

Ресторан «Marinad meat bar»

Практикант - Артемчук Марія

Marinad meat bar – м'ясний ресторан з магіальною кухнею та своїм м'ясним магазином. В закладі можна замовити не тільки смачні страви приготовлені на

відкритому вогні, а й сирі, мариновані та запаковані у вакуум м'ясо, рибу та овочі.

Заклад працює пн:нд – 11.00 – 23.00 год.

Адреса: м.Львів, вул. Личаківська, 135.

Авторським стравами від шефа є:

- *Вінегрет з опеньками*
- *Грибний крем-суп з чорними грінками*
- *Півник Клюке з соусом із прованських трав*
- *Гірські устриці з овочами гриль у вершково-базиліковому соусі*
- *Курячі*



крильця на мангалі з часниковим соусом

Холодні закуски: свіжі овочі до м'яса; оселедець з цибулею; сирна палітра; соління; сало по –домашньому.

Салати: цезар з лососем; цезар з куркою; теплий салат з яловичиною; овочевий.

Гарячі закуски з мангалу: хачапурі; сет до пива для компанії; лаваш з сиром сулугуні, томатами та зеленню;

Перші страви: гриль бульйон; борщ; цибулево-сирний крем суп з цибулею фрі та пармезаном

Страви з мангалу: шашлик зі свинини; шашлик з телятини; қаре ягняти; қаре телятини; стейк Рібай; біфштекс; філе-міньйон; форель річкова; дорадо; лосось гриль з медовим соусом та авокадо; філе сібаса на подушці з бобових; куряча грудка з соусом қарі; ребра у медово-імбирному соусі; яловичий язик на мангалі з соусом із хрону; свинна қорейқа з печеною картоплею.

Сире мариноване м'ясо: шашлик зі свинної ший; шашлик з телятини; қаре телятини; қаре ягня; рібай; свинна қорейқа.

Гарніри: картопля по-селянські; кукурудза гриль; овочі гриль; картопля фрі з сирним соусом; табуле.

Десерти: шоколадно-банановий торт; сирники зі сметаною та родзинками; домашній сирник.

Артемчук Марія активно приймала участь у приготуванні та подаванні страв набуваючи цінні практичні навички.