



**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- Букет из ломтиков лосося шеф-посола, палтуса холодного копчения и кеты на листьях салата со свежим огурцом, лимоном и оливками 1/45/10/5*
- Холодный кассероль из судака и форели с рисом, гарнированный салатом из морских водорослей с лимоном и оливками 1/50*
- Брезе с крабовым муссом, свежим укропом и лимоном 1/40*
- Рыбный каприз из анчоусов и филе сельди с дольками картофеля, сладким луком, зеленью и лимоном 1/25/25/50/10*
- Нежный говяжий ростбиф в пряном маринаде, подается с клюквенным соусом и гранатом 1/35/20*
- Мясная феерия: говяжий язык, балык сыровяленый, подается с соусами из горчицы и сливочного хрена 1/75/25*
- Сырное плато с медом, орехами и грушей 1/45/30/5*
- Свежие овощи, нарезанные крупными дольками с зеленью и луком 1/95*

**САЛАТЫ**

- Салат «Праздник вкуса» из отварного говяжьего языка, жаренных вешенок, свежих огурцов, отварного картофеля и моркови, заправленный майонезом на перепелином яйце 1/120*
- Салат «Цезарь» с куриным филе, хрустящими гренками, салатом «Айсберг», томатами «Черри» и сыром «Пармезан» 1/100*

**ТОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

- Теплый Ханум с курицей и грецким орехом в сливочном соусе с сыром 1/75*

**ТОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)**

- Филе форели «По-ганноверски», обжаренное в сыровяленом беконе с гарниром из печеных овощей с лимоном 1/130/30/160*
- Карбонат из свинины в остром томатном маринаде, запеченный с паприкой, маслинами и брынзой под сырной шапочкой, подается со свежими овощами и отварным картофелем, обжаренным на сливочном масле с зеленью 1/140/150/30*

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

- Булочки пшеничные, ржаные 1/80*

**ФРУКТЫ и ДЕСЕРТ**

- Ассорти из фруктов и ягод по сезону 1/100*
- Профитроли заварные 1/50*

**НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

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

**Вес меню без напитков 1 435 гр.  
Стоимость на 1 персону 2990 рублей.**

