

	1045/1	1720/1
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД	ЦЕНА
Кальмар холодного копчения	30/10	80
Филе сельди шеф посола (подается с отварным картофелем, с укропом и вино - уксусной заправкой)	90/20	110
Рулетик из лосося с сыром «Фета»	30/10	160
Окорок варено-копченый	30/10	80
Буженина	30/10	100
Рулетик из ветчины с пикантной заправкой (сыр, чеснок, яйцо, майонез)	30/10	60
Рулетик из блинчика, фаршированный цыпленком (филе цыпленка, сливки, лук)	35/10	60
Овощная композиция (помидор, огурец, редис, паприка, украшается букетом из свежей зелени)	30/10	80
САЛАТЫ	ВЫХОД	ЦЕНА
Салат «Сельдь под шубой»	100/10	90
Салат «Аристократ» (лесные грибы, отварной картофель, филе цыпленка, заправляется сливочным соусом, украшается букетом свежей зелени и овощами).	100/10	110
Оливье традиционный (картофель, ветчина, морковь, огурец св., зеленый горошек, огурец сол., яйцо, зелень, майонез)	100/10	110
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	ВЫХОД	ЦЕНА
Жульен из свежих шампиньонов	140	280
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор	ВЫХОД	ЦЕНА
Треска, запеченная с луком под майонезом	150/20/15	340
Филе цыпленка «По-Итальянски» с томатным соусом	150/20/1	340
ГАРНИРЫ на выбор	ВЫХОД	ЦЕНА
Рис отварной	150/10/1	60
Картофель отварной	150/10/1	60
Картофель жареный	150/1	60

Услуга обслуживания в размере 5% оплачивается отдельно
Итого: 1806 рублей с гостя