

MENU FOOD 2026



3400 руб.



ЗАКУСКИ выход на человека 395 гр

- | |
|--|
| 1 Брускетта с пряными овощами и сыром 35
2. Овощная нарезка 80
3. Мясная тарелка: ростбиф/буженина/грудинка/салями/оливки 20/20/20/20/5
4. Фермерские сыры с медом и виноградом: копченый сыр/козий сыр/гауда/сулугуни 15/15/15/10/5
5. Сет под водочку: лосось/селедка/гурийская капуста/соленые помидоры/соленые огурцы/картофель/зелень 20/20/20/20/20/20 |
|--|

САЛАТЫ выход на человека 300 гр

- | |
|---|
| 6. Оливье с языком 1/100
7. Салат с имбирным цыпленком / листьями салата / зеленый горошек, свежие огурцы / слайсы моркови / заправляется имбирно-соевым соусом 1/100
8. Цезарь с курицей 1/100 |
|---|

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА выход на человека 130 гр

- | |
|---|
| 9 Валован с жульеном из морепродуктов 1/130 |
|---|

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- | |
|---|
| 1. Буженина с беби картофелем и грибным соусом 140/110
2. Стейк из трески с гарниром из овощей 150/100 |
|---|

ИЛИ

3. МЯСНОЕ ПЛАТО С ОГНЯ

Шашлыки из свинины / цыпленка / люля- кебаб / овощи гриль / картофель Айдахо/ лук маринованный лук/лаваш: 70/70/70/60/60/10/10

Фирменные соусы: Чесночный и Томатный с травами 1/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/100

НАПИТКИ

Морс из лесных ягод 300 мл. Вода с лимоном и мятой 300 мл.

Выход еды 1265 гр. напитков 600 мл. на одну персону