

MENU FOOD 2025

European food 4300 руб.



ЗАКУСКИ

1. Соленый лосось/масляная рыба/копченый палтус 1/30/30/30
2. Брускетта с тапенадом из маслин / прошутто ветчиной 1/50
- 3 Домашняя буженина /копченая шейка / итальянская салями 1/100
4. Деликатесные сыры 1/100

К вину:

5. Греческие оливки / печеные перчики / вяленые томаты/перцы халапеньо 1/15/20/20/15

САЛАТЫ

6. Стейк салат с ростбифом, томаты, редис, огурцы, красный лук, хрустящие листья салата, кунжутная заправка 1/100
7. Салат «Цезарь» с королевскими креветками 1/100
8. Салат с телячьим языком / хрустящими овощами / имбирная заправка 1/100
9. Настоящий греческий салат 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

.Кролик тушеный с овощами (подача в садже) 1/150/100

Или

Лосось с лимонно-сливочным соусом и спаржей 1/150/100

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Томленые ломтики мраморной говядины в вине с печеной картошкой овощами с луковым компотом и мясным соусом 1/350/100
2. Стейк из лосося / с гарниром из зеленого горошка / спаржи / соусом белое вино 1/350/100

или

МЯСНОЕ ПЛАТО С ОГНЯ

Шашлыки из свинины / цыпленка / люля- кебаб / овощи гриль / печеный картофель 1/680

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/100

Фирменные соусы: Чесночный и Томатный с травами 1/50

НАПИТКИ

Морс из клюквы / смородины 1/300
Вода с лимоном и мятой 1/300

Выход еды 1690 гр. б/а напитков 600 мл. на одну персону
