

	1045/1	1860/1
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД	ЦЕНА
Кальмар холодного копчения	30/10	80-00
Филе сельди шеф посола (подается с отварным картофелем, с укропом и вино - уксусной заправкой)	90/20	110-00
Рулетик из лосося с сыром «Фета»	30/10	160-00
Окорок варено-копченый	30/10	80-00
Буженина	30/10	100-00
Рулетик из ветчины с пикантной заправкой (сыр, чеснок, яйцо, майонез)	30/10	60-00
Рулетик из блинчика, фаршированный цыпленком (филе цыпленка, сливки, лук)	35/10	60-00
Овощная композиция (помидор, огурец, редис, паприка, украшается букетом из свежей зелени)	30/10	80-00
САЛАТЫ	ВЫХОД	ЦЕНА
Салат «Сельдь под шубой»	100/10	90-00
Салат «Аристократ» (лесные грибы, отварной картофель, филе цыпленка, заправляется сливочным соусом, украшается букетом свежей зелени и овощами).	100/10	110-00
Оливье традиционный (картофель, ветчина, морковь, огурец св., зеленый горошек, огурец сол., яйцо, зелень, майонез)	100/10	110-00
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	ВЫХОД	ЦЕНА
Жульен из свежих шампиньонов	140	280-00
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор	ВЫХОД	ЦЕНА
Судак «По-Норвежски»	160/15/2	480-00
Свинина «По-Итальянски» с томатным соусом	150/20/1	480-00
ГАРНИРЫ на выбор	ВЫХОД	ЦЕНА
Рис отварной	150/10/1	60-00
Картофель отварной	150/10/1	60-00
Картофель жареный	150/1	60-00

Услуга обслуживания в размере 5% оплачивается отдельно
Итого: 1953 рубля с гостя