

Старинные меню

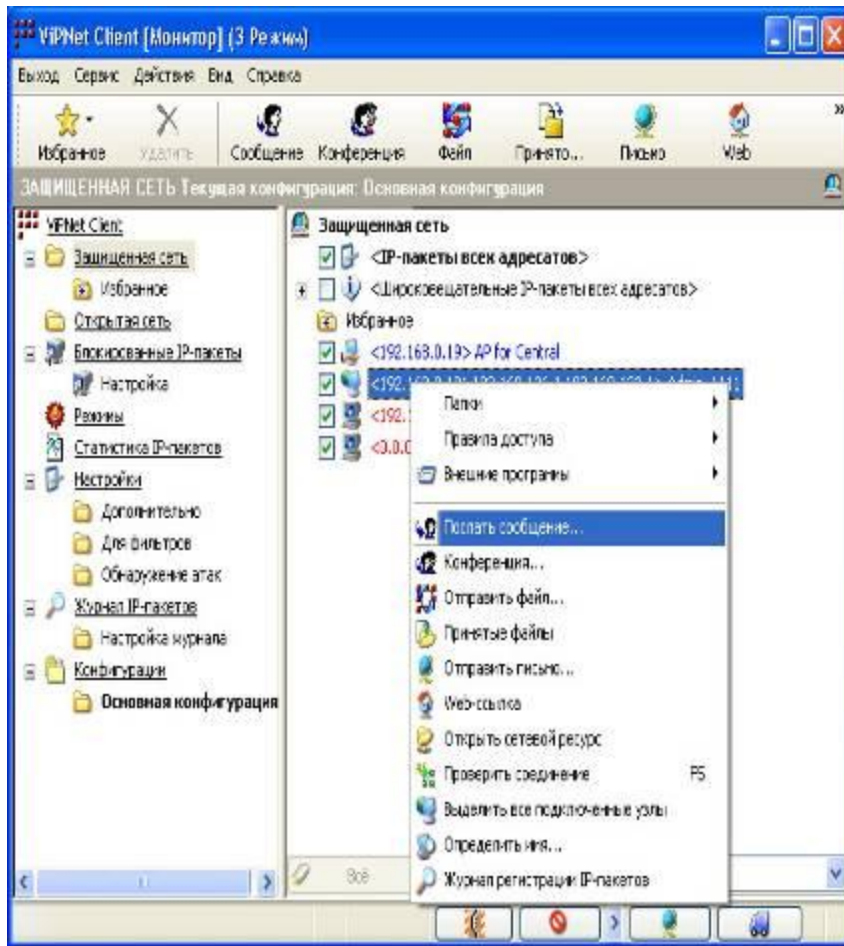


1. Виды меню
2. Коллекция старинных меню
3. Современные меню

Меню́ (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 — элемент интерфейса пользователя:

– контекстное меню.

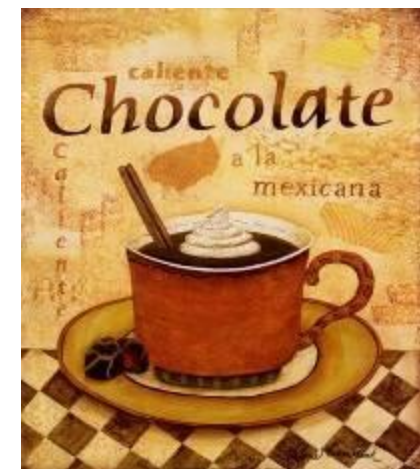
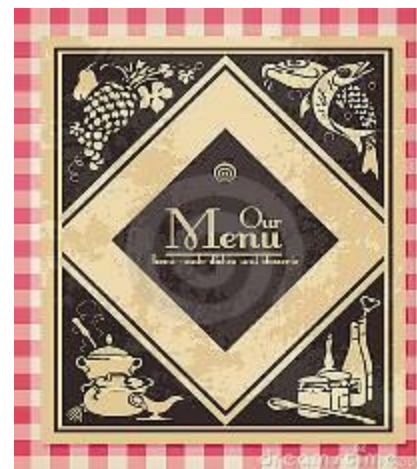
2. Фамилия

– Меню, Ален - швейцарский автогонщик.

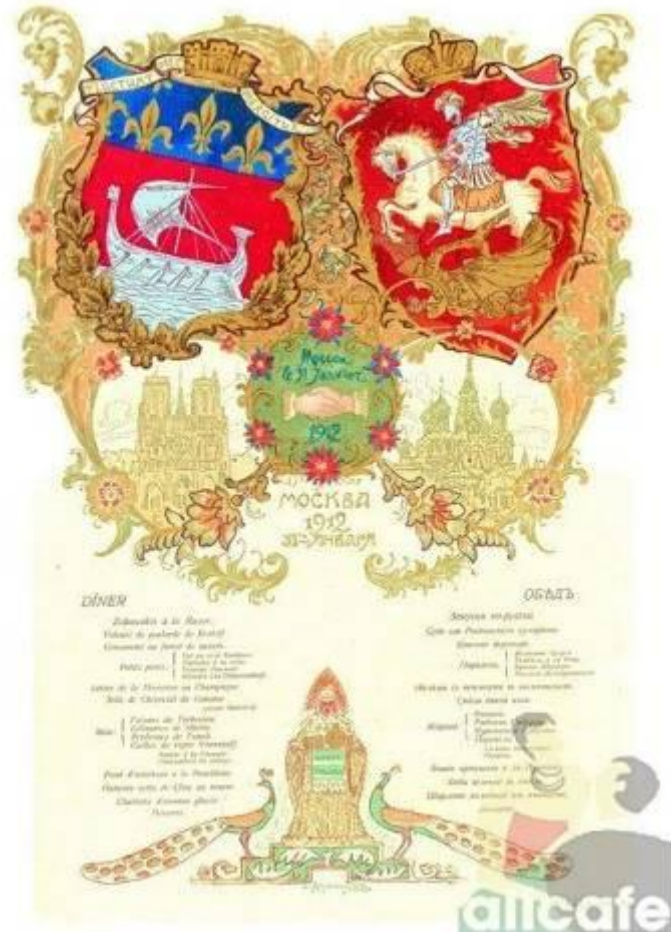
С чего начиналось?



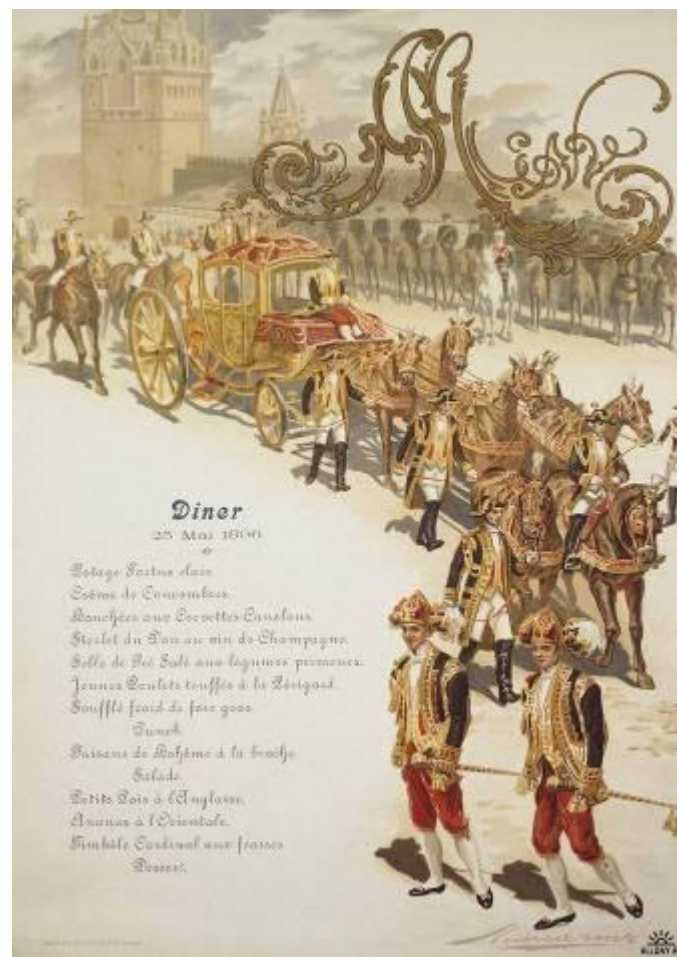
Обложки меню



Европа 1851-1930 гг.



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 гарни-
ромъ.

Сига фаршированные 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 соленные.

В портовых городах



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

Omelette Colley Chicken

Soup
Mock Turtle
Oyster Pate a la Poiree

Entree
Filet de Bœuf aux Champignons
Carpaccio de Potatoes de Terre Petit 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 Marmalades
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 are navigation links: HOME, ABOUT US, MENU, CONTACT US, RESERVATIONS. Below the navigation is a banner with three images of the restaurant's interior. A text box below the banner 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.' To the right of this text is a 'OPEN THE MENU' button.

The main menu is organized into a grid of food items, each with a photo, a title, a rating (stars), and a 'Book now' button. The items include:

- Michelin Indirect grill** (4 stars): Beef topped to high, topped to medium, topped to low, topped to rare.
- Pork Roast** (4 stars): Roast preparation of the pork loin, 10 minutes, 10 minutes, 10 minutes.
- Low fat grill** (4 stars): Roast beef of small preparation, containing only about 10% fat.
- Meat Palace** (4 stars): Roast beef, roast pork, roast chicken, roast turkey, roast lamb, roast veal.
- Extra Lamb** (4 stars): Roast lamb with extra lamb.
- Marinated Lamb Roast** (4 stars): Roast lamb with extra lamb, marinated in extra lamb.
- Michelin Indirect 27 Steaks** (4 stars): 27 in Michelin Indirect's famous marinated preparation. From their original Steaks menu.
- Prepared New York Strip Steak** (4 stars): Prepared New York Strip Steak for a special occasion. From their original Steaks menu.

At the bottom, there is a 'Guest reviews' section with a star rating and a 'Product Categories' section with a list of categories: Appetizers, Soups, Salads, Sandwiches, Burgers, Steaks, Seafood, Desserts, Beverages, and Sweets. There are also sections for 'Old House Wine' and 'Old House Beer'.

Забавные меню



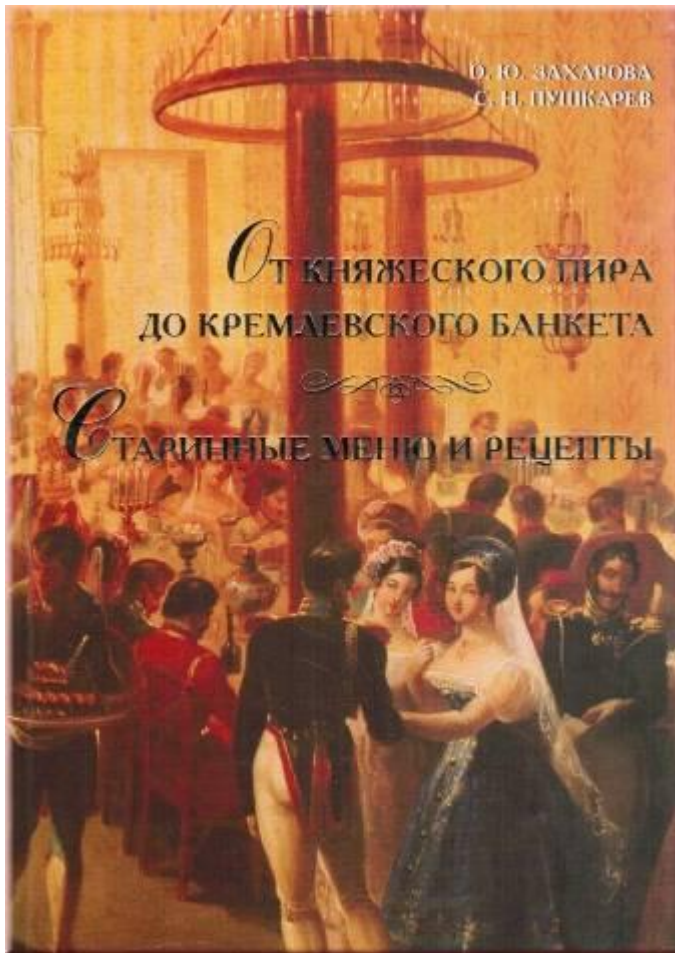
Забавные меню



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/