

МЕНЮ

КАФЕ "СВЯТОГОР"





3ABTPAK

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 15-20 МИНУТ

БЛИНЫ		
БЛИНЫ С МАСЛОМ	120/10 Γ.	105 P.
БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ	120/20 Γ.	130 P.
БЛИНЫ С ДЖЕМОМ	120/25 Γ.	125 P.
блины со сгущенкой	120/20 Γ.	135 P.
БЛИНЫ С ТВОРОГОМ	120/40/20 Γ.	210 P.
БЛИНЫ С МЯСОМ	120/40 Γ.	200 P.
БЛИНЫ С ИКРОЙ	120/25 Γ.	600 P.
КАША		
КАША МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200/10 Г.	140 P.
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	200/10 Γ.	150 P.
ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ	120/30 Г.	270 P.
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	2 ШТ.	210 P.
яйца		
ГЛАЗУНЬЯ	75/10 Г.	150 P.
ГЛАЗУНЬЯ С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ	75/25/15/15 Γ.	250 P.
ОМЛЕТ	100/5 Γ.	190 P.
ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	100/15/10 Γ.	215 P.
БУТЕРБРОДЫ		
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25/10 Γ.	90 P.
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25/20 Γ.	60 P.
БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ В/К	25/20 Γ.	60 P.
БУТЕРБРОД С КРАСНОЙ ИКРОЙ	25/10/10 Γ.	350 P.
БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ	25/15/15 Γ.	90 P.
И КОЛБАСОЙ		



ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

ПОМИДОРЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	110 Г.	130 P.
ОВОЩНОЕ АССОРТИ огурцы, помидоры, перец болгарский, зелень	100 Γ.	120 P.
СЫРНАЯ НАРЕЗКА дорблю, пармезан, маздам, чедер	30/30/30/30 Г.	600 P.
СЕЛЕДКА С ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ	100/50/5 Γ.	135 P.
РЫБНАЯ НАРЕЗКА горбуша X/K, СЕМГА С/С, РЫБА ЦАРСКАЯ	30/30/30 Г.	800 P.
НАРЕЗКА ИЗ ГОВЯЖЕГО ЯЗЫКА язык говяжий, соус хрен столовый	75/15/40 Γ.	550 P.
МЯСНАЯ НАРЕЗКА КАРБОНАД, КОЛБАСА С/К, КОЛБАСА В/К	30/30/30 Г.	300 P.
ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА яблоко, груша, апельсин, виноград, киви	1 КГ.	550 P.
ПЕРВЫЕ БЛЮД	A	
ЩИ	250/15 Γ.	200 P
МЯСО, КАПУСТА, МОРКОВЬ, ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, ЗЕЛЕНЬ		
·	250/15 Γ. 250/15 Γ.	
МЯСО, КАПУСТА, МОРКОВЬ, ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, ЗЕЛЕНЬ БОРЩ МЯСО, СВЕКЛА, КАПУСТА, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ,		150 P
МЯСО, КАПУСТА, МОРКОВЬ, ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, ЗЕЛЕНЬ БОРЩ МЯСО, СВЕКЛА, КАПУСТА, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК, САЛО, ХЛЕБ КУРИНЫЙ СУП	250/15 Γ.	150 P.
МЯСО, КАПУСТА, МОРКОВЬ, ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, ЗЕЛЕНЬ БОРЩ МЯСО, СВЕКЛА, КАПУСТА, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК, САЛО, ХЛЕБ КУРИНЫЙ СУП ФИЛЕ КУРИНОЕ, ВЕРМИШЕЛЬ, ЯЙЦО, ЗЕЛЕНЬ СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА, СВИНИНА, КОЛБАСА П/К, СОСИСКИ,	250/15 Γ. 250 Γ.	150 P. 220 P. 500 P.
МЯСО, КАПУСТА, МОРКОВЬ, ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, ЗЕЛЕНЬ БОРЩ МЯСО, СВЕКЛА, КАПУСТА, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК, САЛО, ХЛЕБ КУРИНЫЙ СУП ФИЛЕ КУРИНОЕ, ВЕРМИШЕЛЬ, ЯЙЦО, ЗЕЛЕНЬ СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА, СВИНИНА, КОЛБАСА П/К, СОСИСКИ, СОЛ. ОГУРЕЦ, ЛУК, ЛИМОН, МАСЛИНЫ, ЗЕЛЕНЬ	250/15 Γ. 250 Γ. 250/20 Γ.	220 P. 500 P. 150 P.



ГРЕНКИ

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ кальмары, яйцо, свежий огурец, майонез, зелень	120 Г.	550 P.
МОРСКАЯ ЗВЕЗДА помидоры, креветки, яйцо, майонез, зелень	160 Γ.	450 P.
ГРЕЧЕСКИЙ огурец, помидор, сладкий перец, сыр брынза, маслины, соус: масло оливковое, соевый соус	150 Γ.	350 P.
ТЕПЛЫЙ САЛАТ "КРЕДО" цукини, баклажан, перец сладкий, помидор, орех грецкий, сыр сулугуни	110 Γ.	250 P.
ОЛИВЬЕ мясо свинины, картофель, морковь, солёный огурец, зеленый горошек, яйцо, майонез	120 Г.	150 P.
ШАНСОН Отварная свинина, грибы, сыр, яйцо, чеснок, солёный огурец, майонез, зелень	115 Γ.	250 P.
ГНЕЗДЫШКО СВИНИНА, КАРТОФЕЛЬ ПАЙ, ОГУРЕЦ, ГРИБЫ, ЯЙЦО, СЫР, ЧЕСНОК, МАЙОНЕЗ	190 Г.	400 P.
МУЖСКОЙ КАПРИЗ язык, свинина, куриное филе, сыр, перец болгарский, яйцо, зелень, майонез	150 Γ.	450 P.
ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ филе куриное, лук, шампиньоны, яйцо, сыр, грецкий орех	125 Г.	280 P.
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ курица, сыр, сухарики, яйцо, лист салата, соус цезарь	180 Γ.	480 P.
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ креветки, сыр, сухарики, яйцо, лист салата, соус цезарь	200 Γ.	700 P.



ГОРЯЧЕЕ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 30-40 МИНУТ

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ

	`	
МЯСО ПО-ЦАРСКИ СВИНИНА, СЫР, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ПОМИДОРЫ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	180/40/10 Γ.	620 P.
СВИНИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ свинина, сыр, лук, грибы, майонез	150/40/10 Γ.	650 P.
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ свинина, картофель, лук, грибы, майонез	250 Γ.	400 P.
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ ШЕЯ СВИНАЯ, ОГУРЦЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ПОМИДОР, ЛИСТ САЛАТА	200/90 Г.	750 P.
МЕДАЛЬОНЫ С ОВОЩАМИ СВИНИНА, ОГУРЦЫ, ТОМАТ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЛИСТ САЛАТА	200 Г.	520 P.
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ ФАРШ КОМБ., МАСЛО/СМЕТАНА	220/25 Г.	350 P.
ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАРШ КОМБ., СЫР, СМЕТАНА	220/25 Г.	400 P.
ШИПЯЩАЯ СВИНКА НА СКОВОРОДОЧКЕ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА, КАБАЧКИ, ШАМПИНЬОНЫ, КАРТОФЕЛЬ, ПОМИДОРЫ, СОУС СОЕВЫЙ, МАЙОНЕЗ, СЫР, ЗЕЛЕНЬ, ЧЕСНОК, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, СОЛЬ, СПЕЦИИ	360 Г.	450 P.
БЕФСТРОГАНОВ ПО-РУССКИ СО СВИНИНОЙ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА, СЛИВКИ, КАРТОФЕЛЬ, ШАМПИНЬОНЫ, КОРНИШОНЫ, ПОМИДОРЫ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЗЕЛЕНЬ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, СОЛЬ, СПЕЦИИ	315 Г.	450 P.
БЕФСТРОГАНОВ ПО-РУССКИ С ГОВЯДИНОЙ говядина, сливки, картофель, шампиньоны, корнишоны, помидоры, лук репчатый, зелень, масло растительное, соль, специи	315 Г.	550 P.
МЯСО ПО-ОХОТНИЧЬИ СВИНИНА ВЫРЕЗКА, ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК РЕПКА, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, СОУС БРУСНИЧНЫЙ	170/15 Γ.	500 P.
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ БЕЙБА щёчки говяжьи, картофель бейба, зелень, специи	200/150 Γ.	800 P.
БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ		

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ куриное мясо, грибы, сливки, сыр	150 Γ. 420 P.
КУРИНАЯ ГРУДКА В ПАНИРОВКЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЫР, МАЙОНЕЗ, СМЕТАНА, ЧЕРРИ,	250 Γ. 450 P.
СУХАРИ ПАН.	



ГОРЯЧЕЕ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 30-40 МИНУТ

БЕЗ МЯСА	
ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ шампиньоны, картофель, лук, морковь, чеснок, соль, специи	250 Г. 320 Р.
ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ шампиньоны, сливки, сыр, майонез, лук, специи	150 Г. 300 Р.
РЫБА	
РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛИВКАХ филе минтая, лук, сливки, специи	100/50 Г. 370 Р.
РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ РЫБА ЗАПЕКАЕТСЯ И ПОДАЕТСЯ ЦЕЛИКОМ	250 Г. 800 Р.
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ* СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ* рыба запекается и подается целиком	100 Γ. 300 P. 100 Γ. 200 P.
СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЕННАЯ* рыба запекается и подается целиком	100 Γ. 400 P.
ГАРНИР	
КАРТОФЕЛЬ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ КАРТОФЕЛЬ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, ЗЕЛЕНЬ	150 Γ. 170 P. 100 Γ. 250 P. 150 Γ. 120 P.
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ СО СПЕЦИЯМИ, ОБЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ	100/20 Γ. 300 P.
БРОККОЛИ ПОД СЫРОМ БРОККОЛИ ПРОПАРЕННАЯ И ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СПЕЦИЯМИ	110 Γ. 250 P.
ОВОЩИ ГРИЛЬ кабачок, баклажан, перец болгарский, помидор, лук репка	150 Γ. 250 P.
КАРТОФЕЛЬ БЕЙБА	150 Γ. 150 P.

^{*} ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГРАММ

НАЛИЧИЕ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА



ГОРЯЧЕЕ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 30-40 МИНУТ

ПАСТА	
ПЕНЕ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ спагетти, сливки, филе куриное, шампиньоны, пармезан, черри	300 Г. 550 Р.
КАРБОНАРА СПАГЕТТИ, БЕКОН, ВЕТЧИНА, СЛИВКИ, ЯЙЦО, СЫР,	250 Г. 450 Р.
ЧЕРРИ СОБА КУРИНАЯ ГРУДКА, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, МОРКОВЬ, ЛУК РЕПКА, СОЕВЫЙ СОУС, ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША, КУНЖУТ	240 Г. 300 Р.
ПИЦЦА	
АССОРТИ томатный соус, ветчина, сервелат, помидоры, корнишоны, маслины, сыр, майонез	650 Г. 580 Р.
ПЕППЕРОНИ томатный соус, колбаски пеперони, перец болгарский, маслины, сыр	650 Γ. 700 P.
ФАСТ-ФУД	
ХОТ-ДОГ булочка д/хот-догов, сосиска, кетчуп, майонез, зелень салата	150 Г. 200 Р.
ГРЕНКИ хлеб ржаной, соль, чеснок, масло	100 Γ. 70 P.
БУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ булочка д/гамбургера, котлета куриная, кетчуп, корнишоны, зелень салата, сыр	190 Г. 380 Р.
БУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ БУЛОЧКА Д/ГАМБУРГЕРА, ПОМИДОРЫ, СЫР, ФАРШ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ , СОУС, КОРНИШОНЫ, ЗЕЛЕНЬ САЛАТА	290 Г. 650 Р.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100 Γ. 250 P.
СОУС СЫРНЫЙ КЕТЧУП	25 Γ. 50 P. 25 Γ. 50 P.

НАЛИЧИЕ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА





БАР ДЕСЕРТЫ



СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТ	КИ		
чай с лимоном	200/15		30 P.
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ/ЗЕЛЕНЫЙ В ПАКЕТИКЕ		200/15 25 P.	
ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ (в ассортименте)	600/900	200/	/250 P.
АМЕРИКАНО	200/300	130,	/180 P.
ЭСПРЕССО	40		100 P.
ФЛЭТ УАЙТ	200		180 P.
КАПУЧИНО	200/300	180,	/230 P.
ЛАТТЕ	200/300		/230 P.
KAKAO	200/300	180/	/230 P.
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАГ	ТИТКИ		
MOPC	200 M	ИЛ.	50 P.
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 N	۱Л.	40 P.
СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ (АПЕЛЬСИН)	200 N	ИЛ.	300 P.
КЛАССИЧЕСКИЙ МОЛОЧНЫЙ	200 N	ИЛ.	200 P.
КОКТЕЙЛЬ			
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С	200 N	ЛЛ.	250 P.
ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ			
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С	200 N	ЛЛ.	250 P.
СИРОПОМ			
ДЕСЕРТЫ			
САЛАТ ФРУКТОВЫЙ	20	0 Г.	200 P.
МОРОЖЕНОЕ	9	0 Г.	200 P.
(С ОРЕХАМИ/ ШОКОЛАДОМ/ СИРОПОМ)			
ТИРАМИСУ	12	20 Г.	250 P.
чизкейк	13	30 Г.	250 P.

