

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

БУЖЕНИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

МЯСНОЕ АССОРТИ

– колбаса салями особо пикантная, копченый свиной окорок и карбонат пряного томления подается с зеленью – 50 Г

РЫБА КРАСНАЯ

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

КУРИННЫЙ РУЛЕТ

– куриный рулет с курагой, сладким перцем и пряными специями – 70 Г

СЫРНОЕ ПЛАТО – ассорти сыров массдам, чедер, дор-блю, чечил, и пармезан, подается с медом виноградом и грецким орехом – 100 Г

САЛАТЫ

– салат с ростбифом из говядины и овощной соломкой, заправленный черным уксусом и оливковым маслом – 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

– 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

– аппетитные рулетики из баклажан с муссом из грецкого ореха, чеснока и зелени – 50 Г

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ

– маринованный помидор черри, отборные огурчики пряного засола, маринованный острый перец и пикантная черемша – 80 Г

Мени
CLASSIC PLUS

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН

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

КОКИЛЬ

– из судака с шампиньонами и луком томленные в соусе бешамель и запеченные под сырной корочкой – 150 Г

ГОРЯЧЕЕ

МЯСНОЙ МЕДАЛЬОН

– медальон из свиной вырезки, сервируется с соусом «ДОР-БЛЮ» – 150/50 Г
ИЛИ

запеченная рыба

– стейк филе лосося, запеченный на решетке до румяной корочки. подается с долькой лимона и соусом белое вино с тимьяном. – 150/50 Г

ГАРНИРЫ

картофельные дольки с чесноком и зеленью по-деревенски – 100 Г
соус 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