

690 грн.

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

### САЛАТЫ

- |  |     |
|--|-----|
| 15. «Оливье» с куриной грудинкой (порционный)                              | 125 |
| 16. Салатный микс с курицей-гриль,поджарен.беконом и заправкой<br>«Цезарь» | 100 |

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- |                              |     |
|------------------------------|-----|
| 17. Жюльен с грибами и сыром | 100 |
|------------------------------|-----|

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)

- |  |            |
|--|------------|
| 18. Свиная шея с копчеными яблоками и медовогорчичным соусом/<br>Полцыпленка под ореховой корочкой | 250<br>300 |
| 19. Гарнир:картофельные дольки в кожуре с зеленью и чесноком                                       | 150        |

### НАПИТКИ

- |                      |     |
|----------------------|-----|
| 20. Компот или Узвар | 500 |
|----------------------|-----|

### ХЛЕБ

- |   |     |
|---|-----|
| 21. Хлеб пшеничный/хлеб гречневый собственной выпечки | 100 |
|---|-----|

Выход готовых блюд (без напитков) 1570г., (с напитками) 2070г.