

Меню №3

САЛАТЫ

Микс из салатов с копченой утиной грудкой, с горчишно-цитрусовой заправкой 100 гр.

Салат с холодным ростбифом и фермерскими овощами 120 гр.

Салат с копченой сёмгой, печёным картофелем бейби и корнишонами 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Розочка из форели шеф-посол на картофельном дранике со сливочно-икорным соусом 40 гр.

Слайсы подкопченной масляной рыбы с каперсами 20 гр.

Холодный ростбиф томленный в винном соусе 30 гр.

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Хрен, горчица 20 гр.

Домашние соленья и маринады 90 гр.

Брускетта с муссом из куриной печени 30 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинный узелок с куриным филе в сливочном соусе и лесными грибами 140 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Утиная грудка с красной смородиной в соусе «бальзамик-малина» с пюре из тыквы 130/150/20 гр.

или

Стейк из свинины с овощами гриль и соусом из ямайского перца 150/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Морс ягодный 300 мл.

Минеральная вода н/г 300 мл.

выход на персону 1.110 гр.

Стоимость 3.550 Р