



Основное МЕНЮ

Приготовление 20 минут

Салат "Греческий"

огурцы, помидоры, салатный микс, перец, маслины, сыр фетакса, пикантная заправка

Ед.изм
200 г
Цена
450

Салат "Цезарь с курой"

грудка куриная, салатный микс, гренки, свежие томаты, анчоусный соус, сыр пармезан

200 г
550

Салат "Авторский с бужениной"

салатный микс, буженина собственного производства, опята маринованные, пикантные картофельные дольки, горчичная заправка

200 г
600

Салат с телячьим языком

салатный микс, помидоры черри, маринованный огурчик, отварной телячий язык, яйцо, заправка цезарь

200 г
650

Овощная тарелка

помидор, огурец, болгарский перец

200 г
450

Солянка сборная мясная

говяжий бульон, маслины, огурцы, томатная заправка, мясная гастрономия

300 г
390

Супчик Дня

300 г
300

Приготовление от 40 минут

Пельмени "Уральские" ручной лепки

свинина, говядина, сметана, майонез

250/20 г
390

Пельмени "Камчатские" ручной лепки

из кижуча, сметана, майонез

250/20 г
450

Стейк из красной рыбы

кижуч с овощным тартаром, соус

100/100/30 г
500

Рыба запеченая с овощным соте

кижуч, перец болгарский, помидор, лук, морковь, сливки

120/100/30 г
500

Филе куриное на гриле по-провански

филе куриное, соль, перец, масло оливковое, помидоры черри, салатный микс, соус

150/100/30 г
480

Стейк из свинины

свинина карбонат, оливковое масло, соль, перец, пикантный маринад

150 г
490

Жаркое из телятины

телятина, картофель обжаренный, лук, морковь, изысканный бульон,

75/200/50 г
550

Язык телячий под грибным соусом

язык телячий, лук, грибы шампиньоны, сливки

100/100 г
650

Плов с говядиной

рис, говядина, специи, морковь, лук

300 г
500

Картофельные дольки

картофель, масло, специи, соль

150 г
250

Рис с овощной сальсой

рис, огурец свежий, перец болгарский, помидор, лук, салатный микс, оливковое масло

150 г
200