

БИЗНЕС-ЛАНЧ

ЗАКУСКИ

Зеленый салат с оливками, орехами, изюмом и лимонно-оливковой заправкой

Тартар из лосося с авокадо, огурцом и заправкой из лайма с чили

Вареники с картофелем и грибами, с сыром грюйер, сметаной и картофельным хворостом

Суп из сладкого перца с острыми крутонами

Ши из кислой капусты с копчеными сосисками и хрустящим пирожком

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ростбиф с картофельным пюре, томатами черри конфи и соусом борделез

Куриный кордон блю со сливочной полентой и парижской морковью

Лингвини с тушеными телячьими щечками, грибами шимиджи и соусом из красного вина

Треска в медово-кунжутной глазури с рисом басмати на пару, обжаренной брокколи и соусом терияки

Рататуй с базиликовым маслом и пеной из пармезана

Закуска и горячее 1 900, включая чай или кофе.

Две закуски и горячее 2 200, включая чай или кофе.

ДЕСЕРТЫ

Торт Три шоколада	400
-------------------	-----

Теплый яблочный штрудель с ванильным соусом	400
---	-----

Шоколадные конфеты производства Astoria Chocolatier (3 шт)	400
--	-----

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Просекко Паттини (Италия)	150 мл	600
---------------------------	--------	-----

Домашний лимонад	250 мл	550
------------------	--------	-----

Морс	250 мл	350
------	--------	-----

Минеральная вода Аква Русса без газа/с газом	200 мл	250
--	--------	-----

Предложение действительно с понедельника по пятницу с 12 до 15 часов.

Цены указаны в рублях и включают НДС.

BUSINESS-LUNCH

STARTERS

Green salad with olives, nuts, raisins and lemon-olive dressing

Salmon tartare, avocado, cucumber and lime chili dressing

Potato and mushroom vareniki, gruyere cheese, sour cream and pomme paille

Creamy sweet pepper soup with spicy croutons

Sour cabbage soup Schi with smoked sausages and puff pastry pie

MAIN COURSES

Roasted beef with potato purée, confit cherry tomatoes and bordelaise sauce

Chicken cordon bleu with creamy polenta and Paris carrot

Linguine with braised veal cheeks, shimeji mushrooms and red wine sauce

Honey and sesame glazed cod with steamed basmati rice, stir-fried broccoli and teriyaki sauce

Ratatouille with basil oil and parmesan foam

Starter and main course 1 900, inclusive of tea or coffee.

Two starters and main course 2 200, inclusive of tea or coffee.

DESSERTS

Three chocolate cake	400
----------------------	-----

Warm apple strudel with vanilla sauce	400
---------------------------------------	-----

Homemade praline from Astoria Chocolatier (3 pcs)	400
---	-----

SPECIAL OFFER

Prosecco Pattini (Italy)	150 ml	600
--------------------------	--------	-----

Homemade lemonade	250 ml	550
-------------------	--------	-----

Mors	250 ml	350
------	--------	-----

Mineral water Aqua Russa still/sparkling	200 ml	250
--	--------	-----

Available from Monday until Friday from 12 p.m. to 3 p.m.

Prices are quoted in roubles and inclusive of VAT.