

Кафе Бриз прогулка от отеля Аврора Судак

Продолжаем знакомство с кафе города Судака. Кипарисовая аллея кафе Бриз.



Кафе средней ценовой категории. Дешевле, чем [Ривьера](#) , но дороже, чем фаст-фуд и столовые.



Общий вид зала на втором этаже.



В оформлении кафе присутствует морская тематика.



Занавески в виде парусов.



Вечером в июне прохладно - нам дали пледы для детей



Еще лист меню - для ориентировки по ценам

Овощные салаты			
Наименование	Выход	порц	Цена
"Греческий" (огурец, помидор, дрюза, масло, маслины)	180	порц	250.00
Домашний со сметаной (масло, майонез)	150	порц	130.00
Овощное ассорти	300	порц	300.00
Грибной закусочный	150	порц	120.00
"Молодость" (капуст, помид, огурец, масло)	150	порц	140.00
"Летний" (помидор, огурец, горошек)	150	порц	140.00
Смешанные салаты			
Оливье	180	порц	180.00
Салат из крабовых палочек	180	порц	180.00
"Венерский" (лос, курица, горошек, кукуруза, помидор, лист салата, майонез)	200	порц	220.00
"Новинка" (помидор, сыр, чеснок, майонез)	150	порц	140.00
"Фантазия" (кури, кур. филе, лук, маринованный, яйцо, майонез)	150	порц	210.00

Утверждаю

Смешанные салаты	
Наименование	
"Для вас" (курица, сыр, сухари, помидор, майонез.)	
"Каприз" (грибы, курица, дилек, сыр, майонез)	
"Нежность" (язык, огурец, горошек)	
"Марсель" (помидор, дилек, сыр, майонез.)	
"Тайна Клеопатры" (коньяк, маслины, огур., помид., орех, ананас.)	
"Экзотика" (грибы, кукуруза, крабовые пал., лук, сельдерей, майонез.)	
"Тоска" (курица, грибы, помидор, сыр, масло)	
"Цезарь" (дилек, сухари, сыр, майонез)	
"Будапешт" (язык, помидор, перец, доль, кукуруза, чеснок, лук, масло)	

Мясные блюда.

Блюда из мяса			
Отбивная "Бриз"	250	порц	360.00
(сыр, лук, чеснок, майонез)			
Отбивная с грибами	200	порц	240.00
Отбивная "по-молдавски"	200	порц	240.00
(шурпи, сухари, паприка)			
Отбивная из свинины	100	вес	150.00
Отбивная из говядины	100	вес	200.00
Отбивная куриная	100	вес	140.00
Отбивная "Флорида" (ананас, сыр)	100/80/20	порц	260.00
Свинина "по-гречески" (грибы, перец болгарский, лук, сыр)	100/80/20	порц	270.00
Мясо "по-французски" (помидор, лук, сыр)	100/80/20	порц	250.00
Мясо "по-марски" (грибы, помидор, сыр)	100/80/20	порц	270.00
Рыбный "по-венгерски" (отбивная, сыр)	200	порц	300.00
Инфитекс с яйцом	100/70	порц	170.00
Стейк свиной	100	вес	150.00
Говядина тушеная с черносливом	150	порц	260.00
Говядина тушеная с овощами	250	порц	290.00

ерждаю

Вид из кафе.

Блюда из мяса	
Печень жареная в луке в сметанном соусе	
Котлета домашняя	
Жаркое по-домашнему с грибами и сыром	
Жаркое по-домашнему	
Жаркое по-домашнему с черносливом	
Плов из говядины	
Хашилама (говядина, картошка, помидор, лук)	
Курица "Шик" (помидоры, сыр, белое вино)	
"Пикантная свинина" (чернослив, сыр)	
"Марсель" (филе куриное, майонез, грибы)	
"Домжур" (филе куриное, ананас, сыр)	
Стейк с сыром	
Свинные рёбра под овощным соусом	
Сковородки	
Мясная №1 (свинина, картофель, грибы, сыр, майонез)	
Мясная №2 (куриное филе, картофель, кукуруза, помидор, грибы, сыр, майонез)	
Рыбная №1 (семга, дрожжи, овощи, горошек, стручок, фасоль, сыр, майонез)	
Рыбная №2 (пеленас, дрожжи, овощи, горошек, стручок, фасоль, сыр, майонез)	
Овощная (капуста, дрожжи, стручок, фасоль, горошек, кукуруза, морковь)	



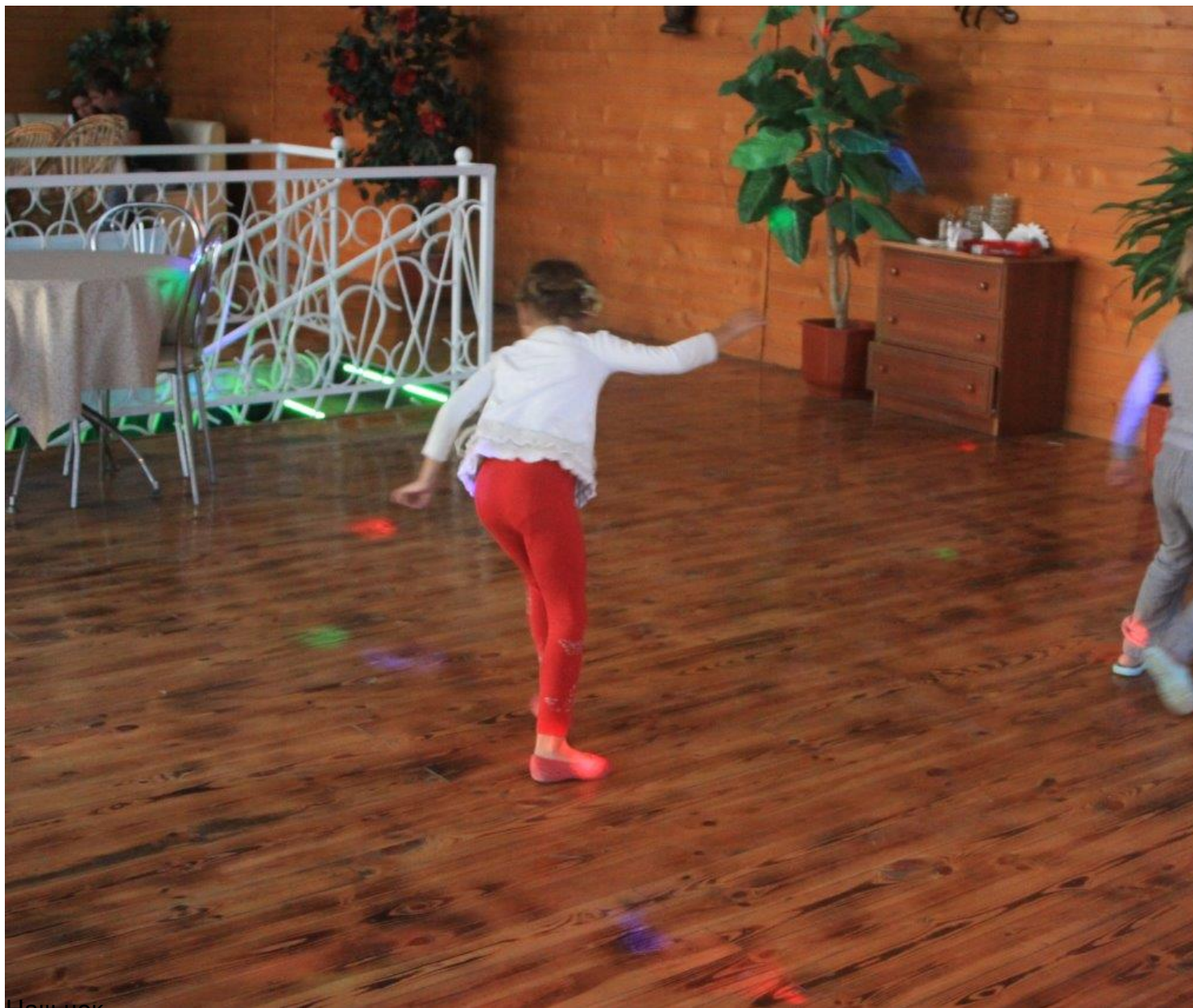
Люсин заказ - солянка и отбивная.



Мясодобавскирибсвилендънпробавскирошечкалик,слаботаваносвизбликарномидионаково.



Все изображения созданы с помощью фотошопа и включают световые эффекты, пользующиеся



Наш чек

Ресторан БРИЗ

Счет 261101067 от 11/06/2016

19 01 02

Стол 7 гостей=4

Блюдо	Кол.	Сумма
ЧАЙ (чёрный) чайник	1.0	120.00
Жюльен Южный	2.0	460.00
Салат Греческий	1.0	250.00
Свинина по-графски (грибы, овощи, сыр)	1.0	270.00
Мясо по-царски" (грибы , сыр)	1.0	270.00
Стейк 100гр	1.5	225.00
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 100гр	2.0	300.00
Содзяка сборная мясная	1.0	230.00
лепенка	1.0	80.00
Соус красный	1.0	50.00

Кафе Бриз прогулка от отеля Аврора Судак 11 июня 2016

Автор: Administrator

12.06.2016 06:09 - Обновлено 22.08.2020 13:12
