

ЗИМНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Салаты

Время приготовления
15 - 20 минут



Гриль салат из говяжьей вырезки, свежих овощей и сыра Фета под медово-горчичным соусом (сыр Фета панирован в кунжуте)

255 Р 1/170 г



Тёплый салат из куриной печени с микс салатом, дольками апельсина, запечённым картофелем под соусом "Фреш Манго"

275 Р 1/160 г



Салат из груши с сыром Моцарелла темпура, виноградом, микс салатом под мятно-имбирным соусом

235 Р 1/140 г



Салат из языка с тремя видами грибов и свежим огурцом под йогуртовым соусом (вешенки, маринованные опята и шампиньоны)

275 Р 1/160/30 г

Десерт


Время приготовления
15 - 20 минут



Десерт "Три шоколада"

295 Р 1/116/45 г

Горячие блюда

 Время приготовления
20 - 25 минут



Зимние щи на телячьих хвостах
с грудинкой

175 Р 1/300/35/20 г



Сочное филе куриной грудки,
запечённое под кисло-сладким соусом
с сыром Гауда и вялеными томатами

275 Р 1/185 г



Медальоны гриль из свиной вырезки с
горячими глазированными в соевом соусе
с добавлением белого вина овощами

275 Р 1/80/120 г



Грилованный говяжий язык в соусе
"Ткемали" с картофельным пюре

375 Р 1/80/100/40 г



Филе судака, запечённое в соусе
"Лесные грибы" со сливками

(подаётся с миксом из дикого
риса и басмати)

435 Р 1/80/100/40 г

Большая котлета из домашнего
фарша с запечённым картофелем
и перечным соусом

455 Р 1/200/80/50 г

