

Имя:

ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

САЛАТЫ

Тайский салат из свежих огурцов ЯнЯй – салат из свежих огурцов с перцем чили, кинзой и медовой заправкой со специями, подается с кунжутом.

Салат из моркови по-тайски Кхерот – салат из моркови с болгарским перцем, зеленым луком и перцем чили, заправляется соевым соусом с соком лимона и оливковым маслом.

Салат из помидоров в азиатском стиле – салат из свежих помидоров с красным луком и листом салата, заправляется соусом из рисового уксуса, кунжутного масла, соевого соуса с чесноком, кориандром и имбирем.

Азиатский салат с арахисовой заправкой – салат из свежих огурцов, болгарского перца, моркови, пекинской капусты, зеленого лука с перцем чили и кинзой, заправляется арахисовой заправкой с соевым соусом, рисовым уксусом, чесноком и имбирем. Подается с жареным арахисом.

Салат с лапшой Соба – салат из лапши «Соба» с морковью, стеблем сельдерея, стручковой фасолью, пекинским перцем и имбирем. Заправляется кунжутным маслом, соевым соусом и рисовым уксусом.

Салат с манго и копченой курицей Мамуанг – салат с манго, копченой куриной грудкой, пекинской капустой, кунжутом и пикантной заправкой из зернистой горчицы, растительного масла, сока апельсина и лимона.

Фунчоза по-корейски – салат из фунчозы с жареной куриной грудкой, репчатым луком, свежими огурцами, болгарским перцем, морковью, кинзой и яичными блинчиками. Подается с кунжутом.

СУПЫ

Дал – индийский суп из чечевицы на основе овощного бульона с кокосовым молоком, репчатым луком, перцем чили, чесноком, имбирем, карри, куркумой, зирой и кинзой.

Миеккук – суп из морской капусты с курицей, перцем чили, чесноком, имбирем и кинзой, подается с отварным яйцом и зеленым луком.

Тайский суп с лапшой Соба – куриный суп с гречневой лапшой «Соба», соевым соусом, чесноком, имбирем, перцем чили и кинзой, подается с зеленым луком.



Фо га – суп на основе ароматного куриного бульона с рисовой лапшой, чесноком, имбирем, острым соусом «Шрирача», подается с жареной куриной грудкой, красным луком и лимоном.

Фанцеданьтан – китайский суп с кусочками помидоров и яичной паутинкой на курином бульоне со специями.

Том ям – тайский суп на кокосовом молоке с морским окунем, кальмарами, тигровыми креветками, луком, грибами, помидорами, перцем чили и специями.

Том кха – суп на кокосовом молоке с куриной грудкой, луком, морковью, грибами, помидорами, перцем чили и специями.

ГОРЯЧЕЕ

Лапша Соба с овощами – гречневая лапша «Соба» с жареными овощами: зеленый горошек, стручковая фасоль, шампиньоны, цветная капуста, капуста брокколи, кукуруза, перец чили.

Рис Басмати с овощами – рис «Басмати» с жареными овощами: зеленый горошек, стручковая фасоль, шампиньоны, цветная капуста, капуста брокколи, кукуруза, перец чили.

Морской окунь в тайском стиле Пла нынг – филе морского окуня и стручковая фасоль на пару с манго, свежим огурцом, красным луком и соусом из меда, сока лимона и соевого соуса.

Соба с курицей и овощами – тушеное куриное филе, с морковью, болгарским перцем, зеленым горошком, стручковой фасолью, шампиньонами, перцем чили, чесноком, имбирем и кинзой. Подается с гречневой лапшой «Соба».

Кета запеченная с соусом «Терияки» – запеченная кета со специями и соусом «Терияки», подается на жареной пшеничной лапше «Сомен».

Карри из курицы – карри из куриной грудки с болгарским перцем, репчатым луком, ананасами в сливочном соусе. Подается с рисом «Басмати».

Кисло-сладкая свинина по-тайски – тушеная свинина с морковью, луком и ананасами в апельсиново-лимонном соке, с чесноком, имбирем, перцем чили и кинзой. Подается с отварным рисом «Басмати».

Тайские пельмени на пару – пельмени из свинины и говядины с репчатым луком и специями на пару, подаются с острыми соусами.

Пельмени по-корейски в сковороде – пельмени из свинины и говядины с луком и морковью со специями, жарятся и подаются в сковороде с острыми соусами.

Имя:

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

САЛАТЫ

Витаминный – салат из свежей капусты с болгарским перцем и зеленым горошком. Заправляется растительным маслом и соком лимона.

Весна – салат из свежего огурца, редиса, зеленого лука, отварного перепелиного яйца со сметаной.

Из свеклы с сыром – салат из запеченной свеклы с чесноком и сыром, заправляется майонезом.

Овощной салат с киноа – салат из свежего огурца, болгарского перца, красного лука, черешкового сельдерея, пекинской капусты и томатов черри. Заправляется кунжутным маслом, рисовым уксусом, чесноком, имбирем и кориандром.

Нисуаз – салат из консервированного тунца с фасолью, болгарским перцем, томатами черри, оливками, красным луком, перепелиным яйцом, красным луком и листом салата. Заправляется оливковым маслом с соком лимона, чесноком, сахаром и тимьяном.

Чешский – салат из отварной говядины, свежих томатов, огурцов, болгарского перца, листа салата и отварного яйца. Заправляется соусом из майонеза, сметаны и специй.

Цезарь с куриной грудкой – запеченная куриная грудка, лист салата, томаты черри, крутоны, сыр «Пармезан», заправляется классическим белым соусом «Цезарь».

СУПЫ

Шпинатный – легкий шпинатный суп – пюре, с добавлением репчатого лука, чеснока, моркови, сельдерея и белого вина. Подается с сыром «Фета».

Тыквенный крем – суп – крем-суп из тыквы с добавлением репчатого лука, чеснока, кокосового молока и специй. Подается с семенами тыквы и перцем чили.

Уха – уха из кеты с картофелем, репчатым луком, морковью, сельдереем и зеленью.

«Бульон с яйцом» – куриный бульон, с отварным яйцом, куриным филе и зеленью.



Минестроне – суп на курином бульоне с картофелем, репчатым луком, морковью, фасолью, горошком, болгарским перцем, цукини, стручковой фасолью, сельдереем, пастой, чесноком и зеленью.

Токмач – суп на курином бульоне с домашней лапшой, картофелем, репчатым луком и морковью. Подается с отварным яйцом и зеленью.

Солянка Домашняя – суп на бульоне из говядины с картофелем, репчатым луком, солеными огурцами, маслинами, говядиной, свиной, беконом, сервелатом и копченой шейкой. Подается с лимоном, зеленью и сметаной.

ГОРЯЧЕЕ

Кета запеченная – филе кеты запеченное в фольге на рисе «басмати», с болгарским перцем, в сливочном соусе с тимьяном и розмарином.

Морской окунь по-польски – припущенное филе морского окуня с репчатым луком и морковью, подается с отварным картофелем и соусом

Польским на основе сливочного масла с рубленым яйцом, соком лимона и зеленью.

Бефстроганов из свинины – жареная свиная вырезка в сметанном соусе с репчатым луком и специями, подается с картофельным пюре.

Котлетки Долматские – котлетки из говядины и свинины с луком, тушатся в томатном соусе с чесноком и душистыми травами, подаются с картофельным пюре.

Курица по-гречески – обжаренное куриное филе на оливковом масле подается на слайсах цукини, под сыром «Фета» с томатами и оливками.

Паста Болоньезе – спагетти с мясным соусом и сыром «Пармезан».

Паста с мясом курицы – фарфалле с куриным филе в сливочном соусе с кукурузой, зеленым горошком, репчатым луком и сыром.