

Старинные меню

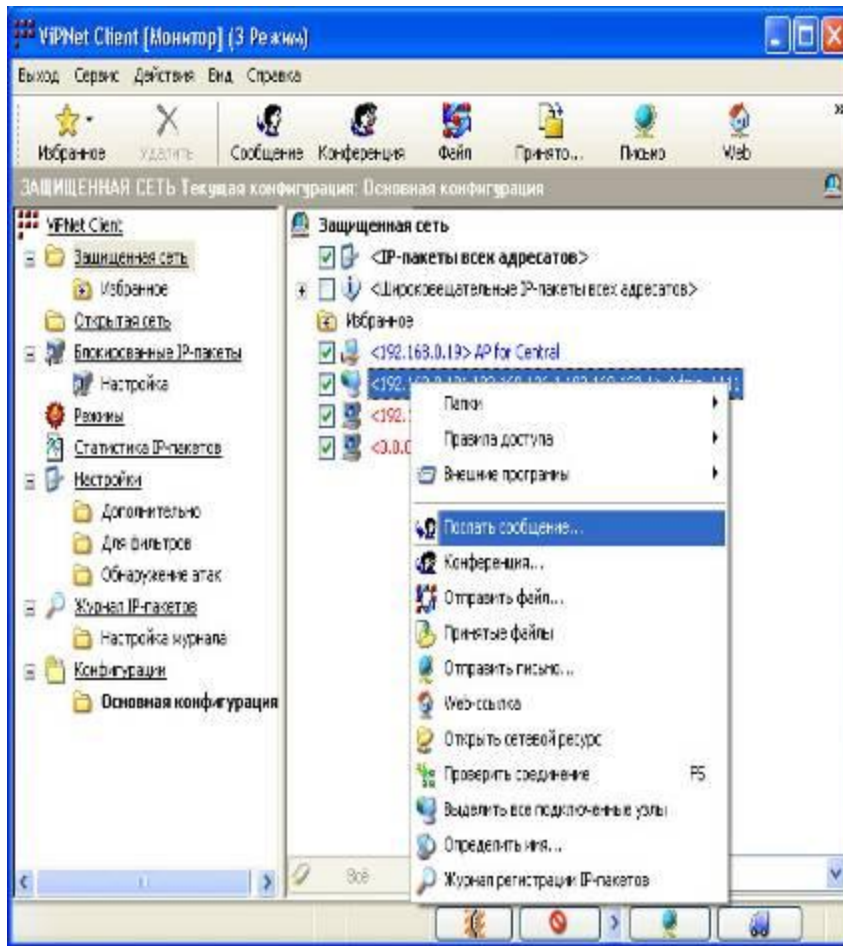


1. Виды меню
2. Коллекция старинных меню
3. Современные меню

Меню (фр.)— перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре.

- **Существует несколько типов меню:**
- **Меню A La Carte:** Самый распространенный тип. Гость формирует свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном меню. Для каждого блюда в меню указана цена, и гости могут выбирать по своему усмотрению;
- **Меню Table D'Note:** Гость выбирает по одному блюду из каждой представленной в меню категории («Закуски», «Салаты», «Супы», «Горячие блюда», «Десерты» и т. д.). При этом стоимость заказа единая, фиксированная и не зависит от выбора гостя.
- **Меню Prix Fixe:** Гостю предлагается конкретный набор по установленной цене, обычно без возможности выбора.
- **Дегустационное меню:** Маленькие порции различных блюд по выбору шеф-повара, зачастую подаются с винами Маленькие порции различных блюд по выбору шеф-повара, зачастую подаются с винами, подходящими к ним, и служат дополнением к основному обеду, состоящему из нескольких блюд.

Другие значения слова



1. Меню в информатике информатике — элемент интерфейса пользователя:

– контекстное меню.

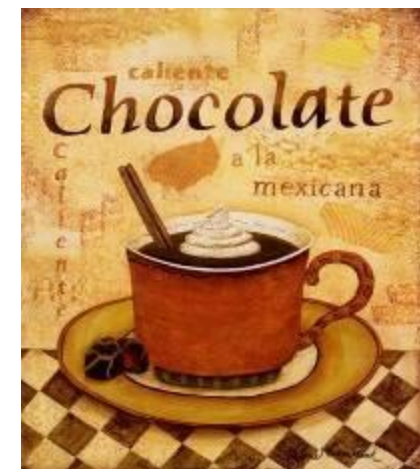
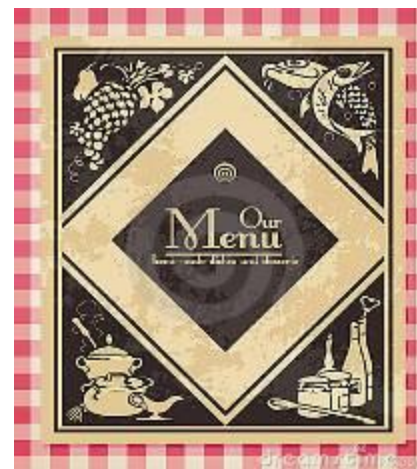
2. Фамилия

– Меню, Ален - швейцарский автогонщик.

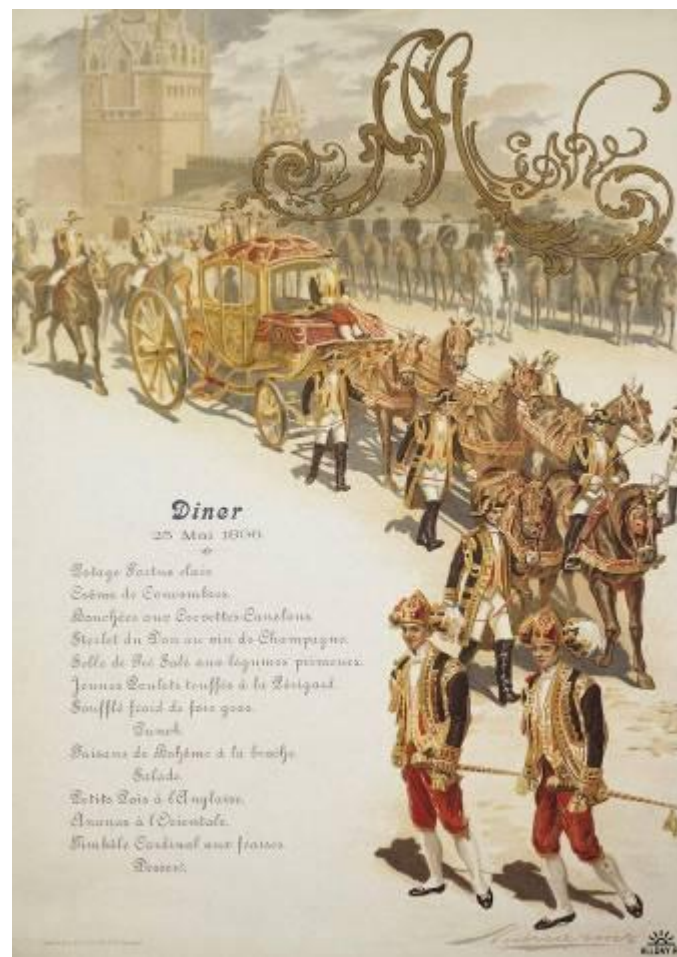
С чего начиналось?



Обложки меню



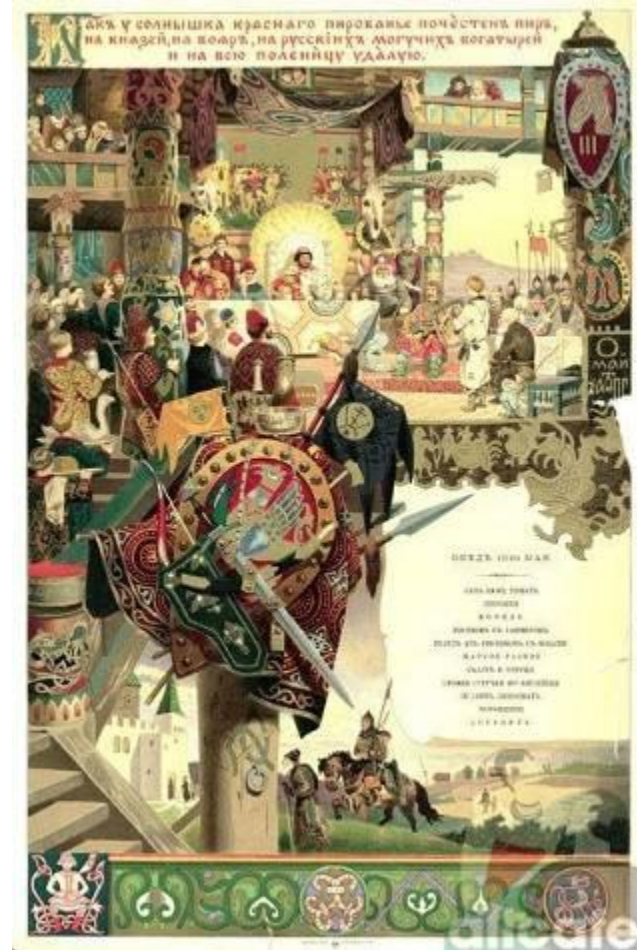
Европа 1851-1930 гг.



Россия конец XIX века



Россия конец XIX века



Россия конец XIX века



Россия конец XIX века



ОБѢДЪ 2-й.

Супъ шоре изъ куръ съ грибами.
Ботвинья съ огурцами.
Пирожки слоеные, натурально.
Филей шпигованный, съ каштанами и разнымъ гарниромъ.

Сига фаршированныя шампиньонами.
Цыплята подъ зеленымъ соусомъ.
Пастегъ съ фаршемъ изъ рябчиковъ съ трюфелемъ.
Жаркое тетерева, и разное.
Горохъ зеленый по-англійски.
Шарлотъ яблочный изъ чернаго хлѣба.
Кремъ баварскій съ мараскиномъ.

ЗАКУСКИ.

Устрицы остидскія.
Сыръ швейцарскій.

САЛАТЫ.

Французскій съ зеленью.
Рыжяки соленые.

Прекрасные дамы



MOËT ET CHANDON

MENU

Teutonia Lodge □ 617
7. & 8. m.
Banquet and Ball
AT
TEUTONIA ASSEMBLY ROOMS
Sunday Evening, February 20th, 1906

Menu

Olive Calves Chicken

Soup
Mock Turtle
Oyster Pate a la Poiree

Entree
Filet de Bœuf aux Champignons
Carpaccio de Potatoes de Terre Poté Pate
Asparagus

Roast
Philadelphia Spring Chicken Boston Duck
Lettuce Salad

Compotes
Peaches Apple Jelly Baked Peas

Dessert and Confitures
Cakes Choice Fruits Bon Bours Fancy Mints
Almond Pudding Neapolitan Ice Cream
Cafe Noir

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

H.E.W. Yalen



Прекрасные дамы



Современные меню



БИЗНЕС-ЛАНЧ

12.00-15.00

«Классический»

1. Салат «Сельдь под шубой», 100 гр
2. Вареники с картошкой, 200 гр.
3. Лепешка с кунжутом
4. Сок NICO, 0,3

70 руб.

«Сытный»

1. Оливье, 100 гр.
2. Суп куриный, 150 гр.
3. Повеч, 250 гр.
4. Чай
5. Лепешка с кунжутом

130 руб.

«Домашний»

1. Суп «Лепша», 200 гр.
2. Пельмени, 200 гр.
3. Чай
4. Лепешка с кунжутом

120 руб.

«Аппетитный»

1. Суп Куриный, 200 гр.
2. Спагетти под грибным соусом, 200 гр
3. Чай
4. Лепешка с кунжутом

85 руб.

«Легкий»

1. Витаминный салат, 100 гр
2. Рис, 100 гр.
3. Говядина на пару, 80 гр.
4. Чай

100 руб.

«Турецкий»

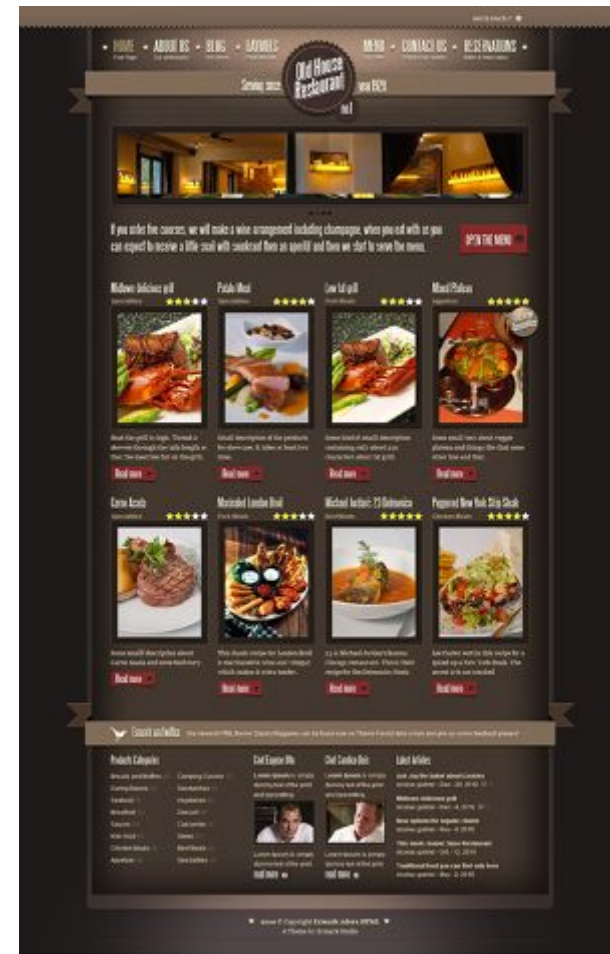
1. Суп Турецкий, 200 гр.
2. Пицца турецкая, 200 гр
3. Чай
4. Лепешка с кунжутом

100 руб.



Современные меню

<u>Оранжевый рай</u>		
<u>Соки</u>		
Сок 17 в ассортименте	250	25.00
<u>Дресс</u>		
Сок лимонный	200	80.00
Сок апельсиновый	200	70.00
Сок апельсиновый	200	60.00
<u>Напитки</u>		
«Кеа-кеа», «Данно»	500	30.00
«Швене» меню	500	30.00
«Бонаква» газированная	500	30.00
«Бонаква» негазированная	500	30.00

The screenshot shows a modern, dark-themed website for 'Old House Restaurant'. At the top, there is a navigation bar with links for HOME, ABOUT US, MENU, CONTACT US, and RESERVATIONS. Below the navigation is a hero section with a large image of the restaurant's interior and a text block that reads: 'If you order five courses, we will make a wine arrangement including champagne when you sit with us you can expect to receive a little treat with cocktail then an appetizer and then we start to serve the menu.' A 'OPEN THE MENU' button is visible.

The main menu is organized into a grid of food items, each with a high-quality photograph, a rating (e.g., 5 stars), and a brief description. The items include:

- Wishes Indirect grill**: Beef topped to high, topped to medium, topped to low, topped to rare.
- Publ Meat**: Beef topped to high, topped to medium, topped to low, topped to rare.
- Low fat grill**: Beef topped to high, topped to medium, topped to low, topped to rare.
- Meat Palace**: Beef topped to high, topped to medium, topped to low, topped to rare.
- Extra Lamb**: Beef topped to high, topped to medium, topped to low, topped to rare.
- Marinated Lamb Meat**: Beef topped to high, topped to medium, topped to low, topped to rare.
- Michael Indirect 22 Delicacies**: Beef topped to high, topped to medium, topped to low, topped to rare.
- Prepared New York Strip Steak**: Beef topped to high, topped to medium, topped to low, topped to rare.

At the bottom, there is a 'Guests reviews' section with a star rating and a 'Product Categories' section listing various food items like Burgers, Sandwiches, and Salads.

Забавные меню



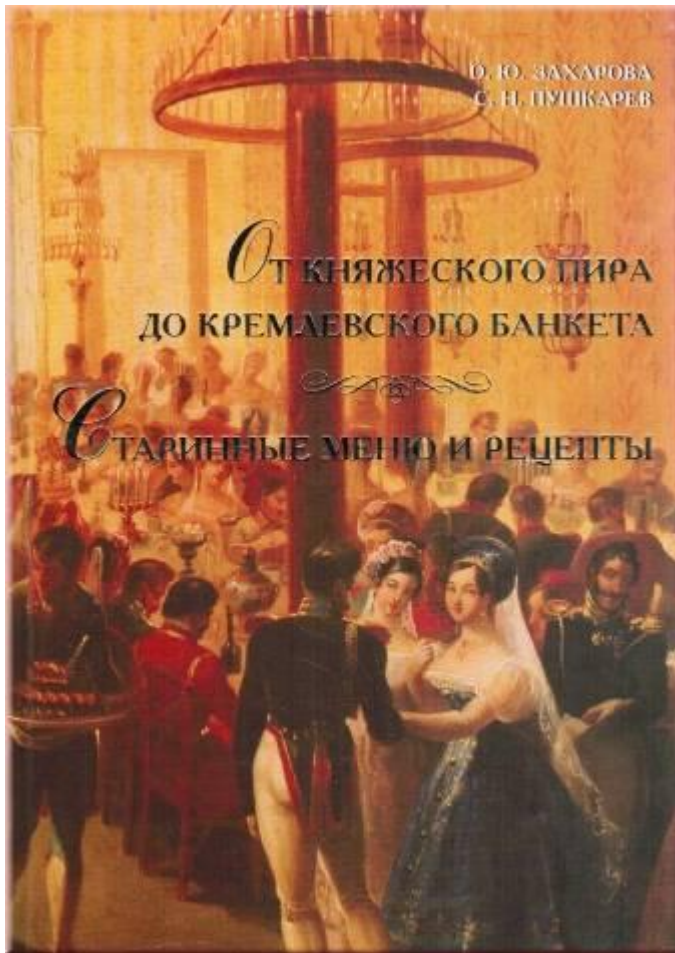
Забавные меню



Пластиковое меню в Японии



Где можно узнать больше?



- The Buttolph menu collection
- blogs.mk.ru/users/3344739/post119750760/
- www.allcafe.info/fotogallery/other/1069/oldmenu/i7504/