



Город
разно-
цветный



Управление по взаимодействию
с общественными организациями
и молодежной политике
Администрации города Норильска



Край —
наш общий
дом

Гастрономическая неделя национальных кухонь

- ☛ Кафе «Жареное Солнце» - русская кухня
- ☛ Ресторан «Сангето» - марийская кухня
- ☛ Кафе «Гриль - ферма» - дагестанская кухня
- ☛ Ресторан «Персона - белорусская кухня
- ☛ Кофейня «КафеSTORI» - греческая кухня
- ☛ Кафе «Жареное Солнце» - греческая кухня
- ☛ Ресторан «Тет-А-Тет» - азербайджанская кухня
- ☛ Ресторан «Ясен Перец» - азербайджанская кухня
- ☛ Ресторан «Пепела» - грузинская кухня
- ☛ Ресторан «Вино и Мясо» - кухня народов Севера
- ☛ Ресторан «Норильск» - кухня народов Севера
- ☛ ООО «ПроСервисТаймыр», столовые предприятий
белорусская кухня





Русская кухня



Блин со сметаной, 1/80 гр. _____ 105 руб.



Блин с начинкой грибы с луком, 1/100 гр. _____ 145 руб.



Блин с начинкой мясо, 1/110 гр. _____ 170 руб.

Блин с начинкой курица, 1/110 гр. _____ 205 руб.



Блин с творогом и изюмом, 1/120 гр. _____ 173 руб.



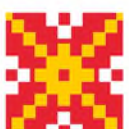
Блин со сгущенкой, 1/80 гр. _____ 95 руб.



Блин с зеленым луком и яйцом, 1/96 гр. _____ 125 руб.



Блин с яблоком и корицей, 1/110 гр. _____ 125 руб.

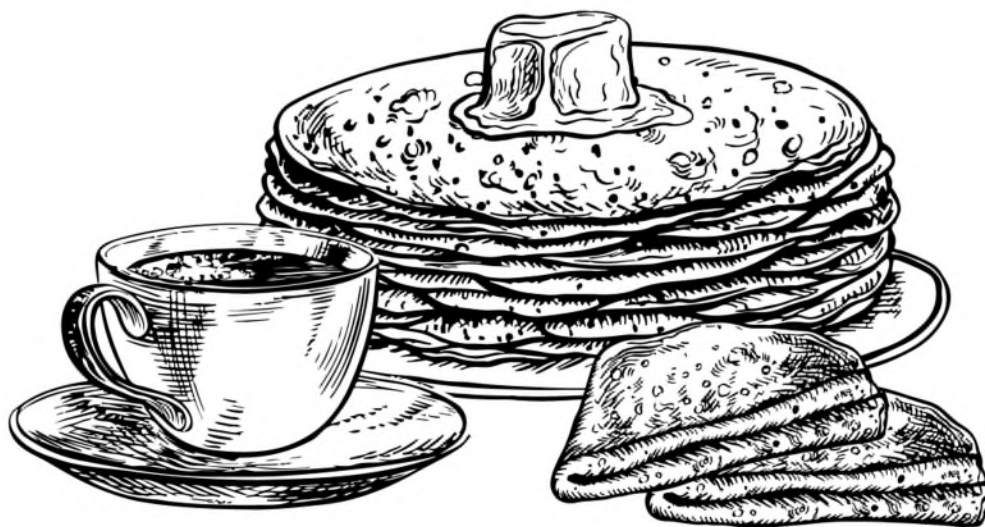




Греческая кухня



Блинчик греческий со шпинатом и сыром фета, 1/110 гр. _____ 245 руб.





Край
наш общий
дом

Белорусская кухня Первые блюда



Борщ Белорусский

(говядина с/м, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, сосиски, томатная паста, уксусная кислота), 270 гр. _____ 6/10/11/158 гр. / 100 руб.

Холодник Белорусский

(кефир, лук зеленый, огурцы свежие, свекла, сметана, соль, уксусная кислота, яйцо куриное), 250 гр. _____ 6/6/9/114 гр. / 162 руб.



Горячие блюда

Жаренка

(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, перец в асо-те, сметана, соль, томатная паста, шампиньоны консервированные), 50/250 гр. _____ 20/30/37/498 гр. / 286 руб.

Свинина запеченная с грибами

(лук репчатый, майонез, масло растительное, перец в асо-те, свинина с/м б/к, соль, сыр в ассортименте, чеснок свежий, шампиньоны консервированные), 120 гр. _____ 19/67/3/691 гр. / 233 руб.

Биточки по-белорусски

(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, перец в асо-те, соль, яйцо куриное), 100 гр. _____ 20/23/1/291 гр. / 207 руб.

Котлеты по-могилевски

(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, перец асо-те, свинина с/м б/к, соль, чеснок свежий, яйцо куриное), 100 гр. _____ 11/29/14/361 гр. / 120 руб.

Драники белорусские

(картофель свежий, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сода пищевая, соль), 120 гр. _____ 3/6/26/170 гр. / 77 руб.

Картофельный хворост

(картофель свежий, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, яйцо куриное), 115 гр. _____ 7/13/41/309 гр. / 66 руб.

Омлет, фаршированный грибами

(масло растительное, молоко, сметана, соль, шампиньоны консервированные, яйцо куриное), 95 гр. _____ 9/16/2/188 гр. / 115 руб.

Колдуны с мясом

(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, перец в асо-те, свинина с/м б/к, соль, хлеб пшеничный, яйцо куриное), 100 гр. _____ 11/50/29/610 гр. / 140 руб.



Холодные блюда

Салат Витаминный

(капуста свежая, масло растительное, морковь, перец болгарский, перец в асо-те, соль, яблоки), 100 гр. _____ 1/10/5/114 гр. / 85 руб.

Салат Белорусский из печени с грибами

(лук репчатый, майонез, масло растительное, огурцы консервированные, печень говяжья с/м, соль, шампиньоны консервированные), 100 гр. _____ 8/18/5/214 гр. / 124 руб.

Салат Селянский

(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свинина с/м б/к, соль, чеснок свежий), 100 гр. _____ 5/19/7/219 / 109 руб.

Салат из редьки с птицей

(лавровый лист, лук репчатый, майонез, морковь, окорочка куриные с/м, редька свежая, соль), 100 гр. _____ 10/18/5/222 гр. / 127 руб.

Салат Несвижский

(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, майонез, морковь, свекла, соль, филе сельди с/к с/м, яблоки, яйцо куриное), 100 гр. _____ 3/12/7/148 гр. / 76 руб.

Яйцо, фаршированное грибами

(майонез, шампиньоны консервированные, яйцо куриное), 80 гр. _____ 6/18/2/194 гр. / 96 руб.

Творог с сахаром и сметаной

(сахар, сметана, творог), 100 гр. _____ 13/8/13/176 гр. / 92 руб.

Сметана

(сметана), 100 гр. _____ 3/10/4/118 гр. 68 руб.



Гарниры

Каша гречневая с грибами и луком

(крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, соль, шампиньоны с/м, картофель свежий, майонез, масло растительное, соль, сыр плавленый), 150 гр. _____ 8/7/35/235 гр. / 76 руб.

Картофель отварной с зеленью

(зелень свежая, картофель свежий, масло сливочное, соль), 151 гр. _____ 3/6/24/162 гр. / 86 руб.



Десерты

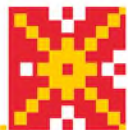
Яблоки печеные

(сахар, яблоки), 110 гр. _____ 0/0/31/124 гр. / 74 руб.





Кухня народов Севера



Сугудай из северной рыбы _____ 140/50 гр. / 790 руб.

Салат со строганиной из оленя _____ 20 гр. / 750 руб.

Сердце оленя с капустным стейком _____ 250 гр. / 750 руб.



Брусника с медом и кедровыми орешками _____ 150 гр. / 390 руб.



Морс клюква-брусника _____ 250 мл/1 л / 150 руб./550 руб.





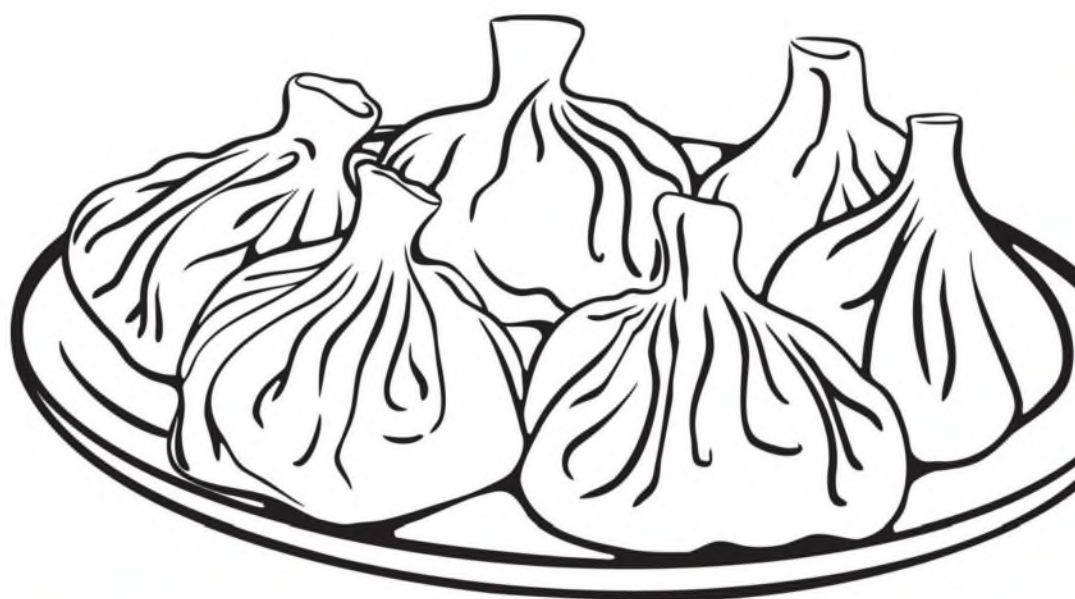
Край
наш общий
дом

Грузинская кухня



PEPELA
ресторан грузинской
кухни

- Салат с куриной печенью и печеными яблоками _____ 245гр./ 790руб.
- Сациви из курицы _____ 100 гр./ 210 гр./650руб.
- Лобио по-имеритински _____ 310 гр. / 590 руб.
- Хинкали с креветками с соусом том-ям _____ 1шт./100гр./ 250руб.
- Хачапури по-аджарски _____ 400 гр. / 690 руб.
- Оджахури со свиной _____ 350 гр. / 790 руб.





Край
наш
общий
дом

Белорусская кухня



Тарелка к хреновухе

(рулет из свиной рульки, сало, горчица, аджика, чеснок, корнишоны, ржаные хлебцы, подается со стопочкой хреновухи) _____ 220 гр./930 руб.



Скумбрия с отварным картофелем

(филе скумбрии хк с луком, подается с картофелем отварным) _____ 100/120 гр./860 руб.



Салат «Белорусский»

(яйца куриные, печень куриная, огурцы консервированные, лук репчатый, шампиньоны, картофель пай, вайт-дрессинг) _____ 180 гр./ 930 руб.



Салат «А-ля Папаратъ»

(ростбиф из говядины, грудинка с/к, перец болгарский, помидоры, огурцы свежие, лук красный, соус вайт-дрессинг с пикантной ноткой) _____ 180 гр./ 980 руб.



Щи с копченой грудинкой и грибами

(подается со сметаной, гренками и смальцем) _____ 380 гр./610 руб.



Суп гороховый с копчеными ребрышками _____ 380 гр./610 руб.



Драники с мясом

(подаются со сметаной) _____ 190/40 гр./ 980 руб.



Драники «Святочные»

(драники с творожным муссом и слабосоленым лососем) _____ 220 гр./ 1180 руб.



Цеппелины с домашним фаршем

(подаются со шкварками и луком под сливочно-грибным соусом) _____ 240/40 гр./ 1050 руб.



Запеченные пельмени под сыром

(пельмени с домашним фаршем, печеные томаты, ветчина, сыр, подаются с соусом сливочно-грибным) _____ 270 гр./1020 руб.



Томлёная грудинка в глазури с пюре

(томленая свиная грудинка в мясном кисло-сладком соусе, подается с морковно-картофельным пюре и луком порей) _____ 130/100/40 гр./ 1150 руб.



Филе индейки с гороховым пюре и овощами

(подается со сливочным соусом со вкусом грудинки) _____ 130/100/40 гр./ 1050 руб.



Жареный окунь с овощами

(нежное филе окуня на подушечке из овощей) _____ 120/100 гр./ 1080 руб.



Сырники в сметано-маковом соусе с брусникой _____ 120/60 гр./ 610 руб.



Вареники с вишней _____ 180/30 гр./ 610 руб.



Напитки

Сбитень _____ 600 мл 500 руб.

Квас _____ 200 мл 150 руб.

Медовуха _____ 700 мл 800 руб.

Зубровка _____ 50 мл 300 руб.

Хреновуха _____ 50 мл 300 руб.





Марийская кухня



Ресторан итальянской кухни



Напиток - модо из черники _____ 200мл./ 100 руб.

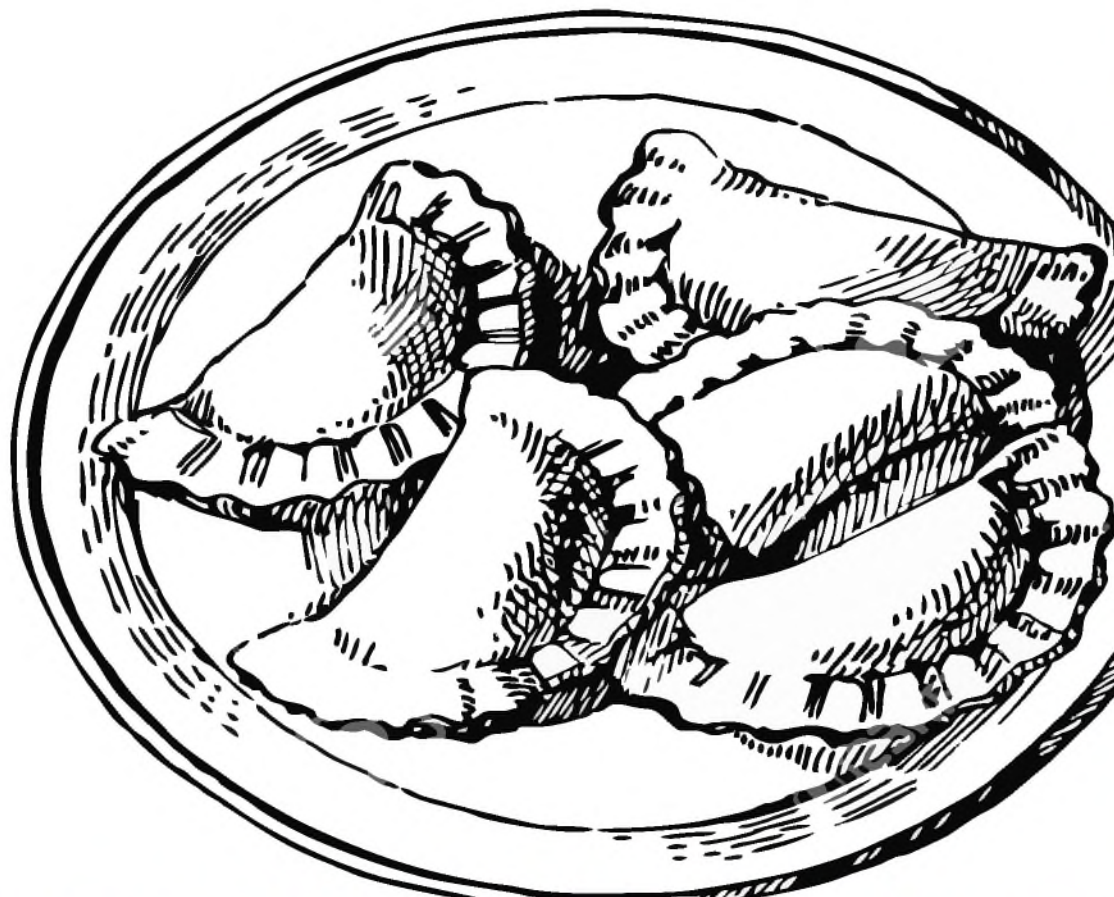


Суп из утки с пшеном _____ 250мл./ 400 руб.



Вареники - подгоколи с уткой _____ 330гр./400 руб.

Марийская пицца - перемеч _____ 200гр./250 руб.





Азербайджанская кухня



Первые блюда



Бозбаш из баранины
(суп из баранины с горохом нут и картофелем) _____ 350 гр. / 500 руб.

Кюфта Бозбаш
(суп с фрикаделькой, горохом нут, алычей, картофелем и томатами) _____ 350 гр. / 500 руб.

Бозбаш из говядины
(суп из говядины с горохом нут, картофелем и томатами) _____ 350 гр. / 500 руб.

Пити
(суп из баранины с горохом нут, алычей, картофелем, томленный в глиняном горшочке) _____ 350 гр. / 500 руб.

Довга
(кисло-молочный суп из мацони с горохом нут, рисом и зеленью) _____ 250 гр. / 230 руб.



Вторые блюда



Говурма из баранины
(жареная баранина с картофелем, томатами, болгарским перцем и баклажанами) _____ 300 гр. / 700 руб.

Девичья башня
(шницель из баранины запеченный с баклажаном, картофелем, томатами и сыром) _____ 380 гр. / 720 руб.

Долма с виноградными листьями
(листья винограда, фарш телятина и баранина, рис, кинза, соус мацони) _____ 200/30гр. / 600 руб.



Мангал



Шашлык «Яблоко» из баранины _____ 100 гр. / 450 руб.

Шашлык из баранины на кости _____ 100 гр. / 430 руб.

Люля-кебаб из баранины _____ 180 гр. / 600 руб.

Люля-кебаб из говядины _____ 180 гр. / 600 руб.



Салаты



Хан-Салат
(баранина, баклажан, болгарский перец, стручковая фасоль, кунжут, зелень) _____ 180 гр. 620 руб.

Ляззат (теплый)
(телятина, огурец, болгарский перец, лук, зелень, соевый соус) _____ 170 гр. 580 руб.

Бакинский
(томаты, огурцы, сыр брынза, кинза, лимонная заправка) _____ 170 гр. 500 руб.

Чобан-салат
(томаты, огурцы, болгарский перец, кинза, острый стручковый перец, оливковое масло, брынза) _____ 170 гр. 500 руб.





Край
наш общий
дом

Азербайджанская кухня



Долма

(виноградный лист, фарш говяжий, лук, зелень,
масло сливочное, специи)

230 гр. / 850 руб.



Манты

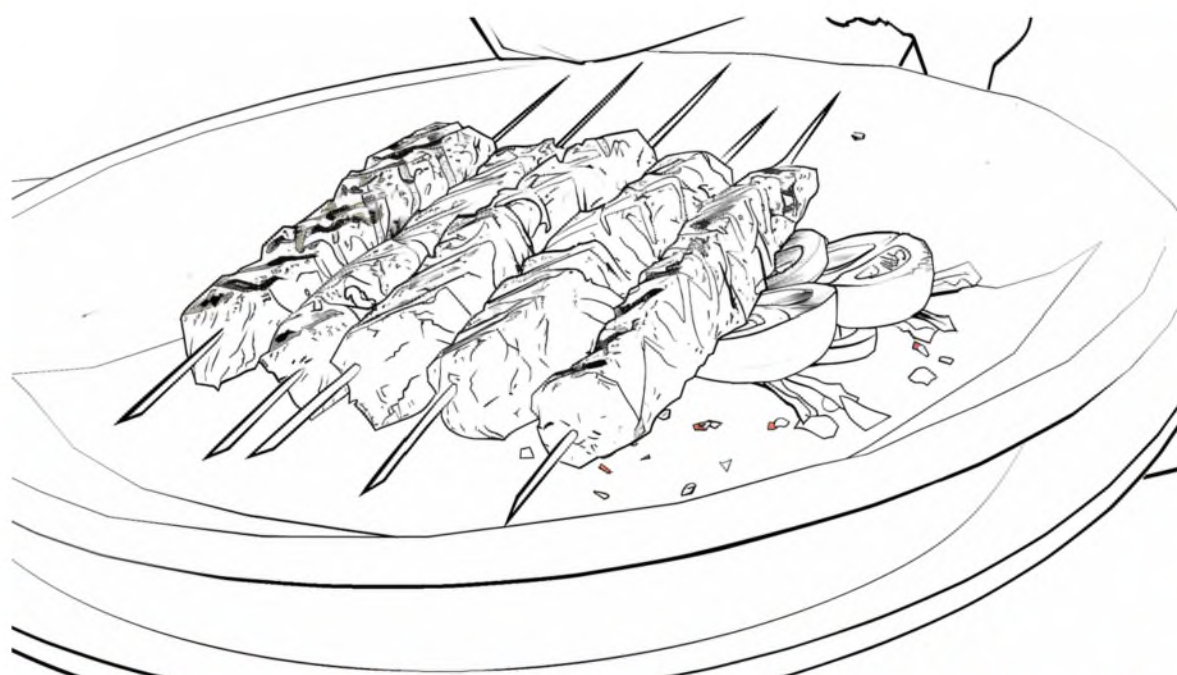
(лук, фарш говяжий, специи, тесто)

3 шт. / 890 руб.



Люля-Кебаб из баранины

100/150/50гр. / 1300 руб.





Кухня народов Севера



Брускетта со слабосолёным сигом

(багет, творожный сыр, огурец, сиг с/с), 60 гр. _____ 210 руб.

Северный дуэт

(нельма х/к, осетр х/к, масло, багет), 160/40/30 гр. _____ 1740 руб.



Салат с ростбифом из оленины

(ростбиф из оленины, обжаренный в Хоспере (прожарка Medium), листья салата, обжаренные кабачки и перец болгарский, помидоры черри, соус на основе оливкового масла), 250 гр. _____ 890 руб.



Суп северный грибной

(говядина, белые грибы, опята, шампиньоны), 30 гр. _____ 450 руб.



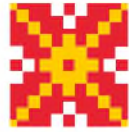
Спинка оленя на косточке с брусничным соусом

(спинка северного оленя приготовленная на хоспере, подается с брусничным соусом), цена за 100 гр, вес одного стейка приблизительно 300 - 400 гр. _____ 390 руб.



Десерт северная клюква

(муссовое пирожное с начинкой из жаренного шоколада с хрустящим слоем и клюквой в роме), 90 гр. _____ 560 руб.





Дагестанская кухня



Первые блюда



Шурпа с бараниной _____ 280 гр. / 300 руб.

Хинкал парной _____ 310 гр. / 600 руб.



Вторые блюда

Долма с говядиной и рисом _____ 280 гр. / 700 руб.

Манты с тыквой _____ 375 гр. / 350 руб.

Чуду с творогом и зеленью _____ 170 гр. / 270 руб.



Напитки

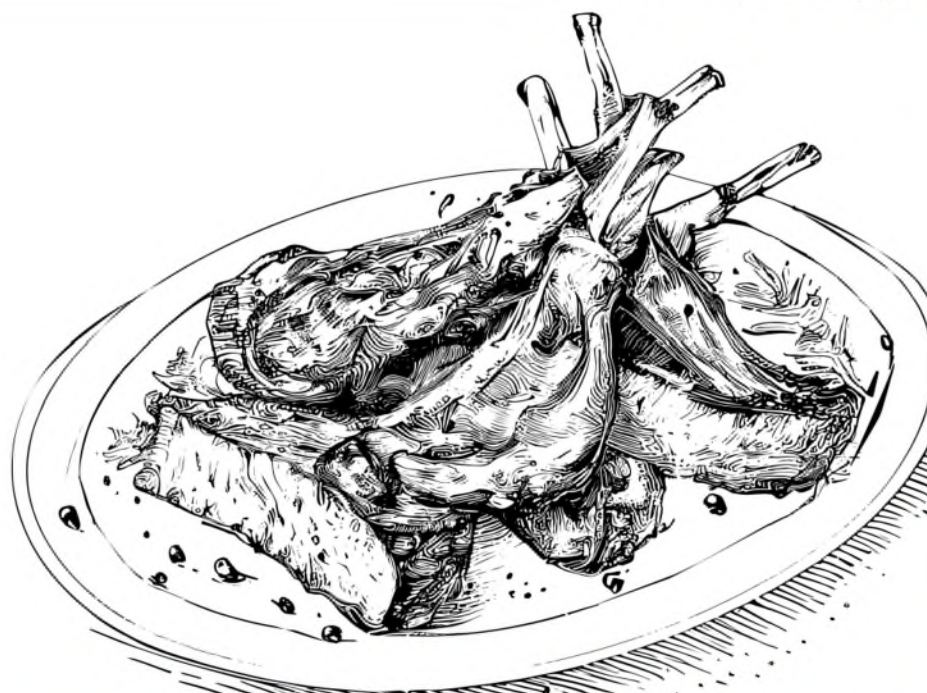
Раф с урбечем _____ 270 гр. / 350 руб.

Банановый коктейль с урбечем _____ 300 гр. / 350 руб.



Салат

Чабан _____ 205 гр. / 350 руб.





Греческая кухня

КОФЕ *Story*



Греческий баклаवास 1/070 гр. _____ 250 руб.

Греческий гирос со свиной 1/190 гр. _____ 320 руб.

