



АМАКС
HOTELS & RESORTS

ЗИМНЕЕ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

*Наши блюда согреют Вас
теплом и уютом*

**Блюдо от повара АМАКС Сити-отель
Татьяны Чучевой, Уфа**

**САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
ЛУКОМ И БЕКОНОМ 1/200**

330 P

Бекон, картофель, красный лук, болгарский перец, лист салата
Б - 6,7 Ж - 36,96 У - 15,75 КК - 422,5

**Блюдо от повара АМАКС Конгресс-отель
Вячеслава Проскурина, Ростов-на-Дону**

СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП С БРОККОЛИ 1/250

250 P

Сырное ассорти, сливки, лук, брокколи
Б - 5,5 Ж - 12,4 У - 17,94 КК - 200,2

**Блюдо от повара АМАКС «Красная Пахра»
Александра Репко, Москва**

**ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА С СОУСОМ
ТЕРИЯКИ И ОВОЩАМИ 320/110/5**

690 P

Свиные ребра, брокколи, перец чили, соус терияки
Б - 4,1 Ж - 11,1 У - 5,5 КК - 147,4

**Блюдо от повара АМАКС Конгресс-отель
Константина Синякова, Белгород**

**ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, ФАРШИРОВАННОЕ
ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ, ГРИБАМИ И
ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ 250/200**

620 P

Филе цыпленка, вяленые томаты, шампиньоны,
картофель, помидоры черри, розмарин
Б - 48,3 Ж - 66,36 У - 45,06 КК - 968,6

МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ 1/100

180 P

Медовый бисквит в сочетании со сливочным кремом
Б - 11,0 Ж - 9,6 У - 26,0 КК - 233,8