

Бюро по культуре и еде «Буфет»

Господа! Приходите в Буфет со своими дамами!  
Господа! Приходите в Буфет со своими стульями!  
Господа! Приходите в Буфет со своими дровами для камина!

# БУФЕТ-МЕНЮ

Господа!  
Отдыхайте культурно!

Свои пожелания выражайте в свободной форме

Нижний Новгород  
2002-....

# ДЕЛОВЫЕ БУДНИ

Пн., Вт, Ср, Чт, Пт. С 12.00 до 16.00

## СУП ДНЯ

+

## САЛАТ

### 1) Салат «Крабовый» 1/21

(краб палочки, огур св, кукуруза конс, яйцо, рис, лук, латук, майо, зелень)

### 2) Салат «Из ветчины с овощами» 1/175

(карбонад, яйцо, перец св, огур св, томат св, гауда, майо, зелень)

### 3) «Греческий» 1/165

(огур св, томат св, перец св, брынза, маслины, оливки, лук красн, масло оливк)

+

## ВТОРОЕ

### 1) Свинина в кисло-сладком соусе 1/115

### 2) Ризотто с курицей и грибами 1/250

### 3) Треска жареная 1/110

+

## ГАРНИР

### 1) Картофельное пюре 1/150

### 2) Овощи жареные 1/100

+

## НАПИТОК

### 1) Чай черный 0,2

### 2) Морс 0,2

Цена 210 р

## Холодные закуски

Сельдь с картофелем <sub>I00/I00/I0/I4</sub> .....	I55
Карпачо* из сала <sub>I00/I +бонус: рюмка хреновухи (см стр.II)</sub> .....	I25
Яйцо под майонезом* <sub>(см стр.I0) 40/20/20/5</sub> .....	40
Бутерброд с килькой* <sub>I00/I (см стр.II)</sub> .....	70

## Ассорти

Сырная тарелка <sub>I/150/I0</sub> .....	205
<small>(Пармезан, гауда, брынза)</small>	
Ассорти мясное с Черри <sub>I/200</sub> .....	235
<small>(колбаса с/к, карбонад, ветчина, томаты черри)</small>	
Ассорти из свежих овощей <sub>I220/5</sub> .....	I45
<small>(помидор, огурец перец, редис)</small>	
Ассорти из соленых овощей <sub>I210/6/I</sub> .....	I95
<small>(томаты Черри, грибы маринованные, корнишоны, кваш. капуста, латук, лук красный)</small>	

## Банки счастья

Банка с шубой* <sub>I/440/I (см стр.I2)</sub> .....	I85
Банка с грибами <sub>I/205</sub> .....	I50
<small>(холодные: картофель отварной, сметана, грузди соленые, лук, специи)</small>	

# Горячие закуски

<b>Жульен с картофелем и копченостями</b> 1/295 .....	245
<small>(грудинка копченая, кур филе, картофель, лук, сметана, чеснок, сыр гауда)</small>	
<b>Буррито с курочкой чили</b> 1/340 .....	220
<small>(лаваш, соус сырный, фасоль консервир, кукуруза консерв, куриное филе, помидор, соус Табаско)</small>	
<b>Сэндвич «Буфет»</b> 1/335 .....	205
<small>(кур филе, огурец сол, капуста красная, соус Кимчи, помидор, сыр Гауда, соус белый)</small>	
<b>«Фиш энд чипс»</b> 1/110/90 .....	195
<small>(блюдо, состоящее из рыбы, обжаренной во фритюре, и нарезанного крупными ломтиками картофеля фри)</small>	
<b>Сырная тортилья</b> 1/335 .....	215
<small>(Сыр Гауда, тортилья, огурцы св., майонез, томаты, латук)</small>	
<b>Бычьи яйца</b> 1/135 + бонус: рюмка перцовки «Домашней» .....	195
<small>(со сметаной, горчицей)</small>	
<b>Молчание ягнят *</b> (см. стр 11) 1/200/80/5 .....	165
<small>(мозги телячьи запеченные, с картошкой)</small>	
<b>Жарёха с шампиньонами</b> 1/215 .....	165

# Закуски к пиву

<b>Куриные палки</b> 1/150/50 .....	210
<small>(куриное филе, маринованное в соусе барбекю со сметанно-чесночным соусом)</small>	
<b>Гренки «Без Бэ..»</b> 1/100/50 .....	95
<small>(с чесноком, соус сырный)</small>	
<b>Сырные шарики</b> (подаются БЕЗ соуса) 1/170 .....	210
<b>Крылья куриные</b> , соус к крыльям 1/280/80/50 .....	285
<b>Сычужный сыр</b> 1/80 .....	120

# Салаты

- «Фирменный»** с телятиной I/185/2 .....I95  
(телятина, помидор, цуккини, перец болгарский, морковь, сыр сулугуни, соус-крем бальзамический, уксус, масло растительное)
- Винегрет** с кижучем\* I/220/20 .....I65  
(картофель, морковь, горошек зеленый консервированный, свекла вареная, огурец соленый, огурец свежий, маринованный Кижуч, уксус винный)  
\*Кижуч – анадромный вид рыб семейства лососевых
- Салат «Подводник»** I/270 .....I65  
(помидор, лук, чеснок, сыр Гауда, зелень, майонез)
- «Домашний»** с курицей I/180 .....I60  
(куриное филе обжаренное, томаты свежие, салат латук, красный лук, зеленый лук, шампиньоны, домашний майонез, пряности)
- «Греческий»** I/226 .....I65  
(помидор, огурец, перец болгарский, брынза, оливковое масло)
- «Цезарь»** с курицей I/235 .....245

# Супы

- Сырный** I/220 .....95  
(плавленный сыр, картофель, морковь, лук, бекон)
- Солянка** 40/200/20/I .....I35

## Горячее: мясо

**СВИНИНА** с печеным картофелем 1/120/80/40 .....280

(вырезка свинная, картофель, аджика, помидор, лук, перец болгарский, зелень)

**Стейк** из куриной грудки 1/225/2 .....245

(куриное филе, картофель, шампиньоны, лук, зелень, чеснок, сливочное масло)

**Колбаски гриль** со свежими овощами 1/120/140 .....255

(колбаски Мюнхенские, помидор, огурец свежий, перец болгарский, лук, чеснок, зелень)

## Горячее: рыба

**Треска** с жареным картофелем 1/300/2 .....225

(филе трески, картофель, томаты, лук, сметана, чеснок специи)

### Гарниры

Картофель отварной 100/10/1 .....45

Рис с кедровыми орешками 1/120 .....45

## Пасты

**Соба\*** со свиной в устричном соусе 1/300 .....225

(соба отварная, перец болгарский, цуккини свежий, фасоль зеленая, томат Черри, вырезка свинная, чеснок, соус устричный)

\*Соба – лапша из гречневой муки

**Карбонар А** 1/230 .....245

(таглиателли, карбонад, ветчина, сливки, сыр Пармезан, яйцо куриное, чеснок)

# Десер.ТЫ\*

Штрудель яблочный 1/150 .....185

(готовится по заказ)

Грушевый пирог 150/50 .....165

(горячий бисквит, подается с мороженым)

Пирожное «Прага» 1/100 .....125

Пирог Черничный 100/25 .....125

(подается с мороженым и черничным джемом)

«Картошка» (пирожное такое) 100 .....65

Коктейль ванильный .....105

Мороженое (белый пломбир) 100 .....70

## Наполнители к мороженому

Шоколадный сироп .....25

Ягодный сироп .....25

Фрукты (яблоко, груша, банан, апельсин) .....40

Грецкие орехи .....50

Взбитые сливки .....40

\*Десерт- слово, взятое из французского языка, на котором *dessert* означает все те яства и питье, которые подаются за обедом после последнего, обычно сладкого кушанья. В прежнее время при французских обедах все кушанья ставились на стол, даже при небольших ежедневных обедах на 10-12 персон, сверх закусок (*hors d'oeuvre*), подавалось 16 кушаний. Когда убрали эти кушанья, то на третью подачу (*3-e service*) на стол ставился Д., состоявший из фруктов, варений, конфет и пр., и при этом число тарелок с Д. должно было быть не менее числа обедающих. Само слово *dessert* происходит от *desservir*, так как перед подачей Д. *on desservait la table*. В настоящее время и во Франции отдано предпочтение *service a la Russe*. Разница в том, что при французской сервировке ставились блюда на стол и каждый из обедающих требовал то кушанье, которое желал, тогда как при русской сервировке редко готовят на обед более 6 кушаний, но кушанья эти не ставят на стол, а обносят ими всех обедающих. Превосходство русской сервировки признано во всем гастрономическом мире, и при русской сервировке Д. ставится на стол с самого начала при накрывании стола. Вообще Д. как и закусками, занимается не кухня, а дворецкий (*maitre d'hotel*), или же, что бывает далеко чаще в наше время, о Д. заботится хозяйка дома, причем зачастую там, где в столовой курят, одновременно с Д. подаются кофе и сигары. Такой обычай отличается от английского обычая, по которому все дамы встают за Д. из-за стола и уходят в гостиную одни.

(Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Ефрона)