

Tupperware®

Миксер-трио



Потрясающие
рецепты!





Мини-миксер, миксер-квик, большой миксер

Они с вами повсюду:
дома, на пикнике, на отдыхе, в путешествии.

Замешивают:

- Блинное тесто
- Тесто для пирогов
- Тесто для пиццы

Смешивают:

- Коктейли алкогольные и безалкогольные
- Заправки для салатов
 - Маринады
 - Соусы
 - Пунш

Взбивают:

- Сливки
- Молочные коктейли
- Омлет



В них также удобно хранить и перевозить продукты!

Миксеры состоят из:

Мини-миксер

- **Герметичной куполообразной крышки.** Крышка снабжена закрывающимся клапаном, который фиксируется в открытом положении и при необходимости снимается, что позволяет легко переливать содержимое.
- **Шайбы** (вставки для смешивания), которая обеспечивает однородное смешивание всех ингредиентов.
- **Емкости на 250 мл с мерной шкалой** с ценой деления 50 мл. Шкала нанесена на стенку емкости и не стирается при использовании. Емкость имеет шероховатую поверхность, которая предотвращает выскальзывание миксера даже из мокрых рук. Полупрозрачный материал, из которого сделана емкость, позволяет легко распознать содержимое. Емкость прекрасно комбинируется с различными насадками из набора «Поваренок»



Миксер-квик

- **Герметичной куполообразной крышки.** Крышка снабжена закрывающимся клапаном, который фиксируется в открытом положении и при необходимости снимается, что позволяет легко переливать содержимое.
- **Шайбы** (вставки для смешивания), которая обеспечивает однородное смешивание всех ингредиентов.
- **Емкости на 500 мл с мерной шкалой,** нанесенной с двух сторон, с ценой деления 50 мл. Емкость имеет шероховатую поверхность, которая предотвращает выскальзывание миксера даже из мокрых рук. Полупрозрачный материал, из которого сделана емкость, позволяет легко распознать содержимое. Емкость прекрасно комбинируется с различными насадками из набора «Поваренок».



Большой миксер

- **Герметичной винтовой крышки,** благодаря которой в миксере также можно готовить газированные напитки, кисломолочные коктейли и дрожжевое тесто. Ребристая поверхность крышки позволяет закрывать и открывать миксер даже мокрыми руками.
- **Насадки для выливания содержимого.** Форма насадки устроена таким образом, что жидкость без брызг попадает в подготовленную посуду. Отверстие на этой насадке достаточно широкое, позволяет добавлять в миксер любые ингредиенты.
- **Шайбы** (выпуклой вставки для смешивания ингредиентов).
- **Высокой емкости на 750 мл** с мерной шкалой с ценой деления 50 мл. Шкала нанесена на стенку емкости и не стирается при использовании. Полупрозрачный материал, из которого сделана емкость, позволяет легко распознать содержимое. Емкость прекрасно комбинируется с различными насадками из набора «Поваренок».



Сборка:

1. Поместите шайбу в мини-миксер
2. Закройте крышку
3. В последнюю очередь закройте клапан

Сборка:

1. Поместите шайбу в миксер-квик
2. Закройте крышку
3. В последнюю очередь закройте клапан

Сборка:

1. Поместите шайбу в большой миксер
2. Поместите насадку в емкость до щелчка
3. Поверните крышку против часовой стрелки, совместив резьбу, а затем – по часовой стрелке до упора

Несколько практических советов:

1. Перед началом приготовления всегда правильно и плотно закрывайте крышки миксеров.
2. При использовании мини-миксера и миксера-квик рекомендуется придерживать клапан.
3. Смешивайте горячие или газированные жидкости только в большом миксере, который снабжен винтовой крышкой!
4. Компактность миксеров позволяет хранить приготовленные в них соусы и напитки на дверце холодильника.
5. Миксеры подходят для хранения продуктов в морозильной камере.
6. Если вы смешиваете в большом миксере коктейли с добавлением кусочков фруктов и кубиков льда, закрепите шайбу выпуклой стороной вверх. В таком положении она будет выполнять роль дуршлага с крупными отверстиями, и в стакан не попадут ни кусочки фруктов, ни кубики льда.

Уход

Мойте изделия вручную с помощью губки и средства для мытья посуды, тщательно вытирайте, не используйте чистящих порошков и жестких губок. Эти изделия можно мыть в посудомоечной машине.

Гарантийные обязательства

Компания предоставляет гарантию на данные изделия, которая предусматривает замену изделия в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

Мини-миксер. Соусы

Соус с эстрагоном

- 100 мл жидких сливок
- 15 г нарезанного эстрагона
- 14 мл острой горчицы
- 2 г перца «Эспелет» (или смеси сладкой паприки и острого перца)
- соль, перец по вкусу

Поместите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте. Подавайте с рыбой.

Соус с травами

- 25 мл воды
- 80 мл оливкового масла
- 14 мл бальзамического уксуса
- 14 мл яблочного уксуса
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 30 г нарезанных трав (кервель, петрушка, эстрагон, зеленый лук, базилик)
- соль, перец по вкусу

Поместите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте. Подавайте со свежими овощами.

Дачный соус

- 50 мл томатного сока
- 50 мл морковного сока
- 15 мл лимонного сока
- 5 г карри
- 1 небольшая измельченная луковица
- 20 г измельченного кервеля
- 50 мл масла из виноградных косточек
- соль, перец по вкусу

Поместите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте. Придает превосходный вкус салатам.

Калифорнийский соус

- 100 г обезжиренного творога
- 15 мл лимонного сока
- 20 г нарезанного зеленого лука
- пюре из 1 авокадо
- соль, перец по вкусу

Поместите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте. Подавайте со свежими овощами или с жареным мясом.





Соус «Грелетт»

80 г обезжиренного творога

100 г помидоров в собственном соку

1 измельченная луковича-шалот

8 мл лимонного сока

25 мл оливкового масла

Поместите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте.

Подавайте со свежими овощами, с фондю по-бургундски.

Соус-коктейль

140 г обезжиренного творога

8 мл горчицы

8 мл лимонного сока

1 яичный желток

25 мл сметаны

5 мл виски

1 измельченная луковича-шалот

20 г нарезанного зеленого лука

15 г кервеля

1 г перца «Эспелет»
(или смеси сладкой паприки
и острого перца)

14 мл кетчупа

соль, перец по вкусу

Выложите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте.

Подавайте с авокадо или с грейпфрутами, с креветками и свежими овощами.

Мини-миксер. Соусы

Соус с манго

пюре из половины манго

1 головка репчатого лука, мелко нарубленного в измельчителе «Без хлопот»

75 мл сливок

1 г паприки

1 г перца «Эспелет» (или смеси сладкой паприки и острого перца)

соль, перец по вкусу

Выложите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте.

Оригинален и особенно вкусен в сочетании со свежими овощами.

Соус с сыром «Рокфор» и грецкими орехами

9 мл портвейна

120 мл жидких сливок

30 г раскрошенного сыра «Рокфор»

20 г дробленых грецких орехов

соль, перец, тертый мускатный орех по вкусу

Поместите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте.

подавайте в качестве закуски с овощными палочками.

Майонез без яиц

15 мл острой горчицы

30 мл очень холодного концентрированного сгущенного молока

120 мл растительного масла

30 мл лимонного сока

соль и перец по вкусу

Выложите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку, кроме лимонного сока, закрепите в емкости шайбу, закройте и смешайте: соус подготовлен, но еще не загустел. Добавьте лимонный сок в отверстие в крышке, закройте клапан и смешайте еще раз, откройте — теперь соус густой. Используйте его как майонез.

Соус «Карбонара»

200 мл сметаны

3 яичных желтка

1 г мускатного ореха

соль, перец по вкусу

Выложите в **мини-миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте.

В кастрюле обжарьте 200 г ломтиков бекона в 20 г сливочного масла. Добавьте смесь из мини-миксера и разогрейте, не доводя до кипения.

подавайте с пастой.

Соус «Бешамель» на скорую руку

40 г муки

50 мл растительного масла

300 мл молока, доведенного до кипения

1 г мускатного ореха

соль, перец по вкусу

В **мини-миксер** насыпьте муку, добавьте масло, закрепите в емкости шайбу, закройте и смешайте, чтобы ингредиенты хорошо перемешались. Понемногу добавляйте молоко, помешивая малым силиконовым скребком «Диско». Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, затем смешайте, оставьте на 4 минуты, не мешивая.

Этот соус отлично подходит для цикория или лука-порей с ветчиной, а также для приготовления запеканок и лазаньи.



Соусы

Миксер-квик. Большой миксер. Маринады

ПРАКТИЧЕСКИЙ СОВЕТ: любой рецепт для миксера-квик на стр. 10–17 вы также можете приготовить в большом миксере, увеличив количество ингредиентов в 1,5 раза

Яблочный маринад

25 мл растительного масла
150 мл негазированного сидра брют
1 измельченная луковица
1 измельченный зубчик чеснока
50 мл жидких сливок
25 мл кальвадоса
соль, перец по вкусу

Выложите в **миксер-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, закройте и смешайте: маринад готов.

Залейте им кусочки кролика, добавьте 3 очищенных и разрезанных на 4 части яблока и готовьте в духовке в кастрюле «Ультраплюс™».

Йогуртовый маринад

75 мл жидких сливок
125 г натурального йогурта
50 мл кетчупа
50 мл винного уксуса
1 измельченный зубчик чеснока

1 измельченная луковица-шалот
5 г свежего нарезанного корня имбиря
соль, перец по вкусу

Выложите в **миксер-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, закройте и смешайте: маринад готов.

Используйте для маринования курицы перед обжаркой.

Медовый маринад со специями

25 мл меда
25 мл горчицы
100 мл растительного масла
25 мл сухого белого вина
10 г смеси прованских трав
10 г перца «Эспелет» (или смеси сладкой паприки и острого перца)
соль, перец по вкусу

Выложите в **миксер-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, закройте и смешайте: маринад готов. Используйте для маринования ломтиков свинины, птицы или ягненка. Оставьте мясо в маринаде на 2–3 часа, затем приготовьте на мангале.

Маринад с красным вином

10 г смеси прованских трав
100 мл красного вина
25 мл коньяка
100 мл растительного масла
10 мл меда
3 г перца «Эспелет» (или смеси сладкой паприки и острого перца)
соль, перец по вкусу

Выложите в **миксер-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, закройте и смешайте: маринад готов. Используйте его для маринования красного мяса.



Заправки для салатов



Классическая заправка

100 мл винного уксуса

300 мл растительного масла

25 мл горчицы

2 луковицы-шалот, разрезанные пополам

соль, перец по вкусу

Выложите в **миксер-квик** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте.

Храните заправку на дверце холодильника.

Острая заправка

1 нарезанная луковица

2 измельченных зубчика чеснока

60 мл сока лайма

30 г нарезанного зеленого лука

15 г нарезанной петрушки

1–2 стручковых перца

150 мл растительного масла

50 мл воды

соль, перец по вкусу

Поместите в **миксер-квик** все ингредиенты; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте.

Используйте сразу после приготовления.

Изысканная заправка

150 мл растительного масла

100 мл яблочного уксуса

1 вареное яйцо и 1 луковица, мелко нарубленные

в измельчителе «Без хлопот»

15 мл горчицы

соль, перец по вкусу

Выложите в **миксер-квик** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте.

Подавайте с холодным белым мясом.

Миксер-квик. Большой миксер. Омлеты

Основной рецепт

Приготовление: на сковороде

4 яйца

50 мл молока

25 мл растительного масла

10 г рубленой петрушки

соль, перец по вкусу

Выложите в **миксер-квик** все ингредиенты; закрепите в емкости шайбу, закройте, взбейте.

Готовьте на сковороде с антипригарным покрытием.

Идеи для рецептов:

С грибами: добавьте 200 г грибов, нарезанных тонкими ломтиками и обжаренных в 25 г сливочного масла.

С картофелем: добавьте 250 г картофеля, нарезанного кубиками при помощи Чудо-резки с лезвием 10 мм и обжаренного в 25 г сливочного масла.

С сыром: добавьте 50 г тертого швейцарского сыра «Грюйер» (или «Пармезан»).

С травами: добавьте 30 г нарезанных трав (кервель, лук-резанец и эстрагон), а также 5 г тертого швейцарского сыра «Грюйер» (или «Пармезан»).

С тунцом: выложите кусочки консервированного тунца на сковороду перед тем, как добавить подготовленную основную смесь.

С ветчиной и сыром: добавьте 50 г тертого швейцарского сыра «Грюйер» (или «Пармезан»). Выложите 250 г нарезанной кубиками ветчины на сковороду и залейте подготовленной основной смесью.

Омлетная кашка

Приготовление: на сковороде

25 мл растительного масла

3 яйца

150 г диетического творога

15 г измельченной мяты

2 г мускатного ореха

соль, перец по вкусу

Выложите в **миксер-квик** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, закройте, взбейте. Готовьте на сковороде.



Омлеты

Миксер-квик. Большой миксер

Вермут/джин

300 мл красного вермута

125 мл джина

3 кубика льда

Соедините в **миксере-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте и подавайте сильно охлажденным.

Бейлиз

250 мл очень холодных жидких сливок

10 г сахарного песка

15 г какао-порошка

100 мл виски

Поместите в **миксер-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте и подавайте сильно охлажденным с кубиками льда.

Коктейль «Ирландский»

100 мл виски «Бурбон»

100 мл сока лайма

100 мл ликера «Куантро»

100 мл апельсинового сиропа

Поместите в **миксер-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте и подавайте сильно охлажденным с кубиками льда.

Коктейль «Леди»

200 мл сухого джина

100 мл ликера «Куантро»

100 мл лимонного сока

кубики льда

Поместите в **миксер-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, добавьте лед, закройте, смешайте и подавайте.



Алкобольные коктейли



Коктейль «Дайкири»

300 мл белого рома

100 мл лимонного сока

50 мл сиропа из тростникового сахара

Поместите в **миксер-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте и подавайте с кубиками льда.

Коктейль с водкой

200 мл грейпфрутового сока

100 мл абрикосового сока

50 мл персикового сиропа

50 мл белого мятного сиропа

50 мл водки

2-3 листочка мяты

Поместите в **миксер-квик** все ингредиенты; закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте и подавайте сильно охлажденным. Украсьте листочками мяты.

Миксер-квик. Большой миксер

Коктейль «Витаминный»

200 мл жидких сливок
100 мл морковного сока
150 мл апельсинового сока
25 мл жидкого меда

Поместите в **миксер-квик** все ингредиенты.
Закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте и подавайте.

Коктейль «Фруктовый»

200 мл ананасового сока
200 мл грейпфрутового сока
100 мл сока лайма
2 кубика льда

Поместите в **миксер-квик** все ингредиенты.
Закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте и подавайте.

Коктейль «Экзотический»

100 мл апельсинового сока
100 мл лимонного сиропа
100 г нарезанных экзотических фруктов
100 мл ананасового сока

Соедините в **миксере-квик** все ингредиенты.
Закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте и подавайте с кубиками льда.

Коктейль «Шоколатин»

250 мл молока
75 мл густых сливок
50 г шоколада в порошке
30 г измельченного миндаля
11 г ванильного сахара
2 кубика льда

Соедините в **миксере-квик** все ингредиенты.
Закрепите в емкости шайбу, закройте, смешайте и подавайте.



Безалкогольные коктейли



Малиновое или клубничное молоко

150 г малинового или клубничного пюре

100 г творога

200 мл молока

25 г сахара

Соедините в **миксере-квик** все ингредиенты. Закрепите в емкости шайбу, закройте, взбейте и подавайте с кубиками льда.

Коктейль «Тигренок»

150 г пломбира

1 банан и половина мандарина, мелко нарубленные в измельчителе «Без хлопот»

200 мл молока

50 мл жидких сливок

Поместите в **миксер-квик** все ингредиенты; закрепите в емкости шайбу, закройте, взбейте. Подавайте охлажденным.

Большой миксер

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: рецепты на стр. 18–22 предназначены для приготовления только в большом миксере!

Пирог «Импровизация»

1 упаковка
песочного теста
(500 г)

300 г нарезанной
кубиками ветчины

150 г тертого
швейцарского
сыра «Грюйер»

Начинка:

5 яиц

300 мл сливок

6 г мускатного ореха

6 г карри

30 г нарезанного кервеля

соль, перец по вкусу

Приготовление: в нижней части предварительно разогретой духовки 40 минут при 210°C

Выложите песочное тесто на дно круглой силиконовой формы «Принцесса», расположите на тесте ветчину или кусочки мяса.

Выложите в **большой миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте и смешайте: начинка готова! Вылейте на тесто, посыпьте тертым швейцарским сыром.

Тесто для пиццы

150 мл молока

2 яйца

200 г муки

100 мл
растительного
масла

10 г дрожжей

100 г тертого
швейцарского сыра

2 г мускатного ореха

соль, перец по вкусу

Приготовление: в духовке 25 минут при 210°C

Выложите в **большой миксер** все ингредиенты по порядку; закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте.

Вылейте в круглую силиконовую форму «Принцесса», добавьте начинку на выбор, например, 100 г нарезанной кусочками ветчины, кружочки помидоров и 100 г грибов, нарезанных ломтиками.

Посыпьте майораном.

Сладкий блин «Гигант»

150 мл молока

2 яйца

10 г ванильного
сахара

100 мл
растительного
масла

150 г муки

120 г сахара

11 г дрожжей

цедра одного апельсина
или лимона

Приготовление: на сковороде (28 см)

Выложите в **большой миксер** все ингредиенты, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте. Поставьте в теплое место на 30 минут: тесто для 4 блинов готово.

Блинное тесто

400 мл молока

100 г просеянной муки

2 яйца

70 мл растопленного соленого сливочного
масла

20 мл рома по вкусу

Приготовление: на сковороде для блинов

Выложите в **большой миксер** все ингредиенты по порядку. Закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте: тесто для выпекания 7–8 блинов в зависимости от толщины и диаметра готово.

Блинное тесто и начинки для тортов и пиццы



Блинное тесто и начинки для тортов и пиццы

Большой миксер. Газированные напитки

Коктейль «Мохито»

30 г нарезанных листочков мяты

сок 4-х лимонов

сок 4-х лаймов

80 г сахара

200 мл белого рома

100 мл минеральной газированной воды

В **большой миксер (750 мл)** поместите сахар и мяту. Добавьте сок лимона и лайма. Закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте до растворения сахара. Добавьте кубики льда, ром и минеральную воду, смешайте. Готовый коктейль украсьте листочками мяты и долькой лайма.

Коктейль апельсиновый «Кюрасо»

300 мл коньяка

50 мл апельсинового сиропа

200 мл ананасового сока

5 мл ангостуры (горькой настойки)

Соедините в **большом миксере (750 мл)** все ингредиенты, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте. Разлейте по бокалам.

Коктейль «Чикаго»

100 мл коньяка

75 мл апельсинового ликера

25 мл свежавыжатого апельсинового сока

500 мл шампанского

Влейте в **большой миксер (750 мл)** все ингредиенты, кроме шампанского, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте. Добавьте шампанское. Подавайте со льдом.

Земляничный коктейль

250 мл земляничного сока

250 г минеральной газированной воды

150 г ванильного мороженого

Соедините в **большом миксере (750 мл)** земляничный сок и газированную воду, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте. Добавьте мороженое и ещё раз смешайте.

Коктейль «Кубок»

150 г кокосового сиропа

150 г бананового сиропа

50 мл свежавыжатого грейпфрутового сока

250 мл минеральной газированной воды

Все ингредиенты соедините в **большом миксере (750 мл)**, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте. Украсьте долькой грейпфрута.



Газированные напитки

Большой миксер. Кисломолочные коктейли

Сливочно-шоколадный коктейль

450 г кефира

60 мл жидких сливок

60 мл шоколадного сиропа

В **большом миксере (750 мл)** соедините кефир с шоколадным сиропом, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте и смешайте. Добавьте сливки, взбейте. Подавайте охлажденным.

Шоколадный коктейль «Мулатка»

100 г шоколада

300 мл кефира

50 мл молока

50 мл сахарного сиропа

2 персика

Шоколад поломайте на дольки и положите в ковш «От шефа™», залейте молоком. Готовьте на слабом огне до образования однородной массы. Переместите массу в **большой миксер (750 мл)**, затем добавьте кефир, сахарный сироп, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте.

Разлейте теплый коктейль по бокалам, а края бокалов украсьте ломтиками персиков. Подавайте к столу теплым.

Коктейль «Томатный»

400 г кефира

160 г томатного сока

40 г сметаны

Все ингредиенты поместите в **большой миксер (750 мл)**, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте и смешайте. Украсьте зеленью петрушки.

Коктейль «Медовый»

300 мл кефира

30 г липового меда

200 мл абрикосового сока

30 г измельченных орехов

30 г тертого шоколада

Кефир, мед и абрикосовый сок поместите в **большой миксер (750 мл)**, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте, смешайте. Затем поставьте смесь в холодильник на два часа.

Охлажденную смесь разлейте по бокалам.

Сверху коктейль посыпьте измельченными орехами и шоколадом.


Коктейль из облепихи с кефиром

400 мл кефира

200 мл сока облепихи

50 мл меда или сахара для подслащивания

Сок облепихи соедините в **большом миксере (750 мл)** с кефиром, добавьте сахар или мед, закрепите в емкости шайбу, насадку, закройте и смешайте. Разлейте по бокалам, предварительно положив кубики льда (по желанию в них можно заморозить ягоды клубники или смородины).

A large, stylized number '8' logo in a light red color, centered on a dark red background. The logo is composed of thick, rounded strokes and occupies most of the page's vertical space.

Информацию об изделиях Tupperware® Вы можете узнать
на сайте www.tupperware.ru или по телефону 8 800 200 6000
(звонки по России бесплатно).

© 2010 г., ООО «Тапервэр», все права защищены.

Оглавление



Бейлиз	14
Блинное тесто	18
Вермут/джин	14
Дачный соус	6
Земляничный коктейль	20
Изысканная заправка	11
Йогуртовый маринад	10
Калифорнийский соус	6
Классическая заправка	11
Коктейль «Витаминный»	16
Коктейль «Дайкири»	15
Коктейль «Ирландский»	14
Коктейль «Кубок»	20
Коктейль «Леги»	14
Коктейль «Медовый»	22
Коктейль «Мохито»	20
Коктейль «Тигренок»	17
Коктейль «Томатный»	22
Коктейль «Фруктовый»	16
Коктейль «Чикаго»	20

Коктейль «Шоколатин»	16
Коктейль «Экзотический»	16
Коктейль апельсиновый «Кюрасо»	20
Коктейль из облепихи с кефиром	22
Коктейль с водкой	15
Майонез без яиц	8
Малиновое или клубничное молоко	17
Маринад с красным вином	10
Медовый маринад со специями	10
Омлет с ветчиной и сыром	12
Омлетная кашка	12
Омлет с грибами	12
Омлет с картофелем	12
Омлет с сыром	12
Омлет с травами	12
Омлет с тунцом	12
Острая заправка	11
Пирог «Импровизация»	18
Сладкий блин «Гигант»	18
Сливочно-шоколадный коктейль	22
Соус «Бешамель» на скорую руку	8
Соус «Грелетт»	7
Соус «Карбонара»	8
Соус с манго	8
Соус с сыром «Рокфор» и грецкими орехами	8
Соус с травами	6
Соус с эстрагоном	6
Соус-коктейль	7
Тесто для пиццы	18
Шоколадный коктейль «Мулатка»	22
Яблочный маринад	10