

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Лепестки семги шеф-посола на салатном листе с маслинами и лимоном 1/35/15/15
 Филе скумбрии холодного копчения на дольках печеного картофеля с красным луком и зеленью 1/50/50
 Цукини с сырно-ореховым муссом 1/40
 Рулетики из ветчины с сырным кремом, паприкой и зеленью 1/35/5
 Куриный рулет с курагой, орехами и сыром на салатном листе со свежими помидорами 1/30/10/15
 Ассорти «Мясной пир» (буженина, запеченная из свиного окорока, говядина варено-копченая, колбаса с/к, зелень, оливки) 1/60/10
 Томаты с пикантным творожным кремом с паприкой и зеленью на салатном листе 1/40
 Ассорти из солений 1/50
 (квашеная капуста, хрустящий соленый огурец, томаты, чеснок и острая морковь)
 Плато из свежих крупно нарезанных овощей со свежей зеленью 1/100

САЛАТЫ

- Салат «Цезарь» с куриным филе, хрустящими гренками, салатом «Айсберг», томатами и сыром «Пармезан» 1/100
 Салат «Русское застолье» с ростбифом говяжьим, печеными овощами, картофелем, нежным салатом и соусом «Бальзамик» 1/125

ТОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Кокот из куриной печени с картофелем, маринованным огурцом и сыром в сливках 1/135

ТОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)

- Свиная шея «По-володарски», запеченная в горчице с чесночком, жареным луком, свежими томатами и сыром, подается с картофельными дольками в ароматной зелени со свежими овощами 1/140/150/25
 Кармашек из куриной грудки с грибным жульеном и сыром, подается с миксом из печеных овощей и зеленью 1/140/150/25
 Стейк из лосося в сливочно-икорном соусе, подается с овощным ризотто, лимоном, маслинами и свежими овощами 1/125/40/150

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 1 465 гр.
 Стоимость на 1 персону 2670 рублей.

