

MENU FOOD 2026

3900 руб.



ЗАКУСКИ выход на человека 0,435

1. Ассорти брускетт: риетт из лосося/куриный паштет с пряной вишней /язык 1/40
2. Сельдь с картофелем, поджаренным хлебом, маринованным луком 30/30/30/10
3. Рулетики из баклажан с ореховой начинкой 30/30
4. Мясная тарелка: ростбиф/буженина/грудинка/пармская ветчина/оливки 20/25/25/25/5
5. Ассорти фермерских сыров с виноградом и медом: копченый сыр/козий сыр/гауда 25/25/25/10
6. Битые огурцы 40

САЛАТЫ выход на человека 0,3

6. Зеленый салат с ростбифом 1/100
7. Баварский 1/100
8. Цезарь с курицей 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР 0,130

1. Валован с жульеном из морепродуктов 130
2. Судак на шпинатной подушке 130

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Стейк из индейки с картофельным gratin 160 /100
2. Стейк трески с гарниром из овощей 150/100

ИЛИ

3. МЯСНОЕ ПЛАТО С ОГНЯ 0,370

Шашлыки из свинины / цыпленка / люля- кебаб / овощи гриль / картофель
Айдахо / маринованный лук/лаваш 70/70/90/60/60/10/10

Фирменные соусы: Чесночный и Томатный с травами 1/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/100

Морс из клюквы / смородины 300 мл.
Вода с лимоном и мятой 300 мл.

Выход еды 1365 гр. напитков 600 мл. на одну персону