

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Бурже с филе скумбрии холодного копчения, сливочным маслом и оливками 1/40

Лосось шеф-посола на крутоне пшеничного хлеба с лимоном и каперсами 1/40

Канapé-багет с домашней бужениной из свиного окорока
с маринованным корнишоном 1/35

Слайсы сыровяленой свинины на ржаном тосте с маринованным огурчиком 1/35

Баклажан фаршированный ореховым кремом
с мясными копченостями на свежем огурце 1/40

Говядина, варено-копченая в рулете с паприкой и сыром на хрустящем крекере 1/35

Слайсы из цукини, маринованные с прованскими травами на ржаных хлебцах
с томатами и сыром «Моцарелла» 1/35

САЛАТЫ

Салат-жульен из куриного филе с жареными грибами и луком
в сливочном соусе с тертым «Пармезаном» в тарталетке 1/50

Легкий салатный микс с обжаренным лососем, паприкой и маслинами
с заправкой из оливкового масла с базиликом в кусочках французского багета 1/50

ГОРЯЧЕЕ

Биточки из белой и красной рыбы «Николаевские» с соусом тар-тар 1/50/15

Кебаб на шпажке из маринованной в красном вине говядины
с ароматными травами и зеленью с томатами «Черри» 1/50/15

Картофельные дольки «Айдахо», с чесноком и зеленью 1/60

Овощи гриль 1/60

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки пшеничные и ржаные 1/50

ФРУКТЫ

Ассорти сезонных фруктов и ягод 1/100

НАПИТКИ

Минеральная вода 1/500

Вес меню без напитков 800 гр.

Стоимость на 1 персону 1 650 рублей

