

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Розочка из форели специального посола на пшеничном тосте с лимоном и маслинами 1/30/20

Бурже из филе сельди на сливочном масле, оливками и красным сладким луком 1/30/25/15

Карбонат запеченный с острой горчицей и чесночком на салатном листе 1/35/10

Маринованная куриная грудка, обжаренная на гриле с зеленью и овощами 1/35/20

Мясное плато из сыровяленной свинины, ветчины и куриного галантина 1/25/25/25

Ассорти из ролетиков из кабачков и баклажан с сырно-ореховым кремом 1/60

Соленья домашние 1/75

(квашеная капуста, хрустящий соленый огурец, томаты, чеснок и острая морковь)

Плато из свежих крупно нарезанных овощей со свежей зеленью 1/100

### САЛАТЫ

Салат «Морская соната» с запеченным филе горбуши, обжаренным картофелем, кукурузой, салатным миксом и сладким луком под шапочкой из твердого сыра 1/100

Салат «Цезарь» с куриным филе, гренками, салатом «Айсберг», томатами и сыром «Пармезан» 1/100

### ГОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)

Стейк из куриной грудки, обжаренный на гриле на подушке из шпината со сливками, подается с картофельными дольками «По-деревенски» с чесноком и свежими овощами 1/130/150/35

Медальоны из свиной вырезки, обжаренные в беконе, подаются с гарниром из золотистого риса «По-восточному» и свежими томатами и огурцами с зеленью 140/150/35

### ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ассорти из свежих фруктов и ягод по сезону 1/150

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки пшеничные и ржаные, хлеб 1/80

### НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс из свежих ягод 200 мл

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Вес меню без напитков 1 280 гр.

Стоимость на 1 персону 1890 рублей.

