



## Русские Традиции

# МЕНЮ ВЫПУСКНОЙ

### Холодные закуски

- Брускетта с салями** ..... 30 гр.  
*Запеченный багет с с горчичным соусом, свежим салатом, слайсами салями, маринованным огурчиком и маслиной*
- Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри** ..... 40 гр.  
*Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса*
- Мини Капрезе на шпажках соусом песто** ..... 30 гр.  
*Закуска на шпажках их помидоров черри, сыра моцарелла, соуса Песто и бальзамического крема*
- Мини бургер** ..... 50 гр.  
*Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, салат айсберг, маринованный огурчик, майонез, кетчуп*
- Овощная тарелка** ..... 80 гр.  
*Свежие огурчики, помидорки черри, морковь и болгарский перец*

### Салаты

- Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан** ..... 80 гр.  
*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус*
- Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами** ..... 80 гр.  
*Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез*

### Горячее блюдо

- Шашлык куриный с домашним томатным соусом** ..... 130/50 гр.  
*Запеченные в ароматных специях кусочки филе куриной грудки. Подается на деревянных шпажках с домашним томатным соусом*

### Гарнир

- Картофель Айдахо** ..... 150 гр.  
*Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком*

### Напитки

- Морс клюквенный** ..... 200 мл.  
*Клюква, сахар, вода*