

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

480.-

Пряная сельдь

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

490.-

Сёмга шеф-посола **НIT!**

Подаётся с печёным лимоном и ароматной зеленью
130/30

1090.-

Грузди по-домашнему

Солёные грузди. Подаются с домашней сметаной, луком и зеленью
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
250/30/20

1490.-

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

1390.-

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

710.-

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

1190.-

Сезонные овощи и зелень

Набор сезонных овощей и ароматной зелени
415

630.-

Фруктовое ассорти

Набор сезонных фруктов
430/40

710.-

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

1150.-

Полкило фирменных крыльев **НIT!**

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

860.-

Крылья баффало

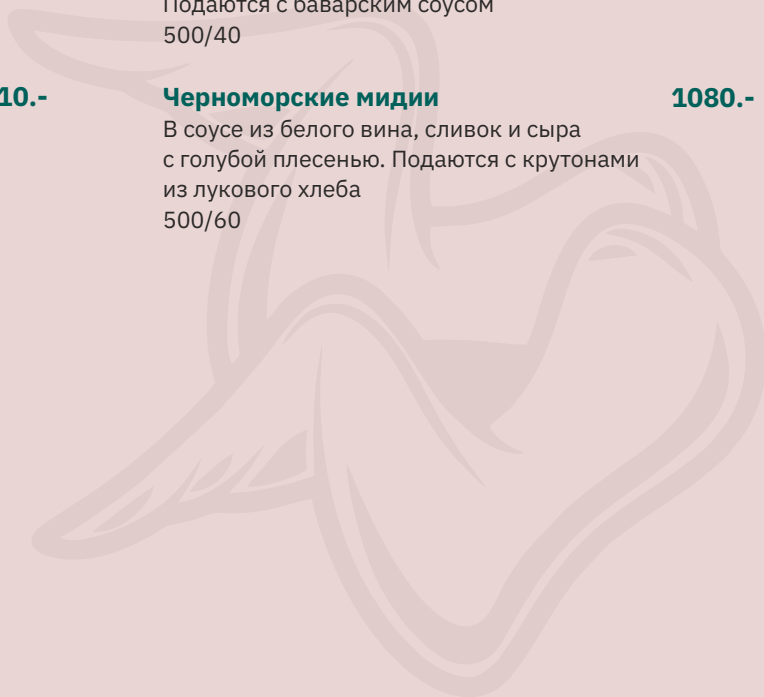
Классические крылья, приготовленные в пряно-медовой глазури. Подаются с баварским соусом
500/40

890.-

Черноморские мидии

В соусе из белого вина, сливок и сыра с голубой плесенью. Подаются с крутонами из лукового хлеба
500/60

1080.-



САЛАТЫ

Оливье с копчёной индейкой 380.-

Подкопчённая индейка с печёными овощами и цитрусово-ореховым соусом
230

Цезарь с креветками 630.-

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

Цезарь с цыплёнком 530.-

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

Сибирский 460.-

Свинина гриль, обжаренный папоротник, маринованный лук, свежий томат, салатный микс, обжаренный картофель, горчица в зёрнах, брусничный соус
220

Салат с куриным шашлыком 440.-

Обжаренный на гриле цыплёнок, свежие овощи, корнишоны, жареные шампиньоны, соус Ранч, грецкий орех, салатный микс
210

Салат с маринованным баклажаном 410.-

Маринованный баклажан, свежий томат, салатный микс, сыр Фета, фиолетовый лук, кунжутный соус
210

Мюнхен **НІТ!** 690.-

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

Нисуаз с лососем 610.-

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 790.-

Запечённая с сыром Фета, маслинами, оливками и томатами черри. Подаётся с лимоном и ароматными травами
150/120/40

Стейк из лосося 1490.-

Подаётся с цукини гриль, лимоном и сливочно-шафрановым соусом
150/80/30/30

Медальоны из свиной вырезки 560.-

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

Филе цыплёнка су-вид 530.-

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

Шашлык из свинины 610.-

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

Шашлык из цыплёнка 490.-

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

Отбивная из свинины 490.-

в хрустящей панировке
Подаётся с ароматным отварным картофелем и соусом «Сливочный хрен»
140/40/200

Рулька гриль 1090.-

Свиная рулька, запечённая в пряном соусе. Подаётся с тушёной капустой, печёным картофелем и горчицей
1шт/240/40

Томлёная говядина в красном вине 1090.-

Подаётся с булгуром, соусом из печёного перца и зелёным маслом
120/150/30/5



БОЛЬШИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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

3100.-

Свинина шпигованная

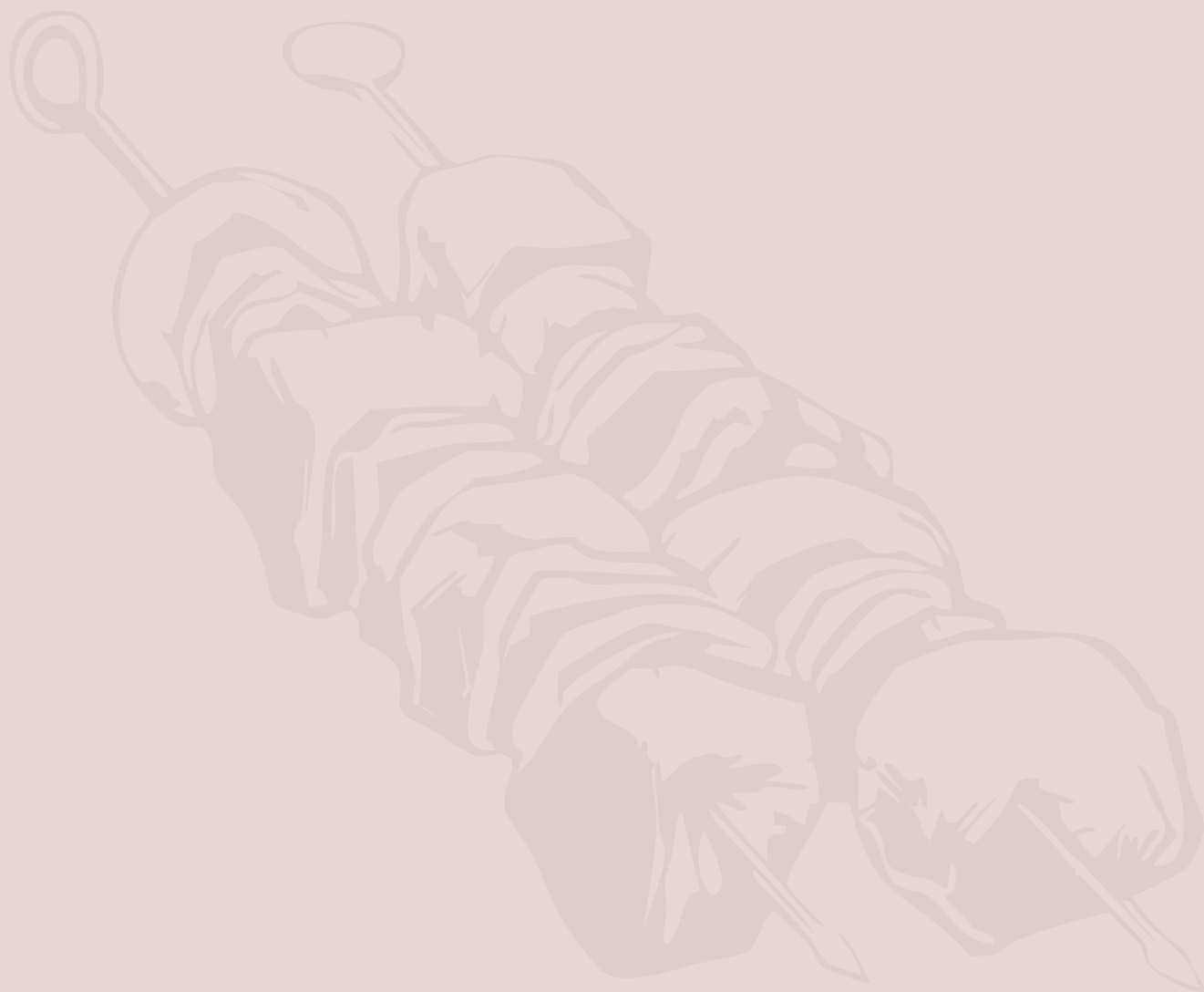
Свиная шея с чесноком и морковью, запечённая в пряных травах. Подаётся с отварным картофелем, маринованными овощами и двумя соусами
800/200/150/80

2800.-

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

1780.-



ДОПОЛНЕНИЯ

Картофельные дольки 270.-

Запечённые с чесноком и зеленью
150

Овощи гриль 370.-

Болгарский перец, кукуруза, цукини,
томаты, шампиньоны, лук фиолетовый,
картофель, соус Песто
300/30

Свежие овощи 180.-

Нарезка из сезонных овощей
150

Красная тушёная капуста 240.-

Фирменная тушёная капуста с яблоками,
красным вином и пряностями
150

Картофельное пюре на сливках 210.-

Классическое пюре из картофеля
со сливками
150

Большая хлебная корзина 190.-

Булочки из ржаного, зернового и лукового
хлеба из собственной пекарни. Подаются
с паштетом из печени цыплёнка
190/30

Брецель 90.-

1 шт





М Ю Н Х Е Н

РЕСТОРАН С БОЛЬШИМ
УДОВОЛЬСТВИЕМ

Г. КЕМЕРОВО, ПР-Т ЛЕНИНГРАДСКИЙ, 28/1

ТЕЛ.: (3842) 65-77-77

МЮНХЕН42.РФ