

# Кафе/Бар БАШНЯ

*Наши услуги:*  
*Банкеты*  
*Фуршеты*  
*Детские праздники*

Корпоративное мероприятие,  
семейное торжество,  
празднование Дня рождения,  
дружеский банкет  
или официальный фуршет –  
обслуживание любого праздника  
Вы можете доверить нам!

Индивидуальное меню,  
уютная атмосфера,  
безупречный сервис –  
залог Вашего прекрасного  
настроения в день торжества!

Возможна полная  
организация мероприятия  
с оформлением зала,  
музыкальным сопровождением,  
развлекательной программой.

Вместимость зала до 60 человек!

Выездное обслуживание

Осуществляем  
кайтеринговое (выездное)  
обслуживание мероприятий.  
Предлагаем Вам услуги  
комплексного питания сотрудников  
по индивидуальному меню  
и заказ обедов по телефону.

Информация по телефонам:  
**347-147, 377-899**  
г.Липецк, ул. Балмочных д.15

# Bon appetit! МЕНЮ



# БАШНЯ

Кафе/Бар

# Bon appetit!

Выход  
(гр)

Цена  
(руб)

## Холодные закуски

<b>Мясное ассорти</b> (сочная говядина, нежная свиная корейка, говяжий язык, соус хрен)	230\30	240
<b>Мясная «австрийская» закуска</b> (Пармская ветчина, сыр, маслины)	200	305
<b>Семга собственного посола</b> (нежная слабо-соленая семга, сметанный соус, маслины, лимон)	150\30	210
<b>Закуска по-деревенски</b> (огурец, помидор, болгарский перец, зелень по сезону)	250	115
<b>Соленья из погребка</b> (корнишоны, помидорки, другие овощи по сезону)	210	135
<b>Сырное ассорти</b> (Пармезан, Моцарелла, Дор Блю, мед, грецкий орех)	210	205
<b>Селедочка по-домашнему</b> (сельдь, картофель, маринованный красный лучок)	200	90
<b>Моцарелла с томатами</b> (итальянский сыр с соусом бальзамико, томаты)	160	120
<b>Оливки, маслины</b>	100	85
<b>Лимон, маслины</b>	40\10	45

# Bon appetit!

Выход  
(гр)

Цена  
(руб)

<b>Мороженое</b> «Фруктовый соблазн» (пломбир к кусочками фруктов, банановым сиропом и взбитыми сливками)	150	125
<b>Десерт «Ромовый банан»</b> (обжаренные бананы с сахаром и ромом, с шоколадным сиропом и грецкими орехами)	220	165
<b>Бананы со сливочным соусом в «мешочке»</b> (бананы, киви, соус английский, блинчик)	140	115
<b>Блинчики с творогом</b> (подаются с английским клубничным соусом)	150	75
<b>Фруктовая ваза</b>	1000	250
<b>Фрукты на ваш выбор</b> (апельсин, яблоко, банан, киви, виноград, лимон, ананас)	100	50
<b>Конфеты «Ферреро Роше»</b>	3 шт.	65
<b>Конфеты «Раффаэло»</b>	3 шт.	65

# Bon appetit!

# Bon appetit!



# Bon appetit!

## Десерты

	Выход (гр)	Цена (руб)
Штрудель яблочный (подается с английским соусом и шариком пломбира)	120\80	125
Штрудель творожный (подается с английским и клубничным соусами)	120\30	145
Чиз-кейк оригинальный	180	150
Тирамису (классический итальянский десерт)	130	175
Фруктовый салат (апельсин, яблоко, банан, грецкий орех, изюм, сливочно-йогуртовая заправка)	180	170
Мороженое «Бон суар» (шоколадное мороженое с «пьяной» вишней, белым шоколадом и шоколадным сиропом)	120	125
Мороженое «Манифик» (пломбир, политый карамелью с миндалем и грецким орехом)	120	115

# Bon appetit!

## Горячие закуски

	Выход (гр)	Цена (руб)
«Башня» (тигровые креветки с припущенными овощами, соусом бальзамико, грибами и помидорами «черри»)	200	525
Креветки тигровые жаренные с чесночным соусом	260	550
Королевские креветки к пиву	175	185
Соте из черных мидий (приготовленное в белом вине по классическому рецепту из средиземноморья)	450	325
Мидии фаршированные (подаются под соусом «Томато»)	200\30	225
Лазанья Пармеджана (нежная овощная лазанья из баклажан с моцареллой, пармезаном, томатным соусом, листочками базилика и соусом песто)	180	195
Жульен грибной (грибы шампиньоны в сливочном соусе под сыром Моцарелла)	90	110
Жульен из семги (семга в сливочном соусе под сыром Моцарелла)	90	115
Луковые кольца (подаются с соусом «коктейль»)	100\30	80
Кальмары фри (подаются с соусом «тар-тар»)	150\30	125
Гренки к пиву	100	45
Блинчики с семгой, красной икрой и розовым соусом	200\20	115
Блинчики с говядиной и итальянским сыром	160	85

# Bon appetit!

# Bon appetit!

*Bon appetit!*

Выход  
(сп)

Цена  
(руб)

### Салаты

«Мистер Оливье» с креветками (приготовленный по старому французскому рецепту)	180	145
«Цезарь» с беконом и яйцом (листья салата, гренки, пармезан, бекон)	190	185
«Цезарь» с креветками (листья салата, гренки, пармезан, креветки)	190	190
«Цезарь» с лососем (листья салата, гренки, пармезан, лосось)	190	195
Салат «Римский» (листья салата, копченая грудка, ананас, шампиньоны, кукуруза, болгарский перец, под сметано-чесночной заправкой )	180	170
Салат с морепродуктами (лосось слабосоленый, мидии, кальмары, соус «коктейль»)	210	195
Салат с кальмарами (кальмары, шампиньоны, сырная заправка с грецкими орехами)	200	160
Салат «Гис Сар» (курица, чернослив,	165	165

*Bon appetit!*

Выход  
(сп)

Цена  
(руб)

### Соус на Ваш выбор:

«Коктейль»	40	35
«Тар-Тар»	40	50
«С хреном»	40	35
«Горчичный»	40	35
«Кетчуп»	40	35

### Гарниры

Картофель фри	150	65
Картофель «по-домашнему» (обжаренный картофель с луком и зеленью)	150	45
Картофельное пюре	150	40
Рис, припущенный с овощами	150	45
Крокеты (картофель, баклажан, рикотта)	90	60
Капоната «рататуй» (цукини, баклажан, лук, помидор, кедровые орешки, изюм)	150	115

*Bon appetit!*

*Bon appetit!*



# Bon appetit!

Выход  
(гр)

Цена  
(руб)

## Горячие блюда из рыбы

Стейк семги с беконом  
под икорным соусом  
(нежное филе,  
запеченное с базиликом)

210 345

Карп, запеченный  
в сырной шубе  
(карп, помидоры, сыр, соус)

300 270

Треска  
с соусом «Пеперат»  
(с Туринским хлебом, острым  
томатным соусом «пеперат»,  
сладким лимоном,  
зеленым горошком и каперсами)

180 245

### Рыба запеченная на ваш выбор:

Дорадо  
(подается с томатами черри,  
маслинами и зеленью)

330 495

Сибас  
(подается с томатами черри,  
маслинами и зеленью)

330 515

Шашлык  
из морепродуктов  
на гриле  
(морской гребешок, семга,  
тигровые креветки, маринованные  
по фирменному рецепту  
с овощами и микс-салатом)

150 365

Морской гребешок  
«по-марсельски»  
(морской гребешок с микс-  
салатом и болгарским перцем)

190 410

Соте из черных мидий  
в томатном соусе  
(для гурманов)

1500 985

Гевеч с креветками  
в сырно-сливочном соусе  
(подается  
на скворчащей сковородке)

240 250

# Bon appetit!

Выход  
(гр)

Цена  
(руб)

Салат Пажи 170 180  
(говяжий язык, сыр, огурец,  
сметанная заправка)

Салат «Белле Фамме» 180 155  
(сочная говядина,  
копченый окорок,  
яйцо, майонезная заправка)

Салат с говядиной 180 150  
и лесными грибами  
(говядина, лист салата,  
опята, морковь, яйцо)

Салат «Греческий» 160 135  
(овощной салат, сыр Фетакса)

Теплый салат 180 245  
с морепродуктами  
под апельсиновым соусом  
(подается на листьях салата  
с дольками грейпфрута,  
апельсина  
и соцветием базилика)

Теплый салат 180 165  
с куриной печенью  
и белыми грибами  
(подается на листьях салата  
с красным перчиком  
и розмарином)

Теплый салат с кроликом 160 235  
(подается на листе салата  
с заправкой из белого  
винного уксуса и рукколой)

# Bon appetit!

# Bon appetit!

# Bon appetit!

## Супы

	Выход (гр)	Цена (руб)
Борщ с черносливом и грибами	350	75
Минестроне (классический итальянский суп из овощей, с пармезаном, соусом песто и оливковым маслом)	300	115
Томатный суп с морепродуктами (мидии, морской гребешок, креветки, морская рыба)	300	240
Крем-суп из лосося (подается с креветками, оливковым маслом и веточкой базилика)	300	145
Солянка сборная мясная со сметаной и маслинами	320/7	165
Крем-суп из шампиньонов (подается с чесночными гренками и оливковым маслом)	300	120

# Bon appetit!

	Выход (гр)	Цена (руб)
Каре ягненка на гриле (подается с гарниром из опят с овощами в сливочно-чесочном соусе)	200	620
Куриное филе «Bon appetite» (нежное филе, маринованное по специальному рецепту от шеф-повара, с рисом)	220	185
Куриное филе в беконе (филе, фаршированное итальянским сыром Моцарелла, черносливом и базиликом, с томатным соусом)	220	215
Куриные грудки с томатно-оливковым соусом	200	180
Перепела в яблочном соусе с припущенными овощами (цукини, чернослив, соус «бальзамик»)	200	435
Рулетик из кролика под соусом «Мон шарм» (подается на листочке салата, со свежими овощами, под сливочным соусом)	160	215
Мясо молодого кролика в горшочке «по-бургундски» (жаркое, приготовленное в сливочном соусе с красным вином и запеченное с нежным итальянским сыром Моцарелла)	250	165
Мясо индюшки с овощами в горшочке	250	150
Гевеч с курицей в сырno-сливочном соусе (подается на сковороде)	240	235
Овощи гриль с сыром Риккота (баклажан, цукини, помидор, перец болгарский, шампиньоны, итальянский творожный сыр)	210	195

# Bon appetit!

# Bon appetit!



*Bon appetit!*

Выход  
(гр)      Цена  
(руб)

### Горячие блюда из мяса

**Свинина в грибном соусе**      180      285  
(вырезка свинина с грибным соусом из белых грибов и королевских шампиньонов)

**Свинина с соусом «Ле норд»**      220      315  
(запеченная под майонезом с грецкими орехами и маринованными корнишонами)

**Свиная корейка с соусом «Роббер»**      200      295  
(маринованная свиная корейка, соус Роббер)

**Свиная корейка на гриле**      220      305  
(подаётся с яблочно-сливочным соусом и чипсом из баклажана с розмарином)

**Телятина в соусе «Башня»**      150      195  
(телятина, маринованная в фирменном соусе с добавлением белого вина и имбиря)

**Телятина «по-марлезонски»**      220      210  
(маринованная в соевом соусе, с кунжутом и болгарским перчиком, гарниром из риса)

**Ростбиф с черничным соусом**      200      235  
(маринованная вырезка говядины, черничный соус)

**Отбивная из говядины на гриле с соусом «черри»**      180      205

**Печень «по-венециански»**      200      195  
(подаётся с тушеным сладковатым лучком, мясным соусом и соусом «бальзамик»)

**Каре ягненка с крокетами**      150\90      585  
(обжаренная корейка с ароматными травами, чесночком, оригинальным гарниром и соусом)

*Bon appetit!*

Выход  
(гр)      Цена  
(руб)

### Собственная выпечка

**Хлебушек белый**      30      5

**Хлебушек ржаной**      30      5

**Пирожки с грибами**      40      10

**Пирожки с мясом**      40      10

**Пирожки с рыбой**      40      10

**Пирожки с яблоками**      40      10

**Круасаны**      40      15

• с белым шоколадом

с черным шоколадом

с абрикосовым конфитюром

с персиковым конфитюром

с лимонным конфитюром

с клубничным конфитюром

с земляничным конфитюром

с вишневым конфитюром

• с сливовым конфитюром

с яблочным конфитюром

*Bon appetit!*

*Bon appetit!*

# Bon appetit!

## Пицца

	Выход (гр)	Цена (руб)
<b>Маргарита</b> (томатный пицца-соус, итальянский сыр Моцарелла)	310	120

<b>Морской деликатес</b> (морской гребешок, креветки, мидии, кальмары, итальянский сыр Моцарелла)	350	320
--	-----	-----

<b>Башня</b> (грибы, говядина, ветчина, перец болгарский, маслины, помидор, итальянский сыр Моцарелла)	380	205
--	-----	-----

<b>Грибная</b> (по фирменному рецепту от шеф-повара со сливочным соусом из белых грибов и итальянским сыром Моцарелла)	420	285
--	-----	-----

<b>Сицилия</b> (ветчина, перец болгарский, грибы, маслины, итальянский сыр Моцарелла)	380	175
--	-----	-----

<b>Охотничья</b> (колбаски охотничьи, помидор, перец болгарский, грибы, итальянский сыр Моцарелла)	380	205
---	-----	-----

<b>Четыре сыра</b> (итальянский сыр Моцарелла, Дор Блю, Гауда, Пармезан)	380	230
--	-----	-----

# Bon appetit!

## Паста

<b>Карбонара</b> (сливочный соус, бекон, лук, Пармезан)	280	205
---	-----	-----

<b>Регатоне а-ля Нарчино</b> (сливочный соус, свинина, лук, Пармезан)	320	195
---	-----	-----

<b>Феттучини с кроликом</b> (мясо кролика, руккола, маслины, Пармезан)	280	225
--	-----	-----

<b>Спагетти «Бальзамико»</b> (соус «бальзамик», лук парей, сливки, Пармезан)	280	215
--	-----	-----

<b>Спагеттини</b> (с итальянскими фрикадельками и томатным соусом)	280	190
--	-----	-----

<b>Феттучини</b> (с морепродуктами в сливочном соусе из лосося)	280	235
---	-----	-----

# Bon appetit!

# Bon appetit!



