

Меню 1200 руб. на персону. №1

РЫБНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

- Лосось малосольный 1/20/11
- Норвежская селёдка 1/20/30/10

МЯСНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

- Колбаса т/к 1/25/2
- Рулетики из карбоната с пикантной начинкой 1/40/2

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

- (Хрустящие огурчики, сочные азербайджанские помидоры, болгарский перчик, садовая редиска с грядки, свежий зелёный лучок. Подаётся на тарелочке со свежей петрушкой и душистым укропом, украшено листьями базилика и сбрызнуто оливковым маслом) 1/50/7

РАЗНОСОЛЫ

(Черемша - маринованная в травах и листьях дуба; чесночок маринованный в дубовой бочке; томаты «Черри» маринованные с добавлением кардамона, тмина; огурчики хрустящие, солёные в бочке, по старорусскому рецепту; капуста квашенная бочковая с клюквой. Подаётся со свежей и душистой зеленью) 1/50/3

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с куриным филе

(салат «Ромен», куриное филе жареное на гриле, гренки Пшеничные, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», зелень) 1/100/1

«Деликатесный»

(говядина отварная, колбаса т/к, карбонат, кура отварная, сыр, шампиньоны жареные, майонез, зелень) 1/100/1

«Кутья» рис с изюмом 25 г.
Блинчик 40 г.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (На Ваш выбор)

Куручка запечённая 1/180/100/20

Свинина « по-французски» 1/180/100/50/2
На гарнир - картофель «айдахо»

НАПИТКИ

КИСЕЛЬ 0,5

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/60