

Меню

Холодные закуски

Овощная палитра

Огурцы свежие, помидоры свежие, перец свежий, зелень
50/50/30/10 г

Разносолы

Соленые помидоры, соленые огурцы, квашеная капуста, маринованный чеснок, маринованный перец
50/50/50/20/20/5 г

Мясное ассорти

Язык говяжий, куриный рулет, буженина, ростбиф, хрен, помидоры черри, оливки, лист салата
30/30/30/30/20/10/10/10 г

Рыбное плато

Семга с\с, масляная х\к, масло сливочное, лимон, зелень
30/30/15/10/5 г

Сырная тарелка

Гауда, Моцарелла, Рокфор, Маасдам, грецкий орех, виноград, мед, мята
25/25/25/25/20/40/30/1 г

Фруктовая ваза

Ананас, мандарины, виноград
1/260 г

Салаты (на выбор)

Салат «Пикантный»

Говяжья вырезка, микс из листьев салата, баклажаны, помидоры черри, сладкий перец, чеснок, соус терияки, зелень
1/200 г

Салат «Цезарь» с курицей

Классический салат с листьями Айсберга, обжаренной куриной грудкой, сыром пармезан, помидорами черри и соусом «Цезарь»
1/200 г

Салат «Морской бриз»

Кальмары, креветки тигровые, помидоры, маслины, оливки, салат «Месклан», заправка
1/200 г

Горячие закуски

Кокот с курицей и грибами

Филе куриное, шампиньоны, сыр, соус «Бешамель», зелень
1/120 г

Основное блюдо (на выбор)

Картонфельные дольки с медальонами из свиной вырезки в беконе

Подается со сливочным-грибным соусом
180/30/150 г

Люля-Кебаб из птицы с овощами гриль

180/150/30 г

Форель приготовленная на углях с овощами гриль

150/150/30 г

Десерт

Торт Тирамису

1/150 г

Хлеб, напитки

Хлеб ржаной/пшеничный

По 2 кусочка каждого вида
1/70 г

Морс

0,2 л

Вода с лимоном

0,5 л

Чай

200/10 мл