

САЛАТЫ

*Салат «Оливье» по традиционному рецепту 150 гр.
(ветчина, морковь, картофель, майонез, огурцы, зел. горошек, яйцо)*

*Салат “Греческий” 150 гр.
(огурец, помидор, перец болгарский, маслины, сыр Фета, красный лук)*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Ломтики лосося, маринованные в цитрусовом соке со свежей зеленью 20/5 гр.
(филе лосося, укроп, цитр. сок)*

*Пряная буженина, запеченная в горчичном соусе с розмарином 30 гр.
(свиная шея, розмарин, горчица, чеснок, специи)*

*Рулет из куриного филе с курагой 30 гр.
(куриное филе, курага, специи)*

*Филе атлантической сельди с картофелем и маринованным луком 75 гр.
(сельдь, картофель, лук красный)*

*Овощное плато с соусом «Тартар» 90/10 гр.
(томаты, огурцы, перец сладкий, салат, тартар)*

*Ассорти из солений и маринадов 90 гр.
(квашеная капуста, маринованные огурчики, морковь по-корейски, маринованные томаты)*

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

*Филе цыпленка обжаренное на гриле с картофелем «Айдахо» и грибным соусом 120/150/20 гр.
(филе цыпленка, картофель, соус грибной)*

или

*Запеченное филе судака с соусом «White Wine» и диким рисом 110/150/20 гр.
(филе судака, дикий рис, соус)*

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.

Вода с лимоном в графинах 300 мл.

Стоимость на персону:

2.000 руб.

Предложение действительно при заказе от 30 персон