

1290 грн.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|---|-----|
| 1. Овощная тарелка сочных овощей с соусом тар-тар:
-помидоры,огурцы,перец болгарский,зелень+соус | 80 |
| 2. Антипасты:
-рулетики из прошутто с рукколой
-маслины,оливки
-томаты вяленые с ореховым крем сыром
-артишоки или паперони маринованные с оливковым маслом | 100 |
| 3. Сельдь слабосоленая с печеным картофелем и маринован.луком | 65 |
| 4. Ассорти солений и маринадов:
-помидоры квашеные
-огурец квашеный
-капуста квашеная с ароматным маслом и клюквой
-слива маринованная+чеснок маринованный | 100 |
| 5. Грибы маринованные:
-шампиньоны с луком
-опята с зеленью и чесноком | 45 |
| 6. Щука(судак) фаршированная с перепелиными яйцами | 60 |
| 7. Ассорти мясных деликатесов:
-прошутто(хамон)
-салями (Италия)
-шпек | 70 |
| 8. Ассорти мясное своего приготовления:
-ошеек копченый
-подчеревок копченый
-язык молодого поросенка | 70 |
| 9. Сырная доска:
-бергадер,бри,пармезан,мед,гречский орех,фрукты(сезон) | 60 |
| 10. Блинные роллы с лососем горячего копчения и салатным миксом | 30 |
| 11. Роллы из печени цыпленка с маринован.корнишонами | 30 |
| 12. Сырные шарики в зелени | 30 |
| 13. Сырные шарики в кокосовом орехе | 30 |

САЛАТЫ

- | | |
|--|-----|
| 14. «Оливье» с лососем слабой соли и крас.икрой(порционный) | 125 |
| 15. Салатный микс с курин.грудинкой-гриль и заправкой «Цезарь» | 100 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|---|-----|
| 16. Кокиль с морепродуктами | 100 |
| 17. Креветка королевская в Панко с чили | 50 |
| 18. Киш с ветчиной и болгарским перцем | 50 |

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

- | | |
|--|-----|
| 19. Медальоны свин.с соусом из белых грибов с ароматом трюфеля | 250 |
| 20. Картофель «Дофинуа» под сырной корочкой | 150 |

НАПИТКИ

- | | |
|---------------------|-----|
| 21. Морс клюквенный | 500 |
|---------------------|-----|

ХЛЕБ

- | | |
|---|-----|
| 22. 23. Хлеб пшеничный/хлеб гречневый собственной выпечки | 100 |
|---|-----|

Выход готовых блюд (без напитков) 1700г., (с напитками) 2200г.