

## МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

### БУЖЕНИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

– Буженина, запеченная с чесночком и специями разными, подается с домашним хреном, горчицей – 50 Г

### МЯСНОЕ АССОРТИ

– куриный рулет с курагой и болгарским перцем, телячий отварной язык, острая бастурма и пикантный суджук, подается с зеленью – 90 Г

### РЫБА КРАСНАЯ

– семга малосоленая по рецепту шеф-повара с лимоном и маслинами – 50 Г

### ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

– пате из куриной печени на воловане с брусничным вареньем – 70 Г

### СЫРНОЕ ПЛАТО

– Ассорти сыров массдам, чеддер, дор-блю, чечил, и пармезан, подается с медом виноградом и грецким орехом – 100 Г

## САЛАТЫ

– салат из листьев ромейна и тигровых креветок с соусом из анчоусов и хрустящими гренками – 70 Г

– салат с филе цыпленка, чернослива, свежего огурца, шампиньонов и яркой кукурузы, слоями уложен с заправкой провансальской – 70 Г

– томаты с сыром моцарелла на итальянский манер капрезе – 70 Г

– листья салата с запеченной филе форели томатами черри, и медово-горчичной заправкой – 70 Г

– салат из ассорти листьев салата с печеной свёклой и мягким сыром. подается с соусом горгонзола – 70 Г

## ОВОЩИ ЗЕЛЕНЬ РАЗНОСОЛЫ

### НАТЮРМОРТ ИЗ ОГОРОДНЫХ ОВОЩЕЙ

– Огурцы, томаты, паприка, ассорти зелени. сервируется на листьях салата – 70 Г

– томат фаршированный сыром с добавлением чеснока и зелени – 50 Г

### СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ

– хрустящая квашенная капуста с душистым маслом, отборные огурчики пряного засола, маринованный острый перец и пикантная черемша – 80 Г

*Мени*  
elite

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

---

### **ЖУЛЬЕН**

- жульен из шампиньонов с филе цыпленка томленный в сливках, запечённый под сырной корочкой – 150 Г

ИЛИ

**теплый круассан** с лососем шеф-посола с мягким сыром и зелеными листьями салата – 150 Г

## **ГОРЯЧЕЕ**

---

### **АССОРТИ ШАШЛЫКОВ**

- свинина, курица и люля-кебаб, жаренные на мангале с ольховой стружкой. сервируется маринованным луком и соусом «сацебели» (соусом) – 150/30 Г

ИЛИ

### **запеченая рыба**

- дорадо целиком печеная на ольхе с лимоном и розмарином, подается с соусом песто – 250/20 Г

## **ГАРНИРЫ**

картофельные дольки с чесноком и зеленью по-деревенски – 100 Г  
соте из баклажанов, кабачков, перца, лука и розовых томатов – 100 Г

## **СОУСЫ**

сацебели

тартар

## **АССОРТИ ФРУКТОВ**

фруктовое ассорти (по сезону) – 100 Г

## **ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

хлебная корзина с домашним маслом – 50 Г

## **НАПИТКИ**

---

чай – 150 мл

кофе – 150 мл

вода – вода с лимоном и мятой 250 мл

