

## *Меню 2000 рублей на человека*

### *Холодные закуски*

<b><i>Семга шеф – посола</i></b>	<b><i>1/100</i></b>
<i>Филе норвежской семги. Сервировано лимоном и пряными травами.</i>	
<b><i>Филе сельди</i></b>	<b><i>1/150</i></b>
<i>Гарнировано отварным картофелем и маринованным луком.</i>	
<b><i>Мясное ассорти</i></b>	<b><i>1/150</i></b>
<i>Домашняя буженина, язык говяжий, рулет из курицы</i>	
<b><i>Рулетики из баклажанов</i></b>	<b><i>1/100</i></b>
<i>Фаршированные домашним сыром, орехами и пряными травами.</i>	
<b><i>Ассорти из свежих овощей</i></b>	<b><i>1/150</i></b>
<i>Огурцы, томаты, сладкий перец, зелень.</i>	

### *Салаты*

<b><i>Сельдь под шубой</i></b>	<b><i>1/150</i></b>
<i>Классический салат с соусом Провансаль.</i>	
<b><i>Салат мясной</i></b>	<b><i>1/150</i></b>
<i>Язык, ветчина, овощи отварные. Подается с прованским соусом.</i>	
<b><i>Салат с семгой</i></b>	<b><i>1/150</i></b>

## *Горячие блюда*

### *На выбор*

*Лосось – гриль* 1/200  
*Филе лосося с соусом «Беарнез», сервировано  
лимоном и черными маслинами.*

*Фрикандо* 1/200  
*Свинная шея, запеченная с прованскими травами.  
Подается со сливочным соусом.*

### *Гарнир на выбор*

*Картофель по – деревенски* 1/150

*Овощи – гриль* 1/150

## *Безалкогольные напитки*

*Ягодный морс* 1/300

*Фруктовая ваза* 0.3 кг  
*Виноград, мандарины, киви.*