

2000 руб. на персону

Холодные закуски

выход (г/мл)

Рыбная вариация (3 шт. на персону)

Имбирный окунь в соусе «Террияки»	30/5/1/7/5/1
Заливное из судака с укропом	50/10/1
Блины «Боярские» с кетой с/с	30/5
Профитроли с муссом из копченой кеты	30
Филе сельди с разварным крапатофелем и маринованным луком	30/15/10/70/8/5

Мясная вариация (3 шт. на персону)

Балык из корейки собственного копчения с зеленью	30/2
Рулет говяжий с черносливом	30/5/5/5/2
Ветчина, фаршированная сыром	30/10/15/20/10/2
Студень из телячьих голяшек с соусом	50/15/20/2
Цыплята, верченые с курагой и грецким орехом	30/2/5/3

Салаты (3 шт. на персону)

Салат «Сычуанский» с острым цыпленком и кинзой	75
Салат «Оливье» с цыпленком и ветчиной	75
Слоеный салат из белой рыбы горячего копчения	75
Острый салат из фунчозы» с овощами	75
Овощи (помидоры, огурцы, паприка, зелень)	25/25/25/1

Горячие блюда

Горячие закуски (1 шт. на персону)

Жульен куриный под сырной корочкой	80/1
Жульен грибной из шампиньонов	80

Горячие блюда (1 шт. на персону)

Филе окуня гриль с восточным салатом	100/90/15/3
Шницель «Венский» с запеченным картофелем и соусом	100/45/80/3
Котлета «по-Киевски» с картофелем «Дюшес»	128/10/150/10

Хлебный буфет

Хлебная корзина из двух видов хлеба	40/50
---	-------

Напитки (1 шт. на персону)

Чай порционный с сахаром	200/15
Кофе заварной с сахаром и сливками	100/15/10