

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Террин из лосося и судака <i>С цитрусовым соусом, укропным маслом и красной икрой</i>	100/50 г	690 P
Грузди маринованные отборные <i>Со сметаной и красным луком</i>	150 г	560 P
Креветки тигровые с чесноком <i>С овощами, приготовленными с соевым соусом и имбирем</i>	180/25 г	1450 P
Куриные крылья глазированные <i>С палочками Крудитте из моркови и сельдерея с соусом Барбекю</i>	250/50 г	680 P
Сендвичи: подаются с картофелем фри и томатным соусом		
- с курицей, жареным яйцом, беконом и свежими овощами	360/100/30 г	560 P
- со слабосоленым лососем, сливочным сыром и свежими овощами	210/100/30 г	870 P

САЛАТЫ

Салат овощной с авокадо <i>Салатные листья, авокадо, томаты черри, апельсин, цитрусовая эмульсия</i>	200 г	460 P
Салат Цезарь с курицей <i>Салат Романо, чесночные гренки, обжаренное куриное филе, томаты черри, фирменный соус с анчоусами</i>	240 г	680 P
Салат Греческий <i>Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сыр Фета, оливки Каламата с косточкой</i>	210 г	420 P
Салат с ростбифом <i>Микс салатов, вяленые томаты, ростбиф, печеный болгарский перец, медово-горчичный соус</i>	160 г	520 P

ГОРЯЧЕЕ

Судак с пастой птитим <i>С соусом Бер блан с зеленым маслом</i>	90/100/60 г	650 P
Запеченный баклажан с сыром <i>С сальсой из томатов и сыром Моцарелла</i>	200 г	440 P
Утиное филе с пюре из тыквы <i>С соусом Демиглас и вишней</i>	140/100/30 г	780 P

ПАСТА

Стейк лосося с овощами гриль <i>С соусом «Белое вино»</i>	120/150/40 г	1380 P
Филе-миньон из говяжьей вырезки <i>С картофельным пюре и перченым соусом</i>	240/40 г	1210 P
Свиная шея с беби-картофелем <i>С кислой капустой, клюквой и томатным соусом с кинзой</i>	150/150/40 г	580 P
Карбонара <i>Фетучини с сыровяленной грудинкой и соусом из желтка и 2-х видов сыров (Пекорино Романо и Пармиджано-Реджано)</i>	300 г	890 P
Фарфалле с шампиньонами и вешенками <i>В сливочном соусе с трюфельным маслом</i>	240 г	580 P

СУПЫ

Финская уха <i>Из двух видов рыбы со сливками</i>	300 г	560 P
Суп куриный с лапшой	300 г	360 P
Борщ на говяжьих ребрышках <i>Со сметаной, салом и ржаными гренками</i>	300/40/40 г	360 P

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле <i>Баклажан, цукини, шампиньон, болгарский перец, красный лук</i>	210 г	350 P
Картофель фри <i>С томатным соусом</i>	150/40 г	180 P
Рис с овощами	150 г	160 P

ДЕСЕРТЫ

Шоколадно-фундучный торт	120 г	350 P
Тирамису	120 г	290 P
Анковский пирог <i>По старинному рецепту</i>	120 г	250 P
Эстерхази	120 г	350 P
Сладости к чаю <i>Мармелад и сухофрукты в шоколаде ручной работы*</i>	90 г	240 P

ХЛЕБ

Хлебная корзина <i>3 булочки (ржаная, пшеничная, мультизлаковая) Подаются со сливочным маслом</i>	120/20 г	160 P
---	----------	-------

Просим сообщить официанту о наличии аллергии или непереносимости продуктов

* Без ГМО и консервантов, не содержит глютен

