

МЕНЮ РЕСТОРАНА

СОДЕРЖАНИЕ:

МЕНЮ СТР 02- 03

ДЕСЕРТЫ СТР 03

РЕЦЕПТЫ КУХНИ IBIS СТР 04

ПОД ЗНАКОМ **ibis kitchen**



Этим символом отмечены фирменные блюда **ibis kitchen**

Вы обязательно должны побаловать себя любимыми блюдами, которые вошли в наше фирменное меню. В нём можно найти как особенный бургер **ibis kitchen**, так и классический салат Цезарь.



Сбалансированное питание



пределяясь с выбором, остановите своё внимание на блюдах сбалансированного питания, которые мы отметили этим символом.



Русская кухня


В меню **ibis kitchen** вы найдёте блюда, отмеченные символом русской национальной кухни.

Борщ

Наваристый, сытный суп, который хорош в любое время года. Интересно, что в России существует множество рецептов борща. Его варят как на различных видах мясного, так и на овощном бульоне; в северных районах суп обычно насыщенного оттенка, а в южных – более светлого. Вкус и цвет борща во многом зависит от сорта и метода приготовления свёклы, которая является одним из основных ингредиентов супа. Абсолютно точно одно: борщ очень популярен среди россиян, а у каждой хозяйки обязательно есть свой рецепт, который её семья считает лучшим. Мы тоже создали фирменный рецепт этого блюда. Попробуйте наш борщ! В него можно добавить ложечку сметаны – ммм, просто пальчики оближешь!



Салаты

- Греческий с маслинами каламата  205 г..... 760₽
- С копчёной уткой, цитрусами 175 г..... 780₽
и малиновым бальзамиком
- Столичный с цыплёнком су-вид 180 г..... 420₽
- Винегрет 190 г..... 290₽
с рафинированным или ароматным маслом
на ваш выбор




САЛАТ ЦЕЗАРЬ

Поджаренная на гриле маринованная куриная грудка или креветки, подаются с хрустящими листьями салата ромэн, соусом Цезарь и присыпаются сухариками и сыром пармезан

- с цыплёнком су-вид 165 г..... 780₽
- с тигровыми креветками 165 г.. 920₽

Супы

- Борщ с говядиной и сметаной  300 г..... 670₽
- Куриный суп-лапша с куриным филе 300 г..... 490₽
- Тыквенный суп-пюре 300 г..... 520₽
- Уха с лососем и судаком 300 г..... 570₽

Гарниры

- Овощи гриль 150 г..... 420₽
- Картофель фри 150 г..... 250₽
- Картофель по-деревенски 150 г..... 250₽
- Картофельное пюре 150 г..... 320₽
- Молодой картофель жареный 170 г..... 320₽
с грибами и луком

Хлеб

- Корзинка свежеспечёного хлеба 120 г..... 120₽
со сливочным маслом

Барные закуски

- Клуб-сэндвич  445 г..... 780₽
с цыплёнком су-вид и картофелем фри, кетчупом
и горчицей с беконом или без на ваш выбор
- Ассорти сыров 215 г..... 790₽
- Начос 170 г..... 380₽
с соусами гуакамоле, сальсой и сметаной
- Луковые кольца 210 г..... 290₽
со сливочным соусом
- Куриные крылья Баффало 345..... 590₽
- Сырные палочки 230 г..... 390₽
- Бургер с сыром чеддер  420 г..... 890₽
+ бекон 10 г..... 50₽
- Гренки бородинские 135 г..... 380₽
с чесночным соусом
- Свинные рёбрышки барбекю 400 г..... 980₽

Основные блюда

- Бефстроганов  285 г..... 790₽
с вялеными томатами
- Стейк рибай с пряным маслом 185 г..... 1590₽
- Лосось на гриле 170 г..... 1490₽
- Судак с луковым соусом 260 г..... 690₽
и молодым картофелем
- Жаркое из баранины в горшочке 230 г..... 580₽
- Куриные шашлычки 245 г..... 620₽
в азиатском стиле, с соусом терияки
- Филе индейки на гриле 295 г..... 680₽
с бамией и томатной сальсой



ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА



- Спагетти Карбонара 270 г..... 720₽
со сливками и беконом
- Пенне Аррабиата 220 г..... 620₽
Острые настолько, насколько вы пожелаете
- Спагетти Болоньезе 260 г..... 640₽

Русский уголок

- Пельмени с говядиной Блэк Ангус 250 г..... 620₽
- Пельмени с курицей 250 г..... 590₽
- Вареники с картофелем и укропом 260 г..... 520₽
- Вареники с вишней 260 г..... 520₽



Соус

- Барбекю 40 г..... 90₽
- Томатная сальса 40 г..... 90₽
- Перечный 40 г..... 90₽
- Ткемали 40 г..... 90₽
- Кетчуп 40 г..... 90₽
- Сацибели 40 г..... 90₽
- Чесночный 40 г..... 90₽

НАШИ ДЕСЕРТЫ

- Шоколадный фондан с мороженым 195 г..... 450₽
Еще один потрясающий рецепт кухни ik.
Тёплый шоколадный кекс с жидкой начинкой.
Подаётся с шариком ванильного мороженого,
разве перед ним можно устоять?
- Медовик 160 г..... 450₽
- Морковный торт 200 г..... 450₽
- Шоколадный тарт с фисташками 90 г..... 360₽
- Чёрный Лес 120 г..... 320₽
- Сет из 3-х конфет 54 г..... 250₽
ручной работы из нашей кондитерской
- Сет из 3-х мини-эклеров 90 г..... 280₽
- Мороженое 50 г..... 125₽
- Сорбет 50 г..... 160₽
- Варенье 100 г..... 220₽



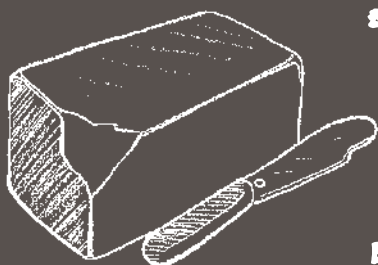
— ПОТРСАЮЩЕ —

СЕКРЕТ
№.08

ФИРМЕННЫЕ
БЛЮДА
IBIS KITCHEN

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

375 Г ШОКОЛАДА ••% КАКАО - 375 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА - 7 ЯИЦ - 8 ЖЕЛТКОВ
250 Г ТРОСТНИКОВОГО САХАРА - 1•5 Г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ - 40 Г РУБЛЕНОГО МИНДАЛЯ



1

Растопите 375 г шоколада
66% какао и 375 г
сливочного масла.

2

Смешайте в одной миске яйца и желтки,
в другой - 250 г тростникового сахара и 165 г
муки. Смешайте яичную и сухую массы.
Влейте шоколад, растопленный с маслом.



3

Выложите тесто в формочки
диаметром 6 см, смазанные
маслом и посыпанные
рубленным миндалём
или лесными орехами.

4

Выпекайте в течение
8 минут при температуре
200 градусов,
подавайте тёплыми.

ЕЩЕ ВКУСНЕЕ!

ПОЛОЖИТЕ В КАЖДУЮ
ФОРМОЧКУ НЕМНОГО
ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ
ПЕРЕД ТЕМ, КАК
ОТПРАВИТЬ КЕКСЫ
В ДУХОВКУ

— НАСЛАЖДАЙТЕСЬ! —