

# Papa's FOOD MENU

## СУПЫ

Картофельный пармантье с копченым сулугуни и брускетой на теплой чабатте со свекольным кремом, дорблю и черносливом 280 г 250

Тыквенный крем суп с имбирем и пармезаном и брускетой на чабатте со сливочным сыром и конкосе из томатов с оливками и маслинами 280 г 250

Крем суп из сельдерея с пряной пастой том ям и гренкой 255 г 250

## САЛАТЫ

Салат с печеной свеклой и ореховым соусом 250 г 200

Салат руккола с теплой говяжьей вырезкой 220 г 290

Греческий 300 г 190

Цезарь с креветками/куриной грудкой 300 г 310/285

лососем 300 г 440

## ЗАКУСКИ

Крылышки в кисло-сладком соусе с соусом блючиз 300 г 350

Крылышки Баффало с соусом блючиз 300 г 330

Перчики халапеньо со сливочным сыром и малиновым соусом 200 г 330

Жареные кальмары со ореховым спайс соусом 150 г 280

Луковые кольца с соусом horseradish 150 г 190

Гренки бородинские с пастой соленый огурец 200 г 160

Ассорти закусок (луковые кольца, жареные кальмары, крылышки баффало, перчики халапеньо, бородинские гренки) 750 г 1200

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

Стейк из свинины с сицилийскими томатами 330 г 420

Печеный цуккини с красным кускусом и микс-салатом 350 г 190

Стейк лосося с апельсиновым соусом и картофельным пюре 350 г 580

## ДЕСЕРТЫ

*Все десерты выпекаются лично нашим шеф-кондитером Себастьяном Бруз только из натуральных продуктов и без использования пищевых добавок.*

Мусс манго-малина 140 г 210

Бретонская лимонная тарталетка 250 г 230

Теплый брауни с бананом и ореховой пастой 160 г 200

Нью-йоркский чизкейк 130 г 210