

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

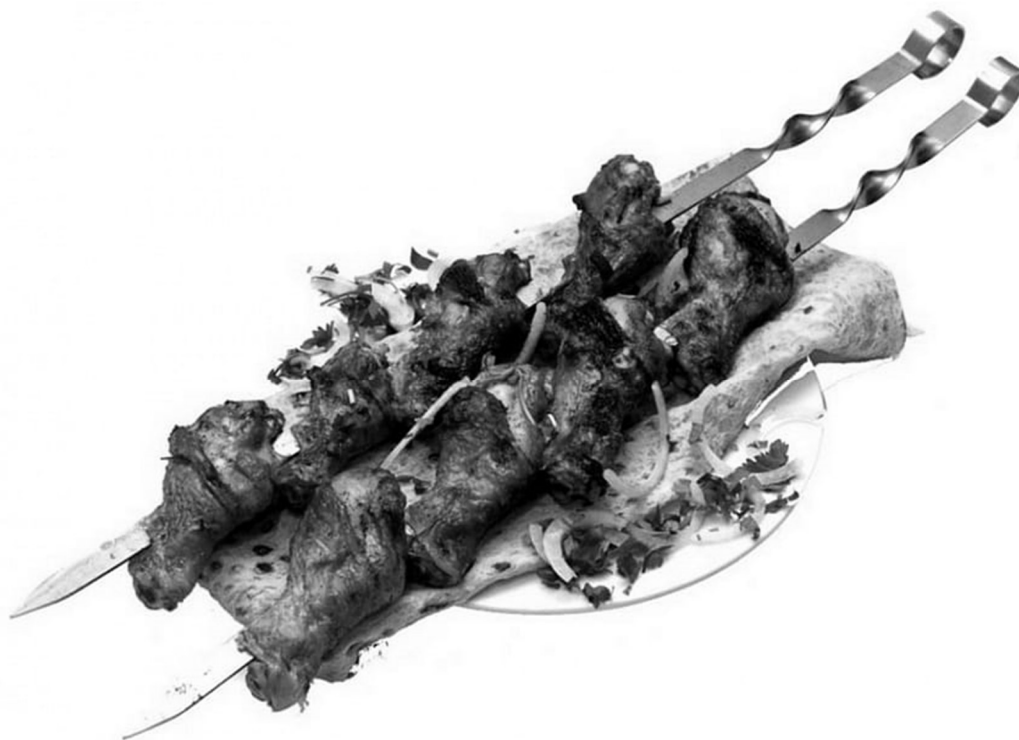
*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

# *Стандарт-меню*

*с 12<sup>00</sup> до 24<sup>00</sup>*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>1. Шашлык из свинины</b>	<i>160 г</i>	<b>280 ₺</b>
<i>Свинина, лук репка, зелень, соль, специи, кетчуп томатный.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 20,64; белки: 16; углеводы: 9,2; калорийность: 286</i>		
<b>2. Куриные крылышки</b>	<i>150 г</i>	<b>140 ₺</b>
<i>Крыло куриное, кетчуп томатный, соль, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 9,2; белки: 15; углеводы: 5,9; калорийность: 247</i>		
<b>3. Куриная голень</b>	<i>150 г</i>	<b>130 ₺</b>
<i>Голень куриная, соль, специи, кетчуп томатный.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 10,5; белки: 13,7; углеводы: 5,9; калорийность: 173</i>		



Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

# ***БИЗНЕС-ЛАНЧ***

*С 10<sup>00</sup> до 15<sup>00</sup>*

## *I. Салаты*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>20. Салат из моркови</i>	<i>200 г</i>	<i>80 ₺</i>
<i>21. Салат свекла с яйцом</i>	<i>200 г</i>	<i>60 ₺</i>
<i>22. Салат из свежей капусты</i>	<i>150 г</i>	<i>50 ₺</i>

## *II. Первые блюда*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Рассольник со сметаной</i>	<i>250 г</i>	<i>110 ₺</i>
<i>2. Бульон куриный с яйцом</i>	<i>250 г</i>	<i>120 ₺</i>
<i>3. Суп рыбный</i>	<i>250 г</i>	<i>99 ₺</i>

## *III. Горячее*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Котлета домашняя</i>	<i>90 г</i>	<i>90 ₺</i>
<i>2. Шницель "Венский"</i>	<i>120 г</i>	<i>155 ₺</i>
<i>3. Голень в кляре (1 шт)</i>	<i>115 г</i>	<i>94 ₺</i>
<i>4. Поджарка из свинины</i>	<i>120 г</i>	<i>130 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *VI. Фарширы*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Гречка отварная</i>	<i>150 г</i>	<i>80 ₺</i>
<i>2. Картофель ФРИ</i>	<i>150 г</i>	<i>99 ₺</i>
<i>3. Пюре</i>	<i>150 г</i>	<i>99 ₺</i>
<i>4. Картофель отварной</i>	<i>150 г</i>	<i>80 ₺</i>
<i>5. Рис</i>	<i>150 г</i>	<i>80 ₺</i>
<i>6. Спагетти</i>	<i>150 г</i>	<i>85 ₺</i>

## *IV. Напитки*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Компот из сухофруктов</i>	<i>250 г</i>	<i>30 ₺</i>
<i>2. Морс клюквенный</i>	<i>250 г</i>	<i>45 ₺</i>

## *VI. Хлеб*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Хлеб</i>	<i>30 г</i>	<i>4 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

# I. Закуски холодные

	Выход	Цена
<b>4. Русский разносол</b>	230 г	330 ₺
<i>Маринованные томаты черри, маринованные хрустящие корнишоны, початки молочной кукурузы, черемша, зелень, чеснок маринованный.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,1; белки: 1,8; углеводы: 4,4; калорийность: 26</i>		
<b>5. Грибное лукошко</b>	200 г	320 ₺
<i>Маринованные грузди и маслята с лук репка и душистым маслом.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 1,6; углеводы: 9,3; калорийность: 44</i>		
<b>6. Ассорти овощное</b>	220 г	245 ₺
<i>Свежие овощи: огурцы, помидоры, перец, редис, маслины, зелень.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 1,2; углеводы: 4,6; калорийность: 24</i>		
<b>7. Оливки</b>	50 г	90 ₺
<i>Оливки консервированные.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 10,7; белки: 0,8; углеводы: 6,3; калорийность: 125</i>		
<b>8. Маслины</b>	50 г	90 ₺
<i>Маслины консервированные.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 10,5; белки: 2,2; углеводы: 5,1; калорийность: 124</i>		
<b>9. Лимон в нарезке</b>	50 г	50 ₺
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0,9; углеводы: 3,3; калорийность: 17</i>		
<b>10. Тарелка сыров</b>	310 г	620 ₺
<i>Сыр пармезан, сыр бри, сулугуни, сыр мраморный, виноград, соус медовый, грецкие орехи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 20,4; белки: 8,5; углеводы: 25,2; калорийность: 318</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

# I. Закуски холодные

	ВЫХОД	Цена
<b>11. Ассорти рыбное</b>	255 г	<b>560 ₺</b>
<i>Балык масляной рыбы, лосось слабосоленый, лимон, масло сливочное, маслины, салат листовой, зелень.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 6; белки: 21,6; углеводы: 0; калорийность: 141</i>		
<b>12. Сельдь с луком и картофелем</b>	240 г	<b>240 ₺</b>
<i>Бочковая сельдь с отварным картофелем, луком репка, растительным маслом и зеленью.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,2; белки: 3,6; углеводы: 7,7; калорийность: 47</i>		
<b>13. Мясной дуэт</b>	230 г	<b>490 ₺</b>
<i>Запеченная буженина, мясной рулет с сырокопченым беконом, салат листовой, зелень.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 25,5; белки: 15,3; углеводы: 0,8; калорийность: 294</i>		
<b>14. Телячий язык с хреном</b>	175 г	<b>340 ₺</b>
<i>Отварной телячий язык, соус «Хрен», зеленый горошек, салат листовой, зелень.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 10,4; белки: 11,8; углеводы: 0,4; калорийность: 142</i>		
<b>15. Сало собственного посола</b>	155 г	<b>230 ₺</b>
<i>Собственного посола сало с луком репка и горчицей.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 1,5; белки: 2,5; углеводы: 11,6; калорийность: 70</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## II. Салаты

	Выход	Цена
<b>23. Салат "Греческий"</b>	250 г	280 Р
<i>Огурцы, помидоры, сыр Фета, перец болгарский, маслины, лук красный, салат листовой, оливковое масло, бальзамический уксус, орегано.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 9,7; белки: 0,7; углеводы: 4; калорийность: 106</i>		
<b>24. Салат "Цезарь" с тигровыми креветками</b>	230 г	590 Р
<i>Салат Романо с тигровыми креветками, черри, пармезан, сухарики пшеничные, фирменный соус "Цезарь", специи, соевый соус.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 28,7; белки: 7,1; углеводы: 24,8; калорийность: 386</i>		
<b>25. Салат "Цезарь" с курицей</b>	240 г	390 Р
<i>Салат Романо, грудка куриная, пармезан, черри, сухарики пшеничные, фирменный соус "Цезарь".</i>		
<i>На 100 г: жиры: 52,6; белки: 7,2; углеводы: 2; калорийность: 510</i>		
<b>26. Салат «Морской»</b>	170 г	390 Р
<i>Салат микс, кальмары, креветки, томаты черри, масло оливковое, крем бальзамик, соевый соус, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 37,8; белки: 12,8; углеводы: 1,2; калорийность: 396</i>		
<b>27. Салат из языка</b>	180 г	380 Р
<i>Салат Микс, язык говяжий отварной, черри, пармезан, кедровые орехи, соус соевый, масло оливковое</i>		
<i>На 100 г: жиры: 28,7; белки: 9,8; углеводы: 0; калорийность: 297</i>		
<b>28. Салат "Оливье" с копченой курицей</b>	200 г	220 Р
<i>Филе куриное копченое, картофель, огурцы консервированные, яйцо, зелень, майонез.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 30,1; белки: 2,6; углеводы: 9,3; калорийность: 318</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## II. Салаты

	ВЫХОД	Цена
<b>29. Сытный куриный салат с беконом</b>	220 г	<b>390 Р</b>
<i>Филе куриное, бекон, яйцо перепелиное, пармезан, томаты черри, романо, корнишоны, майонез</i>		
<i>На 100 г: жиры: 36,1; белки: 15,1; углеводы: 1; калорийность: 390</i>		
<b>30. Салат с томленными яблоками и куриной печенью</b>	220 г	<b>299 Р</b>
<i>Яблоки, печень куриная, салат микс, лук красный, масло оливковое, соус гранатовый</i>		
<i>На 100 г: жиры: 34,1; белки: 15,1; углеводы: 1; калорийность: 350</i>		

## III. Супы

	ВЫХОД	Цена
<b>30. Борщ в чугушке</b>	250 г	<b>290 Р</b>
<i>Традиционный ароматный борщ с пампушками и с соленым салом.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 6,9; белки: 6,5; углеводы: 19,6; калорийность: 167</i>		
<b>31. Солянка мясная</b>	250 г	<b>250 Р</b>
<i>Сборная мясная солянка со сметаной, лимоном и маслинами.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 11,5; белки: 2,1; углеводы: 3,1; калорийность: 125</i>		
<b>32. Суп пюре грибной</b>	250 г	<b>250 Р</b>
<i>Сливочный суп пюре из шампиньонов.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,9; белки: 4,2; углеводы: 1,5; калорийность: 31</i>		
<b>33. Рассольник по-Ленинградски</b>	250 г	<b>200 Р</b>
<i>Традиционный рассольник со сметаной.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 23,3; белки: 8,5; углеводы: 1,7; калорийность: 250</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## III. Супы

	ВЫХОД	Цена
<b>34. Суп "Том Ям"</b>	250 г	<b>350 Р</b>
<i>Рис, креветки, мидии, кокосовое молоко.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 8,5; белки: 7,7; углеводы: 4,8; калорийность: 126,3</i>		
<b>35. Суп из щавеля с яйцом</b>	250 г	<b>210 Р</b>
<i>Щавель, курица, картофель, лук репка, яйцо, зелень, сметана.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 1,4; белки: 2,9; углеводы: 2,6; калорийность: 35,2</i>		

## VI. Торячее

	ВЫХОД	Цена
<b>75. Стейк Стриплойн из мраморной говядины с фирменным соусом</b>	120 г	<b>1249 Р</b>
<i>Говядина мраморная, перец чили, специи, зелень.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 24; белки: 14; углеводы: 0,7; калорийность: 278</i>		
<b>79. Стейк Чак Ролл</b>	200 г	<b>700 Р</b>
<i>Говядина, масло пряное, соус томатный, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 18; белки: 16; углеводы: 0; калорийность: 230</i>		
<b>66. Бефстроганов из говядины</b>	180 г	<b>449 Р</b>
<i>Говяжья вырезка с луком и сливками, зелень, помидоры.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 8,7; белки: 10,6; углеводы: 2,5; калорийность: 130</i>		
<b>61. Бифштекс из баранины</b>	190 г	<b>540 Р</b>
<i>Баранина, соус томатный, кинза, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 20,8; белки: 21,5; углеводы: 0,4; калорийность: 275</i>		



Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## VI. Горячее

	ВЫХОД	Цена
<b>77. Медальоны из свиной вырезки с белыми грибами и картофельным пюре.</b>	270 г	449 Р
<i>Свинина, сливки, грибы белые, огурцы консервированные, томаты черри, лук репка, картофельное пюре, зелень, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 15,2; белки: 10,3; углеводы: 1,4; калорийность: 184</i>		
<b>63. Корейка на кости</b>	200 г	390 Р
<i>Свиная корейка, соус томатный, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 36,5; белки: 13,7; углеводы: 0; калорийность: 384</i>		
<b>64. Свиные ребрышки на гриле</b>	250 г	350 Р
<i>Ребрышки свиные, соус томатный, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 15,5; белки: 8,4; углеводы: 7,6; калорийность: 200</i>		
<b>68. Стейк свиной с соусом</b>	200 г	310 Р
<i>Свиная шея жареная на гриле, масло сливочное, соус фирменный «Красный».</i>		
<i>На 100 г: жиры: 27,3; белки: 9; углеводы: 5,1; калорийность: 302</i>		
<b>65. Шашлык из свиной шеи на гриле</b>	180 г	295 Р
<i>Свиная шея жареная на гриле, кетчуп томатный, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 17,8; белки: 15; углеводы: 0,4; калорийность: 218,9</i>		
<b>69. Сибас на гриле</b>	250 г	640 Р
<i>Сибас, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 13,75; белки: 39,25; углеводы: 0,3; калорийность: 113</i>		
<b>62. Семга стейк на гриле</b>	200 г	549 Р
<i>Семга, лимон, маслины, салат листовой, зелень, крем-бальзамик.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 10,3; белки: 9,4; углеводы: 2,5; калорийность: 141</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## VI. Горячее

	ВЫХОД	Цена
<b>74. Котлеты из судака с картофельным пюре</b>	300 г	<b>490 Р</b>
<i>Филе судака, сливки, лук репка, масло сливочное, картофель, молоко, специи.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 9,3; белки: 7,3; углеводы: 16,7; калорийность: 180</i>		
<b>76. Котлетки из семги</b>	145 г	<b>470 Р</b>
<i>Семга, лимон, сливки, пармезан, соус Кимчи, маслины, зелень.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 8,7; белки: 15,8; углеводы: 0,9; калорийность: 146</i>		
<b>78. Шашлык из индейки</b>	190 г	<b>390 Р</b>
<i>Филе индейки, маринованный лук, соус «Лимонная сметана».</i>		
<i>На 100 г: жиры: 1; белки: 15,1; углеводы: 2,3; калорийность: 79,3</i>		
<b>70. Стейк из куриного филе с соусом</b>	200 г	<b>240 Р</b>
<i>Филе куриное жареное на гриле, помидоры, зелень, соус фирменный «Красный».</i>		
<i>На 100 г: жиры: 11,2; белки: 14,3; углеводы: 5,3; калорийность: 181</i>		
<b>60. Тигровые креветки в соусе васаби</b>	180 г	<b>430 Р</b>
<i>Тигровые креветки, крем бальзамик, соус васаби</i>		
<b>67. Спагетти карбонара</b>	280 г	<b>349 Р</b>
<i>Спагетти, бекон, сливки, желток куриного яйца, пармезан.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 15,8; белки: 13,2; углеводы: 40,7; калорийность: 360</i>		
<b>71. Пельмени</b>	180 г	<b>250 Р</b>
<i>Пельмени ручной лепки, свино-говяжий фарш, сметана, масло сливочное.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 20; белки: 3; углеводы: 2,9; калорийность: 204</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## VI. Торячес

	ВЫХОД	Цена
<b>72. Вареники с картофелем и грибами</b>	180 г	<b>140 Р</b>
<i>Вареники ручной лепки с картофелем и шампиньонами, масло сливочное, сметана.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 4,8; белки: 4,4; углеводы: 26,4; калорийность: 166</i>		
<b>73. Вареники с вишней</b>	180 г	<b>140 Р</b>
<i>Вареники ручной лепки с ароматной вишней с сахаром, маслом сливочным, сметаной.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 20; белки: 3; углеводы: 3,2; калорийность: 205</i>		

## VII. Фарширы

	ВЫХОД	Цена
<b>80. Овощи гриль</b>	180 г	<b>330 Р</b>
<i>Свежие овощи обжаренные на гриле (перец болгарский, баклажаны, кабачки, шампиньоны, салат листовой) на оливковом масле с кинзой и соевым соусом.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 11,7; белки: 2; углеводы: 6,2; калорийность: 138</i>		
<b>81. Крокеты картофельные</b>	150 г	<b>99 Р</b>
<i>Картофель, масло растительное.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 24,5; белки: 3; углеводы: 19,8; калорийность: 307</i>		
<b>82. Картофельные дольки</b>	150 г	<b>99 Р</b>
<i>Картофель, масло растительное.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 1,4; белки: 2,1; углеводы: 17,7; калорийность: 92</i>		
<b>83. Картофель фри</b>	150 г	<b>99 Р</b>
<i>Картофель, масло растительное.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 19,4; белки: 1,5; углеводы: 16,7; калорийность: 247</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *VII. Фарширы*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<b>84. Пюре картофельное</b>	<i>200 г</i>	<b>99 ₺</b>
<i>Картофель, масло сливочное, молоко.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,3; белки: 2; углеводы: 16,5; калорийность: 77</i>		
<b>85. Картофель отварной</b>	<i>200 г</i>	<b>80 ₺</b>
<i>Картофель отварной со сливочным маслом, зеленью.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,3; белки: 2; углеводы: 16,5; калорийность: 77</i>		
<b>86. Гречка отварная</b>	<i>150 г</i>	<b>80 ₺</b>
<i>Гречка отварная рассыпчатая.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,3; белки: 2; углеводы: 16,5; калорийность: 77</i>		
<b>87. Рис отварной</b>	<i>150 г</i>	<b>80 ₺</b>
<i>Рис отварной рассыпчатый.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,3; белки: 1,1; углеводы: 12,7; калорийность: 58</i>		
<b>88. Брокколи</b>	<i>130 г</i>	<b>80 ₺</b>
<i>Брокколи, масло растительное.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 7,5; белки: 2,8; углеводы: 4,8; калорийность: 97</i>		
<b>89. Цветная капуста</b>	<i>130 г</i>	<b>80 ₺</b>
<i>Цветная капуста, масло растительное.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,4; белки: 2,5; углеводы: 5,4; калорийность: 35</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## VIII. Мучные блюда

	ВЫХОД	Цена
<b>90. Блинчики с икрой</b>	170 г	<b>245 Р</b>
<i>Икра красная, мука, яйцо, молоко, сахар, масло сливочное.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,6; белки: 4,7; углеводы: 15,1; калорийность: 85</i>		
<b>91. Блинчики с медом</b>	170 г	<b>110 Р</b>
<i>Мука, яйцо, молоко, сахар, соль, мед.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 6,9; белки: 7,7; углеводы: 32,5; калорийность: 223</i>		
<b>92. Блинчики с сыром</b>	165 г	<b>110 Р</b>
<i>Мука, яйцо, молоко, сахар, соль, сыр.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 6,5; белки: 11,5; углеводы: 30,1; калорийность: 225</i>		
<b>93. Блинчики со сгущенкой</b>	170 г	<b>110 Р</b>
<i>Мука, яйцо, молоко, сахар, соль, сгущенка.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 8,2; белки: 7,2; углеводы: 55; калорийность: 323</i>		
<b>94. Блинчики с джемом</b>	170 г	<b>100 Р</b>
<i>Мука, яйцо, сахар, соль, джем.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 1,7; белки: 6,2; углеводы: 37,3; калорийность: 190</i>		
<b>95. Блинчики с маслом</b>	150 г	<b>70 Р</b>
<i>Мука, яйцо, сахар, соль, масло.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 2,5; белки: 6,2; углеводы: 36,4; калорийность: 193</i>		
<b>96. Блинчики со сметаной</b>	180 г	<b>60 Р</b>
<i>Мука, яйцо, сахар, соль, сметана.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 19,5; белки: 3,1; углеводы: 4; калорийность: 203</i>		
<b>97. Сырники</b>	150 г	<b>170 Р</b>
<i>Мука, творог, яйцо, сахар, соль, сметана.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 22,5; белки: 5,1; углеводы: 6; калорийность: 309</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *IX. Десерты*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<b><i>98. Мороженое с сиропом</i></b>	<i>200 г</i>	<b><i>230 Р</i></b>
<i>Мороженое пломбир, вишня, взбитые сливки, топпинг, мята. На 100 г: жиры: 0,7; белки: 0,5; углеводы: 62,5; калорийность: 259</i>		
<b><i>99. Мороженое с фруктами</i></b>	<i>200 г</i>	<b><i>230 Р</i></b>
<i>Мороженое пломбир, вишня, взбитые сливки, груша, виноград, апельсин, яблоко, мята. На 100 г: жиры: 13,1; белки: 2,7; углеводы: 19,6; калорийность: 207</i>		
<b><i>100. Мороженое с орехами и шоколадом</i></b>	<i>200 г</i>	<b><i>230 Р</i></b>
<i>Мороженое пломбир, вишня, орехи грецкие, шоколад, мята, сливки взбитые. На 100 г: жиры: 0,7; белки: 0,5; углеводы: 62,5; калорийность: 259</i>		
<b><i>101. Молочный коктейль</i></b>	<i>300 г</i>	<b><i>190 Р</i></b>
<i>«Молочный коктейль» с сиропом на Ваш выбор</i>		

## *X. Фрукты*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<b><i>111. Яблоко</i></b>	<i>100 г</i>	<b><i>50 Р</i></b>
<b><i>112. Апельсин</i></b>	<i>100 г</i>	<b><i>50 Р</i></b>
<b><i>113. Виноград</i></b>	<i>100 г</i>	<b><i>50 Р</i></b>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *XI. Живное меню*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<b><i>120. Сулугуни жаренный</i></b>	<i>150 г</i>	<b><i>240 Р</i></b>
<i>Сулугуни обжаренный в сухарной панировке, соус пивной.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 60,5; белки: 12,8; углеводы: 0,8; калорийность: 599</i>		
<b><i>121. Сырные шарики к пиву</i></b>	<i>150 г</i>	<b><i>199 Р</i></b>
<i>Сырные шарики панированные сухарями, обжаренные во фритюре.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 20,8; белки: 18,7; углеводы: 6,5; калорийность: 288</i>		
<b><i>122. Наггетсы куриные с соусом</i></b>	<i>170 г</i>	<b><i>190 Р</i></b>
<i>Наггетсы куриные, соус пивной, соус красный.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 18,4; белки: 10,2; углеводы: 14,9; калорийность: 266</i>		
<b><i>123. Гренки ржаные с чесноком</i></b>	<i>150 г</i>	<b><i>80 Р</i></b>
<i>Хлеб ржаной, чеснок, соль.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 1,1; белки: 6,5; углеводы: 32,8; калорийность: 168</i>		
<b><i>124. Фисташки</i></b>	<i>50 г</i>	<b><i>165 Р</i></b>
<b><i>125. Арахис жареный</i></b>	<i>50 г</i>	<b><i>50 Р</i></b>
<b><i>126. Пивная тарелка</i></b>	<i>700 г</i>	<b><i>770 Р</i></b>
<i>Крылья куриные, филе грудки, кальмар, гренки ржаные, сулугуни, соус пивной, кетчуп.</i>		
<b><i>127. Набор к пиву</i></b>	<i>140 г</i>	<b><i>310 Р</i></b>
<i>Арахис жареный, фисташки, чипсы</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *XII. Хлеб*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<b>155. Пампушки с чесноком</b>	<i>40 г</i>	<b>10 ₺</b>
<i>Мука пшеничная, масло растительное, молоко, чеснок, дрожжи, сахар, соль.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 1,2; белки: 8,1; углеводы: 52,1; калорийность: 252</i>		
<b>156. Хлебная корзина</b>	<i>120 г</i>	<b>50 ₺</b>
<i>Хлеб «Кукурузный», хлеб «Лучок», хлеб «Морковный», хлеб «Овощной».</i>		

## *XIII. Салатки*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<b>170. Кофе «Американо»</b>	<i>110 г</i>	<b>80 ₺</b>
<i>Кофе 100% натуральный зерновой.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,6; белки: 0,6; углеводы: 0,7; калорийность: 9,5</i>		
<b>171. Кофе «Капучино»</b>	<i>220 г</i>	<b>100 ₺</b>
<i>Кофе 100% натуральный зерновой, молоко.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 2,6; белки: 1,8; углеводы: 3,9; калорийность: 46</i>		
<b>172. Кофе «Латте»</b>	<i>220 г</i>	<b>110 ₺</b>
<i>Кофе 100% натуральный зерновой, молоко.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 2,6; белки: 1,8; углеводы: 3,9; калорийность: 46</i>		
<b>173. Кофе «Эспрессо»</b>	<i>50 г</i>	<b>80 ₺</b>
<i>Кофе 100% натуральный зерновой.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,1; белки: 0,2; углеводы: 0,2; калорийность: 3</i>		
<b>174. Кофе «Глясе»</b>	<i>175 г</i>	<b>110 ₺</b>
<i>Кофе 100% натуральный зерновой, мороженое, сахар.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 4,3; белки: 0,9; углеводы: 14,4; калорийность: 100</i>		



Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## XIII. Сладости

	ВЫХОД	Цена
<b>175. Итальянский горячий шоколад</b> <i>Шоколад, молоко, взбитые сливки, маршмеллоу, кокосовая стружка.</i> <i>На 100 г: жиры: 5,8; белки: 2,9; углеводы: 13,3; калорийность: 117</i>	135 г	<b>160 Р</b>
<b>176. Французский горячий шоколад</b> <i>Шоколад, молоко, взбитые сливки, маршмеллоу, посыпка кондитерская, корица.</i> <i>На 100 г: жиры: 4,6; белки: 2,8; углеводы: 12,5; калорийность: 104</i>	190 г	<b>180 Р</b>
<b>177. Чай «Альт Хаус» (черный)</b> <i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0,1; углеводы: 0; калорийность: 0</i>	100 г	<b>50 Р</b>
<b>178. Чай «Альт Хаус» в чайничке</b> <i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0,1; углеводы: 0; калорийность: 0</i>	800 г	<b>100 Р</b>
<b>179. Морс ягодный</b> <i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0; углеводы: 6,9; калорийность: 28</i>	250 г	<b>55 Р</b>
<b>180. Компот из сухофруктов</b> <i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0,8; углеводы: 14,2; калорийность: 60</i>	250 г	<b>25 Р</b>
<b>181. Фреш апельсиновый</b> <i>Свежевыжатый апельсиновый сок.</i> <i>На 100 г: жиры: 0,2; белки: 0,9; углеводы: 8,1; калорийность: 38</i>	250 г	<b>150 Р</b>
<b>182. Фреш яблочный</b> <i>Свежевыжатый яблочный сок.</i> <i>На 100 г: жиры: 0,4; белки: 0,4; углеводы: 9,8; калорийность: 44</i>	250 г	<b>130 Р</b>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## XIII. Напитки

	ВЫХОД	Цена
<b>183. Фреш яблочно-морковный</b>	250 г	120 ₺
<i>Свежевыжатый морковно-яблочный сок.</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,1; белки: 1,1; углеводы: 6,4; калорийность: 28</i>		
<b>184. Фреш морковный</b>	250 г	100 ₺
<i>Свежевыжатый морковный сок</i>		
<i>На 100 г: жиры: 0,1; белки: 1,1; углеводы: 6,4; калорийность: 28</i>		
<b>185. Сок «Рич» в ассортименте</b>	250 г	40 ₺
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0; углеводы: 11,2; калорийность: 45</i>		
<b>186. Напитки: Кока-Кола, Фанта, Спрайт</b>	250 г	90 ₺
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0; углеводы: 10,4; калорийность: 42</i>		
<b>187. Напиток Швепс</b>	250 г	100 ₺
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0; углеводы: 10,4; калорийность: 42</i>		
<b>188. Энергетический напиток «Берн»</b>	330 г	120 ₺
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0; углеводы: 11,6; калорийность: 49</i>		
<b>189. Вода Нарзан</b>	500 г	100 ₺
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0; углеводы: 0; калорийность: 0</i>		
<b>190. Вода БонАква</b>	330 г	90 ₺
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0; углеводы: 0; калорийность: 0</i>		
<b>191. Вода Rioba</b>	330 г	90 ₺
<i>На 100 г: жиры: 0; белки: 0; углеводы: 0; калорийность: 0</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## Бой посуды

	Цена
200. <i>Этажерка Caress Modern</i>	1000 Р
201. <i>Ваза для цветов 110x110мм</i>	800 Р
202. <i>Блюдо прямоугольное Caress Modern 31см</i>	700 Р
203. <i>Штоф для водки 0,25л гладь</i>	550 Р
204. <i>Штоф для водки 0,5л гладь</i>	500 Р
205. <i>Сахарница Domenik Caress Modern 10 см</i>	500 Р
206. <i>Чайный набор Caress Modern 250мл</i>	400 Р
207. <i>Кувшин 1л d=80мм Bistro</i>	400 Р
208. <i>Тарелка обеденная Caress Modern 26см</i>	400 Р
209. <i>Столовый сервиз Caress Modern</i>	300 Р
210. <i>Кружка Caress Modern 400 мл</i>	300 Р
211. <i>Стакан Рокс 310 мл d=81мм Side</i>	250 Р
212. <i>Бокал для коньяка 330 мл d=63мм Винтаж</i>	250 Р
213. <i>Соусник с блюдцем 90мл/5,25" 130мм</i>	250 Р
214. <i>Бокал для вина 420мл d=85мм Энотека</i>	250 Р
215. <i>Креманка 250 мл BISTRO</i>	150 Р
216. <i>Бокал-флюте 200 мл Tulipe</i>	150 Р
217. <i>Бокал для вина 195мл d=73мм Банкет</i>	150 Р

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Бой посуды*

	<i>Цена</i>
<i>218. Стакан Хайбол 285мл d=62мм SIDE для воды</i>	<i>100 Р</i>
<i>219. Бокал-флюте 155мл Империял плюс</i>	<i>100 Р</i>
<i>220. Стопка 50мл Гладкая</i>	<i>100 Р</i>
<i>221. Пивной стакан</i>	<i>100 Р</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

# *Карта вин*

## *Вино красное полусладкое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>31. Киндзмараули (Грузия)</i>	<i>750 г</i>	<i>1070 ₺</i>
<i>32. Санджовезе Пулия (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>520 ₺</i>
<i>33. Тасо Реаль Темпранийо (Испания)</i>	<i>750 г</i>	<i>450 ₺</i>
<i>34. Ле Пти Паризьен (Франция)</i>	<i>750 г</i>	<i>360 ₺</i>

## *Вино красное сухое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Сира (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>1160 ₺</i>
<i>2. Мальбек (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>820 ₺</i>
<i>3. Карменер (резерв)</i>	<i>750 г</i>	<i>770 ₺</i>
<i>4. Мерло (резерв)</i>	<i>750 г</i>	<i>820 ₺</i>
<i>5. Мерло (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>570 ₺</i>
<i>6. Каберне Совиньон (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>570 ₺</i>
<i>7. Санджовезе Пулия (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>770 ₺</i>
<i>8. Кампо Вьехо Темпранильо (Испания)</i>	<i>750 г</i>	<i>800 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Вино белое полусладкое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Мальвазия Бьянка Пулия (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>520 Р</i>
<i>2. Тасо Реаль Айрен (Испания)</i>	<i>750 г</i>	<i>400 Р</i>

## *Вино белое сухое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>7. Пино Гриджио «АРНАЗИ» (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>1100 Р</i>
<i>8. Совиньон Блан (резерв)</i>	<i>750 г</i>	<i>820 Р</i>
<i>9. Рислинг (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>820 Р</i>
<i>10. Совиньон Блан (Чили)</i>	<i>750 г</i>	<i>570 Р</i>
<i>11. Мальвазия Бьянка Пулия (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>500 Р</i>

## *Вино красное ирристовое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>3. Ламбруско Анжело Беатриче Россо (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>510 Р</i>
<i>4. Санто Стефано (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>200 Р</i>

## *Вино белое ирристовое*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>2. Лабруско Анджело Беатриче Бьянко (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>580 Р</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Вино белое игристое*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>3. Санто Стефано (Италия)</i>	<i>750 г</i>	<i>200 Р</i>

## *Шампанское Брют*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Абрау Дюрсо (Россия)</i>	<i>750 г</i>	<i>620 Р</i>

## *Шампанское полусладкое*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Асти Мондоро (Италия) Алк.7 %</i>	<i>750 г</i>	<i>1620 Р</i>
<i>2. Абрау Дюрсо (Россия)</i>	<i>750 г</i>	<i>445 Р</i>
<i>3. Московское (Россия)</i>	<i>750 г</i>	<i>280 Р</i>

## *Коньяк трехлетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Арарат (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>100 Р</i>

## *Коньяк пятилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Арарат (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>120 Р</i>
<i>2. Старейшина (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>100 Р</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Хоньяк шестилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Арарат «АНИ» (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>220 ₺</i>

## *Хоньяк семилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Старейшина (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>120 ₺</i>

## *Хоньяк десятилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Арарат «ДВИН» (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>770 ₺</i>

## *Хоньяк двенадцатилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Старейшина (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>230 ₺</i>

## *Хоньяк двадцатилетний*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Арарат «НАИРИ» (Армения)</i>	<i>50 г</i>	<i>900 ₺</i>

## *Тсекура*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Ольмека Шоколад (Мексика)</i>	<i>50 г</i>	<i>140 ₺</i>
<i>2. Ольмека Голд (Мексика)</i>	<i>50 г</i>	<i>220 ₺</i>
<i>3. Ольмека Бланка (Мексика)</i>	<i>50 г</i>	<i>130 ₺</i>



Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Текуча*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>4. Дон Алехандро Сильвер (Мексика)</i>	<i>50 г</i>	<i>150 ₺</i>

## *Джин*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Бифитер Лондон Драй (Великобритания)</i>	<i>50 г</i>	<i>150 ₺</i>
<i>2. Гордонс (Великобритания)</i>	<i>50 г</i>	<i>150 ₺</i>

## *Водка*

<i>1. Белуга Нобл (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>120 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>1200 ₺</i>
<i>2. Финляндия в ассорт-е (Финляндия)</i>	<i>50 г</i>	<i>100 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>1000 ₺</i>
<i>3. Абсолют (Швеция)</i>	<i>50 г</i>	<i>100 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>1000 ₺</i>
<i>4. Царская Золотая (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>80 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>800 ₺</i>
<i>5. Царская Оригинальная (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>60 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>600 ₺</i>
<i>6. Хортица (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>40 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>400 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Водка*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>7. Хаски (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>70 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>700 ₺</i>
<i>8. Пять Озер (Россия)</i>	<i>50 г</i>	<i>40 ₺</i>
	<i>500 г</i>	<i>400 ₺</i>

## *Ликеры*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Мараскино Ориджинал Люксардо (Италия)</i>	<i>50 г</i>	<i>125 ₺</i>
<i>2. Болс Пич (Нидерланды)</i>	<i>50 г</i>	<i>130 ₺</i>
<i>3. Болс Блю Кюрасао (Нидерланды)</i>	<i>50 г</i>	<i>130 ₺</i>
<i>4. Болс Трипл Сек (Нидерланды)</i>	<i>50 г</i>	<i>130 ₺</i>
<i>5. Болс дыня (Нидерланды)</i>	<i>50 г</i>	<i>130 ₺</i>
<i>6. Болс Амаретто (нидерланды)</i>	<i>50 г</i>	<i>130 ₺</i>
<i>7. Калуа (США) Алк. 20%</i>	<i>50 г</i>	<i>255 ₺</i>
<i>8. Самбука «Изобелла» (Италия) Алк.40%</i>	<i>50 г</i>	<i>160 ₺</i>
<i>9. Люксардо Лимончело (Италия) Алк.27%</i>	<i>50 г</i>	<i>180 ₺</i>
<i>10. Егермейстер (Германия) Алк.35%</i>	<i>50 г</i>	<i>130 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Ликеры*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>11. Кампари (Италия) Алк.25%</i>	<i>50 г</i>	<i>140 Р</i>
<i>12. Бейлис (Ирландия) Алк. 17%</i>	<i>50 г</i>	<i>140 Р</i>
<i>13. Бехеровка (Чешская Республика) Алк. 38 %</i>	<i>50 г</i>	<i>110 Р</i>
<i>14. Малибу (Великобритания) Алк. 21%</i>	<i>50 г</i>	<i>90 Р</i>

## *Укрепленные вина Вермут*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Мартини Бьянко (Италия) Алк. 15%</i>	<i>100 г</i>	<i>130 Р</i>
<i>2. Мартини Россо (Италия) Алк. 15%</i>	<i>100 г</i>	<i>130 Р</i>
<i>3. Мартини Экстра Драй (Италия) Алк. 18%</i>	<i>100 г</i>	<i>130 Р</i>

## *Укрепленные спиртные напитки Абсент*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Абсент красный (Чешская Республика) Алк.70%</i>	<i>50 г</i>	<i>160 Р</i>
<i>2. Абсент Ксента (Италия)</i>	<i>50 г</i>	<i>160 Р</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

Утверждаю

Шеф-повар Ресторана «Леонид»

Матюшин К. В.

13.03.2020

## Виски

	ВЫХОД	Цена
1. Чивас Ригал 12 лет (Великобритания) Алк. 40%	50 г	240 Р
2. Джонни Уокер Блэк Лейбл 12 лет (Великобритания) Алк. 40 %	50 г	260 Р
3. Джек Дэниэлс (США) Алк. 40%	50 г	180 Р
4. Джим Бим (США) Алк.40%	50 г	130 Р
5. Джемесон (Ирландия) Алк. 40%	50 г	160 Р
6. Джони Уокер Рэд Лейбл (Великобритания) Алк.40%	50 г	240 Р
7. Балантайнс Файнест (Великобритания) Алк.40%	50 г	130 Р
8. Макаллан 12 лет (Великобритания) Алк.40%	50 г	610 Р

## Ром

	ВЫХОД	Цена
1. Баккарди 151 (Пуэрто-Рико) Алк. 75,5%	50 г	450 Р
2. Баккарди Карта Нэгра (Мексика) Алк. 40%	50 г	140 Р
3. Баккарди Карта Бланка (Германия) Алк. 40%	50 г	130 Р
4. Капитан Морган Черный пряный (Великобритания) Алк. 40%	50 г	160 Р

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Фот*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>5. Капитан Морган пряный Золотой (Великобритания) Алк. 40 %</i>	<i>50 г</i>	<i>140 ₺</i>
<i>6. Капитан Морган Уайт (Великобритания) Алк.40%</i>	<i>50 г</i>	<i>130 ₺</i>

## *Коктейли алкогольные (шоты)*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Бронепоезд</i> <i>Мартини, водка, абсент, сок, спрайт</i>	<i>250 г</i>	<i>500 ₺</i>
<i>2. Б-52</i> <i>Калуа, бейлис, трипл сек</i>	<i>50 г</i>	<i>250 ₺</i>
<i>3. Хиросима</i> <i>Самбука, бейлис, абсент, гренадин</i>	<i>50 г</i>	<i>225 ₺</i>
<i>4. Зеленый мексиканец</i> <i>Болс дыня, фреш лимона, текила</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>5. Жидкий асфальт</i> <i>Самбука, егермейстер</i>	<i>50 г</i>	<i>220 ₺</i>
<i>6. Мозг</i> <i>Мартини, бейлис, гренадин</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>7. Маугли</i> <i>Сироп (банан), кампари, егермейстер</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Коктейли алкогольные (шоты)*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>8. Растафарай</i> <i>Ликер, водка, абсент, сироп</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>9. Медуза</i> <i>Водка, Блю Кюросао, Куантро, Гренадин, апельсиновый сок</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>10. Рафаэлло</i> <i>Сироп, Малибу, бейлис</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>11. Мексиканский долгожитель</i> <i>Егермейстер, текила, соус Табаско</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>12. Казантип</i> <i>Самбука, абсент, бейлис, гренадин</i>	<i>60 г</i>	<i>250 ₺</i>
<i>13. Землетрясение</i> <i>Самбука, мартини, текила</i>	<i>60 г</i>	<i>220 ₺</i>
<i>14. Ауди</i> <i>Самбука, Малибу, Трипл Сек, Капитан Морган</i>	<i>60 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>15. Зеленый Мир</i> <i>Ликер мятный, Блю Кюросао, абсент</i>	<i>50 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>16. Анаконда</i> <i>Виски, самбука</i>	<i>40 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>17. Мока Чоколата</i> <i>Водка, Амаретто, Калуа</i>	<i>60 г</i>	<i>220 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Коктейли алкогольные (шоты)*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>18. Скользящий Сосок</i>	<i>50 г</i>	<i>230 ₺</i>
<i>Самбука, Бейлис, Гренадин</i>		
<i>19. Облака</i>	<i>50 г</i>	<i>220 ₺</i>
<i>Самбука, текила, абсент, ликер</i>		

## *Коктейли алкогольные*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>1. БаБлГам</i>	<i>250 г</i>	<i>350 ₺</i>
<i>Водка, ликер дыня, спрайт, лайм</i>		
<i>2. Голубая Лагуна</i>	<i>250 г</i>	<i>210 ₺</i>
<i>Водка, Блю Кюросао, спрайт, лимон</i>		
<i>3. Глинтвейн</i>	<i>225 г</i>	<i>250 ₺</i>
<i>Вино, мед, апельсин, лимон, яблоко, корица</i>		
<i>4. Космополитен</i>	<i>80 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>Водка, ликер, мор ягодный, лимон</i>		
<i>5. Оргазм</i>	<i>150 г</i>	<i>350 ₺</i>
<i>Водка, ликер, молоко, сливки</i>		
<i>6. Радуга</i>	<i>130 г</i>	<i>300 ₺</i>
<i>Водка, Блю Кюросао, апельсиновый сок, Гренадин</i>		
<i>7. Токио Айс Ти</i>	<i>250 г</i>	<i>500 ₺</i>
<i>Водка, ром, текила, джин, ликер, спрайт</i>		

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Коктейли алкогольные*

	<i>ВЫХОД</i>	<i>Цена</i>
<i>8. Зеленая Фея</i>	<i>320 г</i>	<i>385 ₺</i>
<i>Ликер, абсент, водка, текила, энергетический напиток, лимон</i>		
<i>9. Пина Колада</i>	<i>220 г</i>	<i>340 ₺</i>
<i>Ром, сок, ликер, сливки</i>		
<i>10. Мохито</i>	<i>250 г</i>	<i>360 ₺</i>
<i>Ром, сироп, лайм, мята, содовая</i>		
<i>11. Лонг-Айленд</i>	<i>250 г</i>	<i>340 ₺</i>
<i>Водка, текила, джин, ром, кока-кола, лимон</i>		
<i>12. Секс на пляже</i>	<i>185 г</i>	<i>300 ₺</i>
<i>Водка, ликер, сок, сироп</i>		
<i>13. Джин-тоник</i>	<i>250 г</i>	<i>250 ₺</i>
<i>Джин, швепс</i>		
<i>14. Секрет</i>	<i>160 г</i>	<i>200 ₺</i>
<i>Сок ананасовый, ликер, водка</i>		



Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

# *Пиво*

## *Разливное пиво*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>1. Пиво «Хайнекен»</i>	<i>0,500 л</i>	<i>170 ₺</i>
<i>2. Пиво «Хайнекен»</i>	<i>0,300 л</i>	<i>110 ₺</i>
<i>3. Пиво «Амстел»</i>	<i>0,500 л</i>	<i>130 ₺</i>
<i>4. Пиво «Амстел»</i>	<i>0,300 л</i>	<i>80 ₺</i>
<i>5. Пиво «Гессер»</i>	<i>0,500 л</i>	<i>90 ₺</i>
<i>6. Пиво «Гессер»</i>	<i>0,300 л</i>	<i>60 ₺</i>

## *Пиво в бутылке*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>7. Пауланер Хефе-Вайсбир Дункель</i>	<i>0,500 л</i>	<i>350 ₺</i>
<i>8. Амстел Premium Pilsener</i>	<i>0,450 л</i>	<i>120 ₺</i>
<i>9. Верхаге Барбе Руби</i>	<i>0,330 л</i>	<i>300 ₺</i>
<i>10. Бланш «Де Флер»</i>	<i>0,500 л</i>	<i>190 ₺</i>
<i>11. Боулер Бриллиант Эль</i>	<i>0,500 л</i>	<i>170 ₺</i>
<i>12. БрюДог Элвис Джус</i>	<i>0,330 л</i>	<i>340 ₺</i>
<i>13. Гиннесс Ориджинал</i>	<i>0,450 л</i>	<i>210 ₺</i>
<i>14. Крушовице Светлое</i>	<i>0,500 л</i>	<i>130 ₺</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Живо в бутылке*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>15. Крушовице Черне</i>	<i>0,500 л</i>	<i>130 Р</i>
<i>16. Литовел «Премииум»</i>	<i>0,500 л</i>	<i>245 Р</i>
<i>17. Хайнекен (безалкогольное)</i>	<i>0,450 л</i>	<i>130 Р</i>
<i>18. Миллер Дженьюин Драфт</i>	<i>0,500 л</i>	<i>150 Р</i>
<i>19. Линдеманс Строберри</i>	<i>0,250 л</i>	<i>360 Р</i>
<i>20. Мор Субит Крик Ламбик</i>	<i>0,250 л</i>	<i>210 Р</i>
<i>21. Линдеманс Персик</i>	<i>0,250 л</i>	<i>360 Р</i>
<i>22. Хайнекен</i>	<i>0,500 л</i>	<i>180 Р</i>
<i>23. Пауланер Хефе-Вайсбир</i>	<i>0,500 л</i>	<i>350 Р</i>
<i>24. Пауланер Мюнхенское Хель</i>	<i>0,500 л</i>	<i>350 Р</i>
<i>25. Пауланер Хефе-Вайссбир Натуртрюб</i>	<i>0,500 л</i>	<i>280 Р</i>
<i>26. Гессер</i>	<i>0,500 л</i>	<i>120 Р</i>
<i>27. Швитурис «Экстра»</i>	<i>0,500 л</i>	<i>240 Р</i>
<i>28. Вайнштефан Оригинальное</i>	<i>0,500 л</i>	<i>290 Р</i>
<i>29. Марстонс Ойстер Стаут</i>	<i>0,500 л</i>	<i>330 Р</i>
<i>30. Лондон Прайд</i>	<i>0,500 л</i>	<i>380 Р</i>
<i>31. Шнайдер Вайс ТАП 1, Хелле Вайсс</i>	<i>0,500 л</i>	<i>310 Р</i>
<i>32. Шнайдер Вайс ТАП 3, Майн Алкохолфрейс</i>	<i>0,500 л</i>	<i>310 Р</i>

Уважаемый гость! В нашем ресторане «спасибо» повару на кухню включено в счет в виде «СПАСИБО 5%». «Спасибо» официанту на Ваше усмотрение!

*Утверждаю*

*Шеф-повар Ресторана «Леонид»*

*Матюшин К. В.*

*13.03.2020*

## *Живо в бутылке*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<i>33.Шнайдер Вайс ТАП 6, Унзер Авентинус</i>	<i>0,500 л</i>	<i>310 Р</i>
<i>34.Шнайдер Вайс ТАП 7, Майн Оригинал</i>	<i>0,500 л</i>	<i>310 Р</i>