



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ролл-ассорти из шеф-лосося слабой соли и палтуса холодного копчения в тонком лаваше с паприкой и замороженным сыром с салатным листом, оформленный лимоном и маслинами 1/50/15

Фаршированное крабовым мясом куриное яйцо с сыром и лимоном 1/60/5

Запеченный рулет из куриной грудки с сыром и вешенками жареными с луком, подается с томатами «Черри» 1/50/10

Пряный окорок, запеченный с овощами и чесночком с соусом «Сливочный хрен» 1/40/25

Рулетики из ветчины с сырным кремом, паприкой и зеленью 1/40/5

Ассорти из солений 1/90

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

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

САЛАТЫ

Салат «Белая ночь» из обжаренного мелким брусочком в специях куриного филе, сладкой паприки, кукурузы, хрустящего салата в соусе «Песто» с твердым сыром 1/100

Салат «Морская Соната» с филе красной рыбы, запеченной в ароматных специях, обжаренным картофелем, салатным миксом, кукурузой и сладким луком под шапочкой из твердого сыра 1/100

ТОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Теплый «Ролло De Пита» с креветочным муссом, паприкой и сыром 1/100

ТОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)

Медальоны из нежной свиной вырезки в сливочном соусе с грибами, подается с обжаренным на сливочном масле отварным картофелем с овощами и зеленью 1/140/150/30

Куриное филе «Вок» (быстро обжаренные ломтики куриной грудки с баклажанами, цуккини и сладким перцем в кисло-сладком соусе, подается с золотистым рисом «По-восточному») 1/175/125/20

Торбуша «Шампань ля Франц» (филе запеченное с каперсами и сыром на белом вине, гарнированное пюре «De Лентилле» из чечевицы, со свежим огурцом и лимоном 1/140/150/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки пшеничные, ржаные 1/80

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ассорти из фруктов и ягод по сезону 1/150

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс из свежих ягод 200 мл

Чай черный, зеленый (сахар, лимон) 1/150

Вес меню без напитков 1 340 гр.

Стоимость на 1 персону 2270 рублей.

