барбекю и Лечо
1шт\650\100\240\120\60

2600.-

Ассорти крыльев

Крылья в пряно-чесночном маринаде, медовые баффало, острые азиатские, копчёные на буковой щепе. Подаются с кисло-сладким соусом, соусами Тартар и Бурбон
1000/120/30

1290.-



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс в ассортименте Брусника, смородина 1000 мл	300.-
Сок RICH В ассортименте 1000 мл	280.-
Вода Мюнхен Без газа 500 мл	80.-
Вода VonAqua С газом 500 мл	85.-
Coca-Cola 330 мл	120.-

ДОПОЛНЕНИЯ

Картофельные дольки Обжаренные с чесноком и зеленью 150	150.-
Овощи гриль Обжаренные болгарский перец, кукуруза, цукини, томаты, шампиньоны, фиолетовый лук и картофель. Подаются с соусом Песто, розовым перцем и свежим базиликом 300/30	290.-
Картофельное пюре На сливках и топленом масле 150	150.-
Красная тушёная капуста Фирменная тушёная капуста с яблоками, красным вином, пряностями и мёдом 150	150.-
Большая хлебная корзина 180/30	140.-
Брецель 1 шт	90.-





М Ю Н Х Е Н

РЕСТОРАН С БОЛЬШИМ
УДОВОЛЬСТВИЕМ

Г. КЕМЕРОВО, ПР-Т ЛЕНИНГРАДСКИЙ, 28/1

ТЕЛ.: (3842) 65-77-77

МЮНХЕН42.РФ