



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Роллы из слабосоленого лосося с сыром «Буко» с кедровыми орешками в панировке из мелкорубленного укропа с лимоном 1/35/10*
- Анчоусы пряного посола на запеченном картофеле с кружочками сладкого красного лука и зеленью 1/50/50/10*
- Холодный Чикен-ролл с сыром и шампиньонами и красным болгарским перцем на салатном листе со свежими томатами 1/35/20*
- Пряный свиной окорок, шпигованный сладкой морковью и чесноком, запеченный в фольге подается с острой горчицей 1/35/15*
- Брускетта с обжаренными в меду грибами и домашним сыром 1/40*
- Рулетики из ветчины с пикантным сырным муссом, маслинами и зеленью 1/55*
- Цуккини в рулетиках с ореховым кремом и гранатами 1/35*
- Овощное плато из свежих крупно нарезанных овощей с зеленью 1/95*

САЛАТЫ

- Салат «Нежный Бриз» из куриного филе Триль, нежной паприки, риса, кукурузы и сыра, заправленный сливочным майонезом с отварным яйцом и томатами Черри 1/100*
- Салат «Мясной классический» с ветчиной, курой, маринованным огурчиком, картофелем, морковью, майонезом, зеленым горошком и яйцом 1/125*

ТОПЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Теплый «Ролло де Пита» с крабовым мясом паприкой и сыром 1/100*

ТОПЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)

- Судачок запеченный «По-гречески» со свежими овощами, маслинами и сыром, подается с овощным ризотто, лимоном и свежим огурцом 1/140/150/30*
- Отбивная из свиной шейки, запеченная с грибным жульеном с сыром, подается с обжаренным на сливочном масле отварным картофелем с зеленью и овощами 1/140/150/30*

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

- Ассорти из свежих фруктов и ягод по сезону 1/150*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Булочки пшеничные и ржаные, хлеб 1/80*

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл*
- Морс из свежих ягод 200 мл*

**Вес меню без напитков 1 360 гр.
Стоимость на 1 персону 1990 рублей.**

