# **MEHHO**

#### 2024г.

#### ЗАКУСКИ

• Мясное ассорти

900руб.

Буженина, язык говяжий, сервелат, ростбиф, хрен, горчица, микрозелень. 260гр.

• Рыбное ассорти

1000руб.

Лосось слабого посола, масляная рыба, угорь копченый, креветки, лимон, микрозелень. 250гр.

• Сырное ассорти

800руб.

Дорблю, пармезан, бри, маасдам, мёд, орехи.

250гр.

• Сельдь слабой соли с печёным картофелем

310руб.

Сельдь, печёный картофель, маринованный лук, зелень.

200гр.

• Соленья

290руб.

Капуста по-грузински, маринованные томаты, малосольные огурцы, маринованный чеснок, перец халапеньо, черемша. 250гр.

• Ассорти из свежих овощей

320руб.

Огурец, томат, перец болгарский, редис, зелень.

200гр.

# • Оливки/маслины

230руб.

Оливки или маслины без косточки.

100гр.

# • Брускеты с разными намазками

380руб.

Брускета с куриным паштетом и луковым мармеладом 2шт; брускета с мясным паштетом и луком фри 2шт; брускета с грибным паштетом и зеленью 2шт. 300гр.

# • Ассорти мини-пирожков

420руб.

С цыплёнком 2шт; с окороком 2шт; с сыром 2шт.

300гр.

# • Фруктовая тарелка

850руб.

Фрукты по сезону.

1000гр.

#### САЛАТЫ

Греческий
390руб.

Аистья салата, огурцы, томаты, перец болгарский, маслины, сыр фета, красный лук, соус песто. 190гр.

#### • Цезарь с цыплёнком

360руб.

Листья салата, томаты черри, жареный цыплёнок, пармезан, фирменная заправка, гренки. 200гр.

# • Цезарь с креветками

590руб.

Листья салата, томаты черри, жареные креветки, пармезан,фирменная заправка, гренки.200гр.

# • Оливье с запечённым окороком

320руб.

Запечённый окорок, картофель, яйцо куриное, свежие помидоры, корнишоны, морковь, горошек, фирменная заправка, тосты из бородинского хлеба. 180гр.

• Салат со слабосолёным лососем, огурцом и яйцом пашот 570руб.

Слабосолёный лосось, свежий огурец, яйцо пашот, листья салата, соус песто.

# • Салат с окороком и овощами

320руб.

Запечённый окорок, листья салата, морковь, огурец, соус терияки, кунжут. 170гр.

• Салат с кальмаром, овощным миксом и соусом сладкий чили 460руб.

Кальмар, листья салата, томаты черри, сельдерей, огурец, соус сладкий чили. 180гр.

• Салат с запечённым окороком, яичными блинами и корнишонами 270руб.

Запечённый окорок, яичные блины, корнишоны, фирменная заправка, лук фри, соус песто. 170гр.

• Салат с цыплёнком и овощами

350руб.

Жареный цыплёнок, листья салата, морковь, огурец, соус терияки, кунжут. 170гр.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• Куриные шашлычки терияки	230руб.
Филе цыплёнка, соус терияки, кунжут.	130гр.
• Шашлычки из свинины	280руб.
Маринованная свиная шея, соус томатный.	130гр.
• Мидии в сырном соусе	480руб.
Мидии 5шт, сливочный сыр, белое вино, петрушка, тосты.	150гр.
• Хрустящие куриные крылья	360руб.
Куриные крылья, панировка, соус томатный.	390гр.
ГАРНИРЫ	
• Жареный картофель с лесными грибами	240руб.
Картофель, лук, грибы лесные.	150rp.
• Kanya hara hara	170
• Картофель фри	170руб.
	150гр.
• Овощи печёные	260руб.
Болгарский перец, помидор, лук, картофель, соус песто.	150rp.

#### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• Медальоны из свиной вырезки в беконе, подаются с картофельным пюре и грибным соусом 680руб.

Вырезка из свинины, бекон, картофельное пюре, шампиньоны, сливки.

• Гриль-стейк из свинины, приготовленный на манер рулета, подаётся с печёными овощами и луковым мармеладом 660руб.

Карбонат свиной, томаты, дижонская горчица, перец болгарский, помидор, лук, картофель, соус песто. 280гр.

• Запечённые рёбра в азиатском стиле, гарнируются салатом из свежих овощей 650руб.

Рёбра свиные, апельсин, соус терияки, кунжут, листья салата, огурец, морковь, перец болгарский, сметана. 300гр.

• Ломтики свинины в сливочном соусе с грибами, подаются с картофельным драником 630руб.

Буженина, лук, шампиньоны, сливки, картофель. 250гр.

• Рулет из цыплёнка с беконом в хрустящей панировке, подаётся с паровым рисом и соусом из овощей 560руб.

Филе куриное, сыр, бекон, рис, соус овощной. 270гр.

• Куриные котлетки с картофельным пюре и грибным соусом 420руб.

Филе куриное, картофельное пюре, шампиньоны, сливки. 270гр.

• Лосось с соусом шампань, подаётся с паровыми овощами 890руб.

Лосось, соус унаги, лук, морковь, шампанское, сливки, томаты канкасе, цветная капуста, горошек, фасоль стручковая. 250гр.

• Стейк из лосося с картофельным пюре и сырным соусом 840руб.

Лосось, картофельное пюре, сырный соус, песто.

250гр.

Кальмар в азиатском стиле, подаётся с паровым рисом
560руб.

Кальмар, лук, морковь, чеснок, имбирь, помидор, соус том ям, сливки, рис. 270гр.

• Лосось и кальмар в сливочном соусе с овощами и тостами 740руб.

Лосось, кальмар, апельсин, горчица зернистая, сливки, цветная капуста, томат, фасоль стручковая, тосты. 270гр.

# НАПИТКИ/ХЛЕБ

• Морс собственного производства

300руб.

Вишня, клюква, облепиха (минимум 2 литра).

1000мл.

• Хлебная корзина

40руб.

Булочка пшеничная и ржаная.

2шт.

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ALTOROL WEITE	
• Салат оливье с цыплёнком	150руб.
Филе куриное, картофель, морковь, яйцо, горошек, огуренсметана.	( свежий, 120гр.
• Салат из свежих овощей со сметаной	150руб.
Листья салата, огурец, помидор, сметана.	120гр.
• Салат с ветчиной и блинами	150руб.
Ветчина, яичные блины, свежий огурец, сметана.	120гр.
• Пельмешки	280руб.
Фарш курица/свинина, тесто, сметана, сливочное масло.	250гр.
• Паста с цыплёнком в сливочном соусе	270руб.
Филе куриное, макароны, сливки.	250rp.
• Чизбургер с картошкой фри	320руб.
Куриная котлета, булочка, сыр, помидор, огурец, соус тома картофель фри, кетчуп.	атный, 250гр.
• Блинчики с карамелью	130руб.

• Мороженое с карамелью

130руб.