

890 грн.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|--|-----|
| 1. Овощная тарелка сочных овощей с соусом тар-тар:
-помидоры,огурцы,перец болгарский,зелень + соус | 80 |
| 2. Сельдь слабосоленая с печеным картофелем и маринован.луком | 65 |
| 3. Ассорти солений и маринадов:
-помидоры квашеные
-огурец квашеный
-капуста квашеная с ароматным маслом и клюквой
-слива маринованная
-чеснок маринованный | 100 |
| 4. Грибы маринованные:
-шампиньоны с луком
-опята с зеленью и чесноком | 45 |
| 5. Щука фаршированная с перепелиными яйцами | 60 |
| 6. Ассорти мясных деликатесов:
-балык св.сыровяленый
-колбаса сыровяленая
-рулетки из ветчины с кремсыром и салатным миксом | 70 |
| 7. Ассорти мясное своего приготовления:
-ошеек копченый
-подчеревок копченый
-язык молодого поросенка | 70 |
| 8. Сырная доска:
-мааздам,бергадер,бри,мед,грецкий орех,фрукты(сезон) | 80 |
| 9. Блинные роллы с лососем горячего копчения и салатным миксом | 30 |
| 10. Суфле из печени ципленка в орехах на тосте | 25 |
| 11. Сырные шарики в зелени | 20 |
| 12. Сырные шарики в кокосовом орехе | 20 |
| 13. Икра из печеных баклажан с душистым маслом | 100 |
| 14. Минирулетки из баклажан с крем-сыром | 20 |
| 15. Минирулетки из цукини с крем-сыром | 20 |

САЛАТЫ

- | | |
|--|-----|
| 16. «Оливье» с куриной грудинкой и красной икрой(порционный) | 125 |
| 17. Салатный микс с лососем с/с и заправкой «Цезарь» | 100 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|---|-----|
| 18. Жюльен с курицей,грибами и сыром | |
| 19. Миниблинчики с мясом и сметанным соусом | 100 |

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)

- | | |
|--|-----|
| 20. Свинная шея с копчеными яблоками и медовогорчичным соусом/ | 250 |
| Полцыпленка под ореховой корочкой | 300 |
| 21. Гарнир:картофельные дольки в кожуре с зеленью и чесноком | 150 |

НАПИТКИ

- | | |
|----------------------|-----|
| 22. Компот или узвар | 500 |
|----------------------|-----|

ХЛЕБ

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

Выход готовых блюд(без напитков) 1680г., (с напитками) 2180г.