



FAZENDA

— ресторан —

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

Холодное



САЛАТ ВИТАВЗРЫВ

парниковые помидоры и огурцы, хрустящий сельдерей, нежный авокадо, сладкие консервированные персики, творожный сыр и эстрагон

270 руб.

САЛАТ С БУЛГУРОМ И КИНОА

оригинальное сочетание булгура, киноа, свеклы, яркого киви, хрустящего яблока, свежих листьев салата и сока лайма; украшен лепестками из миндаля

290 руб.



ОКРОШКА НА КВАСЕ

нежная ветчина, перепелиное яйцо, хрустящий огурец, свежий редис, отварной картофель, ароматная зелень, домашний квас, дижонская горчица и сметана

220 руб.

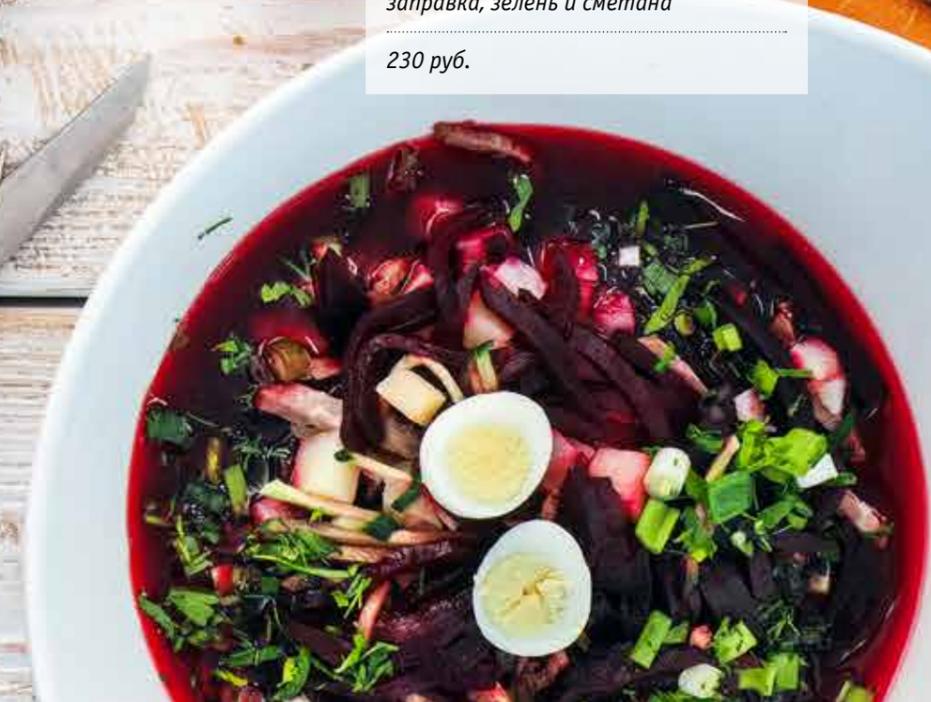
*По вашему желанию окрошка может быть заправлена кефиром



ГАСПАЧО

сочный помидор, хрустящий болгарский перец, свежий огурец, томаты в собственном соку, пряный чеснок, зеленый лук, ароматный базилик, красный винный уксус и табаско

270 руб.



БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

домашний ростбиф, перепелиное яйцо, отварные свёкла и картофель, свежий огурец, холодная свекольная заправка, зелень и сметана

230 руб.

Паста и пицца



ПИЦЦА С ГОРГОНДЗОЛЫ И ГРУШЕЙ

оригинальное сочетание пикантного сыра с плесенью горгондзолы и нежной сладости наливной груши в сливочном соусе под сыром Пармезан

420 руб.



ПАСТА СО ШПИНАТОМ

любая паста на ваш выбор со свежим шпинатом и чесноком, сливочным маслом, сыром Пармезан и ароматной зеленью

310 руб.



КАЛЬЦОНЕ «БОЛОНЬЕЗЕ» С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ

закрывающаяся пицца на тонком тесте с начинкой из соуса болоньезе, свежего баклажана и цуккини, ароматного болгарского перца с сыром пармезан и моцареллой

490 руб.



РИЗОТТО ИЗ ПАСТЫ «ФРЕГОЛА» С БАРАНИНОЙ

паста Фрегола с пряной бараниной и куриным бульоном, с сыром Пармезан, сливочным маслом, луком шалот и свежей зеленью

440 руб.



Десерты

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

ассорти сезонных фруктов (груши, банана, киви, винограда, клубники) с сорбетом из малины и клубничным соусом

340 руб.

Горячее из печи Jospet

1

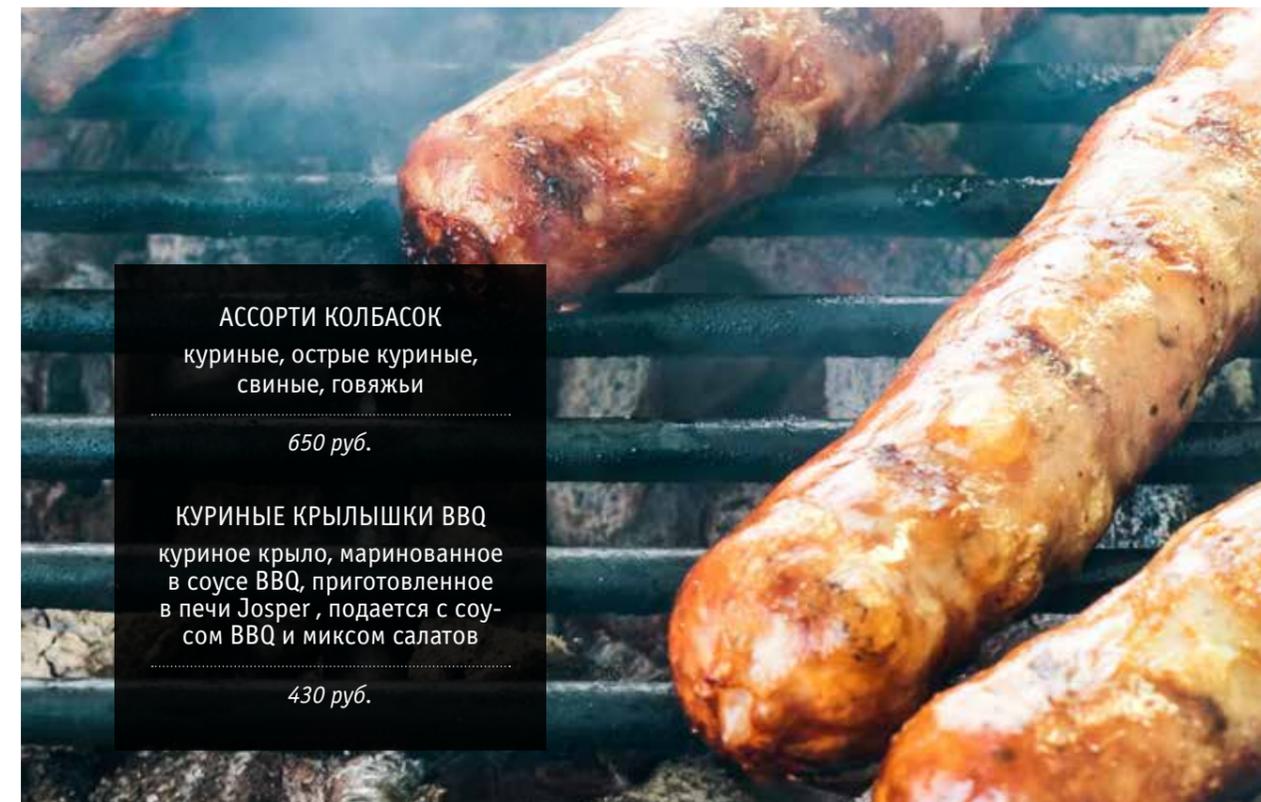
2

1 КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

510 руб.

2 ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

580 руб.



АССОРТИ КОЛБАСОК

куриные, острые куриные,
свиные, говяжьи

650 руб.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ВВQ

куриное крыло, маринованное
в соусе ВВQ, приготовленное
в печи Jospet, подается с соу-
сом ВВQ и миксом салатов

430 руб.



СВИНАЯ КОРЕЙКА С ОВОЩАМИ С ГРЯДКИ

свиная корейка, маринованная с тимьяном и розмарином, готовится в печи Jospet и подается со свежими овощами и томатным соусом

460 руб.



СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО

свиные рёбра, маринованные с тимьяном и розмарином, готовятся в печи Jospet и подаются с пряным картофелем айдахо, свежим розмарином и томатным соусом

590 руб.

Холодные напитки

1

ТРАНСАТЛАНТИК

Терпкий ром и белый портвейн, свежий апельсиново-лимонный фреш, сироп маракуйи, 7up и свежая мята

690 руб.

2

БАЗИЛИКОВЫЙ ДЖИН ТОНИК

Джин & тоник со свежим базиликом, лимонным фрешем, взбитым воздушным яйцом и сладким сиропом

410 руб.

3

СВЕЖЕСТЬ б/а

Сочная руккола, бодрящий лайм, содовая и сахарный сироп

260 руб.

4

МАЛИНОВЫЙ ЛИМОНАД б/а

Свежая малина, бодрящий лимонный фреш, сладостный малиновый сироп, содовая

420 руб.

5

ЭКЗОТИЧЕСКИЙ СМУЗИ б/а

Бесприогрышное сочетание сладостного ананаса, сочной клубники, нежной малины, яркого киви и экзотической маракуйи

380 руб.

6

ФРАППЕ

Освежающий кофейный напиток на основе эспрессо, с молоком, нежной карамелью и взбитыми сливками

320 руб.

