



Выход меню на человека:

1.175 г / 800 мл

Стоимость Меню на человека:

2 200 руб.

ОСТАВИТЬ ЗАЯВКУ

Хрустящее куриное филе с чипсами из бекона	35 г
--	------

Холодные закуски	450 г
------------------	-------

Сельдь по-домашнему с отварным картофелем	50 г
---	------

Итальянская мясная гастрономия (Салями Ля Парма, пармская ветчина, мортаделла, оливки, зелень)	50 г
---	------

Студень из телятины с кремом васаби и свекольным мармеладом	70 г
---	------

Террин из цыпленка с финиками, фисташками .	50 г
---	------

Соленья из дубовых бочек (томаты, огурцы, чеснок, черемша, острый перец)	30 г
---	------

Коллекция сезонных овощей (огурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень)	50 г
--	------

Сезонные фрукты	150 г
-----------------	-------



Салаты

120 г

Кайенский салат с филе цыпленка

(Запеченное филе цыпленка, стручковая фасоль, кукуруза, паприка, салат Айсберг, оливковая заправка с кайенским перцем)

40 г

Шеф-салат с языком, томатами Черри и розмарином

(томаты черри, говяжий язык, листья ромейн, сыр, розмарин, масло оливковое)

40 г

Легкий салат с печеными томатами и заправкой из домашнего йогурта

(Микс из салатных листьев, томаты, масло оливковое, натуральный йогурт, чеснок)

40 г

Хлебная корзина

110 г

Чёрный ржаной хлебец, французский багет

100 г

Сливочное масло с паприкой, с зеленью

10 г

Горячее на выбор:

280 г

Филе белой рыбы под
устричным соусом с грибным
ризотто и каперсами

280 г

Шашлык из пулярки
маринованный в пряных травах
с соком лайма гранированный
печеным картофелем

280 г

Соусы к горячему

30 г

(Домашняя аджика, сливочно-
сырный)

30 г

Десерт

150 г

Птифуры

50 г

Финансье

50 г

Домашнее печенье

50 г

Напитки

800 мл

Минеральная вода с лимоном и мятой

400 мл

Домашний морс (клюквенный/имбирный)

200 мл

Чай/кофе

(лимон, сахар, сливки)

200 мл