

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

БУЖЕНИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Мени
lite

МЯСНОЕ АССОРТИ

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

ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

- пате из куриной печени на воловане с брусничным вареньем – 70 Г

САЛАТЫ

- салат «Оливье» с заправкой «Провансальской» – 80 Г

- томаты с сыром моцарелла на итальянский манер капрезе – 70 Г

- салат из листьев ромейна и теплой цыплячьей грудки с соусом из анчоусов и хрустящими гренками – 70 Г

ОВОЩИ ЗЕЛЕНЬ РАЗНОСОЛЫ

НАТЮРМОРТ ИЗ ОГОРОДНЫХ ОВОЩЕЙ

- огурцы, томаты, паприка, ассорти зелени. сервируется на листьях салата – 70 Г

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН

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

ИЛИ

теплый круассан с ветчиной, сыром и зелеными листьями салата – 150 Г

ГОРЯЧЕЕ

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

– СВИНИНА, КУРА И ЛЮЛЯ-КЕБАБ, ЖАРЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ С ОЛЬХОВОЙ СТРУЖКОЙ. СЕРВИРУЕТСЯ МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»
СОУСОМ – 150/30 Г

ИЛИ

запеченая РЫБА

– СТЕЙК РОЗОВОЙ ФОРЕЛИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ ДО РУМЯНОЙ КОРОЧКИ. ПОДАЕТСЯ С ДОЛЬКОЙ ЛИМОНА И СОУСОМ «ТАР-ТАР» – 150/50 Г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ – 100 Г
СОТЕ 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

