

БАРБЕКЮ

с рестораном «Амстердам»



Банкетные блюда



Цена за 1 кг

4-6 кг	600 р.	Свиной окорок , нашпигованный овощами, маринованный в коньяке с пряными травами
3-4 кг	1500 р.	Молочный поросенок в хрустящей корочке, подается с гречневой кашей и шкварками
2-3 кг	900 р.	Баранья нога , маринованная в пиве портер со свежим розмарином
3-3,5 кг	690 р.	Индейка
2 кг	600 р.	Домашняя утка , фаршированная яблоками
3-4 кг	780 р.	Форель , запеченная целиком в белом вине со свежими травами и лимоном
1-2 кг	1950 р.	Стерлядь , запеченная целиком со свежими помидорами и фенхелем

Цена за 4 кг

4 кг	5100 р.	Большое мясное ассорти: каре ягненка, телячья корейка, свиная корейка, куриное филе, овощи
4 кг	5700 р.	Большое рыбное ассорти: стейк из семги, креветки, морские гребешки, форель речная, дорада, овощи

Цена за 2 кг

2 кг	1200 р.	Большое овощное ассорти: баклажаны, цукини, лук красный, фенхель, помидоры, перец болгарский
------	---------	---



Порционные блюда из мяса



- | | | |
|-------|----------------|--|
| 300 г | 1500 р. | Тибон-стейк |
| 250 г | 1050 р. | Стейк из мраморной говядины |
| 250 г | 450 р. | Стейк из телячьей вырезки, маринованной в красном вине с прованскими травами |
| 250 г | 600 р. | Каре австралийского ягненка, маринованного в оливковом масле со свежим розмарином |
| 250 г | 450 р. | Свиная шейка, маринованная с ананасом |
| 250 г | 320 р. | Свиная корейка |
| 500 г | 450 р. | Свинные ребра, маринованные в пиве с луком и травами |
| 300 г | 220 р. | Куриные крылья, маринованные в соевом соусе с чесноком и пряными травами |
| 250 г | 250 р. | Куриные грудки, маринованные в дижонской горчице |



Шашлык и колбаски на гриле



Шашлык

- | | | |
|-------|--------|---|
| 250 г | 450 р. | <i>Свиная шейка, маринованная в травяном маринаде, светлом пиве со свежим луком</i> |
| 250 г | 600 р. | <i>Шашлык из мяса молодого барашка, маринованного в соке граната со свежим розмарином</i> |
| 250 г | 450 р. | <i>Шашлык из телячьей вырезки, маринованной в соевом соусе и красном вине</i> |
| 250 г | 210 р. | <i>Куриные грудки в медово-горчичном маринаде с сегментами апельсина</i> |

Колбаски

- | | | |
|-------|--------|---|
| 200 г | 450 р. | <i>Острые бараньи колбаски: рубленая баранина с кедровыми орешками и розмарином</i> |
| 200 г | 270 р. | <i>Колбаски свиные: рубленая свинина с чесноком, луком и зеленью</i> |
| 200 г | 270 р. | <i>Колбаски нюрнбергские: маленькие колбаски из молодой свинины и телятины в натуральной оболочке</i> |



Порционные блюда из рыбы и морепродуктов



- 350 г **750 р.** **Форель, фаршированная**
лимоном и травами
- 300 г **480 р.** **Дорада,**
фаршированная
лимоном и травами
- 300 г **480 р.** **Сибас,**
фаршированный
лимоном и травами
- 200 г **450 р.** **Стейк из лосося,**
маринованного со свежим тархуном
и соком лимона
- 200 г **1200 р.** **Стейк из чилийского сибаса,**
маринованного со
свежими травами
и соком лимона
- 200 г **480 р.** **Королевские креветки,**
маринованные в соевом
соусе, оливковом масле
с чесноком
и кайенским перцем
- 150 г **510 р.** **Морские гребешки,**
маринованные
в оливковом
масле, соевом соусе, соке
лимона с листочками тархуна



*Блюда,
приготовленные в воке*



Заказ от 2 килограммов

Паэлья,
приготовленная в воке
на основе риса
с зеленью и специями:

2 кг	1400 р.	Паэлья с морепродуктами
2 кг	1500 р.	Паэлья с рыбой
2 кг	1500 р.	Паэлья с бараниной
2 кг	1900 р.	Паэлья с телятиной
2 кг	850 р.	Паэлья с овощами

2 кг	800 р.	Соте из овощей
2 кг	1400 р.	Морепродукты с овощами



Овоци на гриле и супы на костре



Овощи,

жаренные на гриле, с добавлением масла из авокадо с ноткой лимона, посоленные морской солью и приправленные свежим базиликом:

200 г	120 р.	Баклажаны
200 г	120 р.	Цукини
200 г	100 р.	Помидоры
200 г	70 р.	Лук красный
200 г	140 р.	Перец
200 г	160 р.	Фенхель



Супы на костре

при заказе от 5 литров

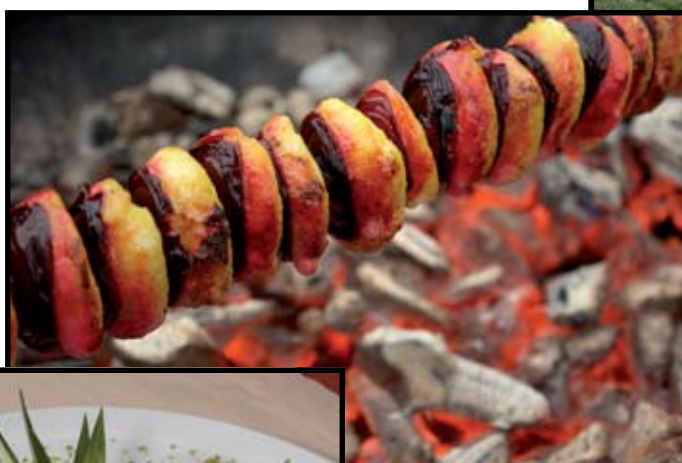
5 л	1680 р.	Уха астраханская с тремя видами рыбы
5 л	2800 р.	Шурпа из баранины
5 л	2560 р.	Харчо по-грузински
5 л	3000 р.	Гуляш мясной



Десерты на гриле



- 250 г **200 р.** *Жаренные на гриле ананасы в сахарной корочке, подаются с шариком мороженого и карамельным соусом*
- 250 г **200 р.** *Жареные бананы, фламбированные темным ромом, подаются с шариком мороженого и шоколадным соусом*
- 250 г **120 р.** *Запеченные груши с медом, клюквой и свежей мятой*
- 150 г **120 р.** *Запеченные яблоки с медом*
- 250 г **180 р.** *Запеченные яблоки с брусникой, тростниковым сахаром и коньяком, подаются с шариком мороженого*
- 250 г **200 р.** *Фруктовая темпура: бананы, ананасы, яблоки, груши, клубника, жаренные в пивном кляре, подаются с карамельным соусом*
- 200 г **360 р.** *Клубника, жаренная на сливочном масле, фламбированная коньяком, подается с шариком мороженого и свежей мятой*





Ресторан «АМСТЕРДАМ»
организует для вас
БАРБЕКЮ НА ПРИРОДЕ
и приготовит изысканные блюда
на знаменитом оборудовании
американской фирмы **WEBER!**



Тел.: 8 (495) 956-27-72

8 (495) 956-39-31

Тел./факс: 8 (495) 956-39-32

e-mail: amsterdamcafe@mail.ru

