MENU FOOD 2025





3200 руб.

ЗАКУСКИ

- 1. Брускетта с лососем на поджаренной чиабатте 1/50
- 2. Роллы из баклажан / с начинкой из ветчины и сыра 1/60
- 3.Заморская закуска:Прошутто ветчина/Копченая грудинка/салями/оливки 1/80
 - 4. Фермерские сыры с медом: копченый сыр/козий сыр/гауда 1/100
 - 5. Битые огурцы. 1/60

САЛАТЫ

- 6. Салат с имбирным цыпленком / листьями салата / зеленый горошек, свежие огурцы / слайсы моркови / заправляется имбирно-соевым соусом 1/100
 - 7. Салат цезарь с цыпленком 1/100
 - 8. Салат с хрустящими баклажанами 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

1.Судак на шпинатной подушке с белым соусом 1/150

Или

2. Жульен с курицей и грибами в песочной тарталетке 1/150

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- 1. Большой стейк из свинины «Pork bone» с картофелем и печеным луком / перечный соус 1/450
 - 2. Стейк из трески с гарниром из овощей и соусом «Ромеско» 1/450

или

МЯСНОЕ ПЛАТО С ОГНЯ

Шашлыки из свинины / цыпленка / люля- кебаб / овощи гриль / картофель Айдахо/ лук маринованный лук/лаваш: 1/580

Фирменные соуса: Чесночный и Томатный с травами 1/50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/100

НАПИТКИ

Морс из лесных ягод 300 мл. Вода с лимоном и мятой 300 мл.

Выход еды 1500 гр. напитков 600 мл. на одну персону