5/1KETHOE MEHIO

XOAOAHHE 3AKYCKU

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ	210F. 850F.
3AKYCKA KANPE3E	200F. 650P.
KYBAHCKUE CONEHBЯ	480F. 630F.
KYBAHCKOE CANO	300F. 590P.
MAPUHOBAHHЫE ГРИБОЧКИ	Z80F. 390F.
MACHOE UVATO	360F. 1800F.
OBOLLHOE ACCOPTU	430F. 750P.
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	250F. 450P.
PYNET U3 5AKANAXAHA	290F. 700P.
РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА И СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ ИЗ ХРЕНА	360F. 1100P.
СЕЛЬДЬ С МИНИ КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	250F. 450P.
ΦΟΡΈΛЬ $CΛΛΕΟΓΟ$ ΠΟ $CΟΛΛ$	130F. 1300F.
ФРУКТОВОЕ ACCOPTИ	1KF 1550P.
AYMYC C PAFY A 5AKAAMAHOB	Z10F. 490F.
COPAUME 3AKYCKM	

1 01 / 19VIL 3/ 11\ Y CI\VI

PYNET N3 CYAAKA	1405.	740P.
СРИБНОЙ ПИРОГ	150Г.	360P.

$C \wedge \wedge \wedge T \cup I$

400F.	48⊙P.
400F.	860P.
300F.	520P.
45OF.	990P.
500F.	1400P.
255F.	650P.
300F.	750P.
Z35F.	750P.
235F.	550P.
	400F. 300F. 450F. 500F. 255F. 300F. 235F.

OCHOBHBIE $5 \land 10 \land 1$

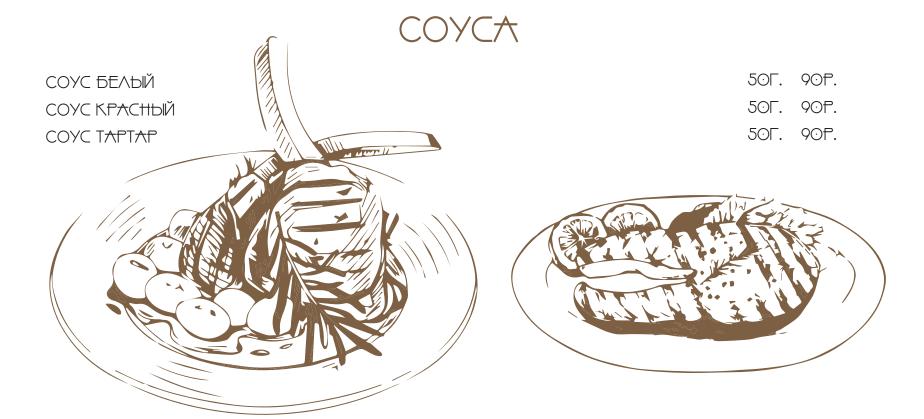
КУРИНОЕ ФИЛЕ В БЕКОНЕ С НЉЧИНКОЙ ИЗ МОЦЉРЕЛЛЫ	900F.	1 850P.
BANEYEHAЯ CBИНИНА C TOMATHЫM BEAЮTE	800୮.	1650P.
КУРИНОЕ ФИЛЕ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КУКУРУЗНЫМ КРЕМОМ	180F.	550P.
МИНИ КЕБЉБ ИЗ ФОРЕЛИ С ТОМЉТЉМИ ЧЕРРИ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	170F.	950P.
МИНИ КЕБЉБ ИЗ ЦЫПЛЕНКЉ С ТОМЉТЉМИ И ЦУКИНИ	200F.	450P.
РОСТБИФ С МЯСНЫМ СОУСОМ	800୮.	5 950P.
ФОРЕЛЬ С ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ	200F.	110P.
LIALIADIK N3 KYPNLIDI	1005.	380P.
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	1005.	470P.

CAPHUPЫ

 ОВОЩИ ГРИЛЬ
 210Г. 350Р.

 ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ
 300Г. 700Р.

 МИНИ КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ И ТРАВАМИ
 600Г. 390Р.



ФУРШЕТ

ЗАКУСКА ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ 40F. 160P. $KAHA\Pi E MOLAPEAAA C OAUBKAMU$ 37F. 130P. КАНАПЕ ПРОШУТТО С ВИНОГРАДОМ 37F. 190P. KAHANE C TEARYOUM RISOKOM 39F. 190F. ΚΛΗΛΠΕ C ΦΟΡΈΛΙΟ 37F. 190P. МИНИ БУТЕРБРОД С КРАСНОЙ ИКРОЙ 35F. 190P. СЛИВОЧНЫЙ КРОКЕТ С ВИНОГРАДОМ 36F. 110P. 130P. ΤΑΡΤΑΛΕΤΚΑ C ΓΡИБΑΜИ 64F. TAPTANETKA C KPACHOЙ ИКРОЙ 180P. 25F. TAPTANETKA C ONUBBE 47F. 130P. ΤΑΡΤΑΛΕΤΚΑ C ΡΟCΤБИΦΟΜ 67F. 250P. ТОСТ С ПРОШУТТО 53F. 730P. ХРУСТЯЩИЙ КРОКЕТ С ПРОШУТТО 55F. 250P. МИНИ БУТЕРБРОД С ВЯЛЕНОЙ УТКОЙ 120P. 36F. ΜИНИ БУТЕРБРОД С ФОРЕЛЬЮ 150P. 36F.