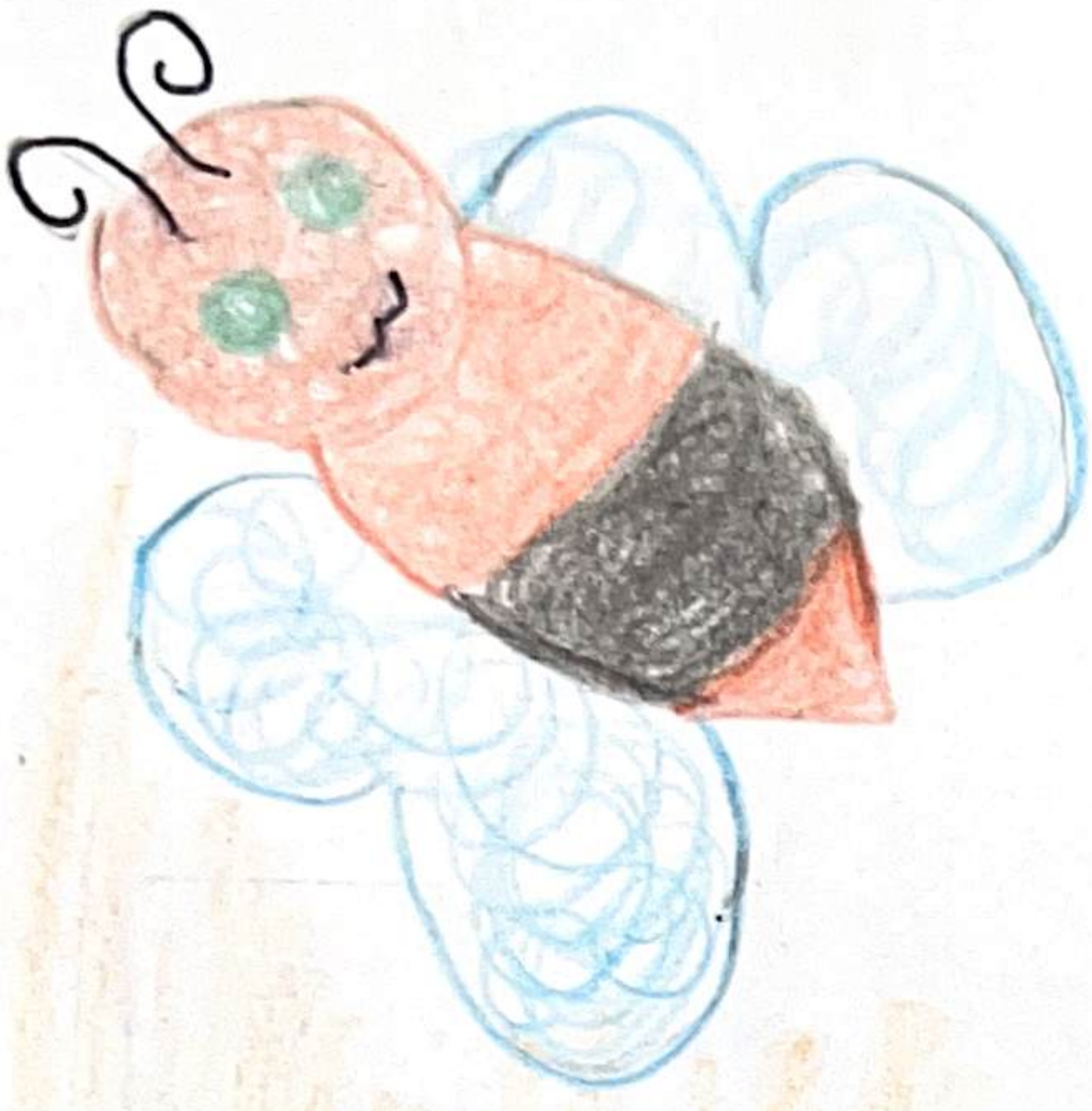




Приглашение

в кафе

Муза



Дорогая Татьяна Викторовна!

Мы Вас приглашаем в наше замечательное кафе!

У нас огромный ассортимент меда

Вкусные, медовые блюда

Мы вам гарантируем Вам у нас понравится

Наше кафе „Муза“ с нетерпением ждёт Вас!

До встречи!

кафе
Жука

ЛЕНЮ



Десерты

Банановое парфе

140 р.

Банан, творог, сметана, корица
сахарная пудра

Панна котта

100 р.

Сливки, молоко, сахар, желатин,
ванилин

Фасолевый суп

(Вечера помыть и замочить фасоль. Затем отварить до готовности, приблизительно пятьдесят-шестьдесят минут. Картофель почистить, помыть и нарезать на кубики. Почистить и помыть лук и морковь. Лук нарезать кубиками, морковью соломкой или натереть на крупной тёрке. Рис промыть. В другой кастрюле вскипятить воду, добавить фасоль. Довести до кипения. В кастрюлю к готовой фасоли добавить картофель, рис, половину моркови и лука. Варить двадцать минут. Разогреть сковороду, налить растительное масло. Обжарить до золотистого цвета вторую часть моркови и лук, помешивая на среднем огне четыре-шесть минут. Добавить муку, тушить, помешивая, одну минуту. Добавить заправку в суп. Посолить и поперчить по вкусу. Варить фасолевый суп с заправкой пять-десять минут. Помыть и нарезать мелко зелень.