

Холодные закуски и салаты

Эсколар холодного копчения

*
75 г

Ассорти из телячьего языка
и копченой индейки
подается с маринованными
артишоками, оливками и соусом

*
70 г

Русские разносолы
собственного приготовления:
томаты черри, капуста, маринованные
грибы, соленые огурцы

*
80 г

Ржаные гренки с салом
по домашнему рецепту

*
115 г

Оливье с говядиной

*
100 г

Селедка под шубой

*
100 г

Салат с домашней бужениной
подается с печеным болгарским
перцем и черными грибами

*
100 г

Хлебная корзина

Горячая закуска

Рыбная кулебяка
со сливочным соусом

*
150 г

Основное блюдо

Куриная грудка
фаршированная грибами
подается с картофелем дюшес
и грибным соусом

*
290 г

или

Филе судака
подается с пюре из садового горошка,
картофельным gratenom
и свекольным соусом

*
300 г

Десерт

Ассорти мини десертов

*
90 г

Напитки

Ассортимент чая
Свежесваренный кофе

2500 ₺

Стоимость указана на одного человека, включает НДС 18% и сервисный сбор 10%

Холодные закуски и салаты

Рыбное ассорти:

малосольный лосось
и эсколар холодного копчения

85 г

Мясное ассорти:

домашняя буженина и ростбиф
с маринованными артишоками
и оливками

70 г

Русские разносолы собственного приготовления:

томаты черри, капуста, маринованные
грибы, соленые огурцы

80 г

Капрезе

80 г

Оливье с говядиной

100 г

Селедка под шубой

100 г

Салат с копченой куриной грудкой и ананасом под соусом карри

100 г

Хлебная корзина

Горячая закуска

Киш-лорен с грибами

110 г

Основное блюдо

Филе судака

на пюре из кореньев с молодой
морковью и сливочным соусом

300 г

или

Филе свинины

с картофельным gratenom
и соусом из вишни

290 г

Десерт

Ассорти мини десертов

90 г

Напитки

Ассортимент чая

Свежесваренный кофе

2800 ₺

Стоимость указана на одного человека, включает НДС 18% и сервисный сбор 10%

Холодные закуски и салаты

Лосось гравлакс
подается с огуречным чатни
и муссом из хрена

*
75 г

Ростбиф
подается с пармезаном, вялеными
томатами, каперсами
и бальзамическим кремом

*
65 г

Пшеничная тарталья
с маринованным лососем
и творожным сыром

*
70 г

Вителло тонато
телятина под соусом из тунца

*
90 г

Оливье с говядиной

*
100 г

Цезарь с курицей

*
100 г

Салат с морепродуктами
осьминоги, креветки и молодой
картофель, заправленный сальсой
из томатов и оливок

*
100 г

Хлебная корзина

Горячая закуска

Грибной жульен

*
80 г

Основное блюдо

Филе говядины на подушке из грибов
подается с картофельным пюре
и соусом с ароматом трюфеля

*
300 г
или

Стейк из лосося
подается с рисом басмати
и соусом с красной икрой

*
290 г

Десерт

Ассорти мини десертов

*
90 г

Напитки

Ассортимент чая

Свежесваренный кофе

3100 ₺

Стоимость указана на одного человека, включает НДС 18% и сервисный сбор 10%

Холодные закуски и салаты

Пармская ветчина
с дыней, оливками и каперсами

❄️
45 г

Рыбное ассорти:
малосольный лосось и слегка
подкопченный эсколар

❄️
85 г

Мясное ассорти:
телячий язык, пряная буженина
и ароматный ростбиф

❄️
105 г

Галантин из кури
с орехами, курагой, черносливом
и луковым мармеладом

❄️
95 г

**Русские разносолы собственного
приготовления:**
томаты черри, капуста, маринованные
грибы, соленые огурцы

❄️
80 г

Оливье с говядиной

❄️
100 г

Цезарь с курицей

❄️
100 г

**Салат с говяжьей вырезкой
маринованной в устричной заправке**
подается с черри томатами, рукколой
и свежими листьями салатов

❄️
80 г

Хлебная корзина

Горячая закуска

**Блинчики с телячьим языком
и грибами**

❄️
110 г

Основное блюдо

Филе говядины на подушке из грибов
подается с картофельным пюре
и соусом с ароматом трюфеля

❄️
300 г

или

Стейк из лосося
подается с рисом басмати
под соусом с красной икрой

❄️
290 г

Десерт

Ассорти мини десертов

❄️
90 г

Напитки

**Ассортимент чая
Свежесваренный кофе**

3400 ₺

Стоимость указана на одного человека, включает НДС 18% и сервисный сбор 10%

Холодные закуски и салаты

Антипасти

пармская ветчина, сыровяленая колбаса чоризо и салями милано

70 г

Ростбиф

подается с пармезаном, вялеными томатами, каперсами и бальзамическим кремом

65 г

Пшеничная тартилья

с маринованным лососем и творожным сыром

70 г

Лосось гравлакс

подается с огуречным чатни и муссом из хрена

70 г

Ассорти пхали

с рулетиками из баклажана и сыра фета

85 г

Сырное ассорти

70 г

Салат с филе говядины

подается с руккулой под соусом из белых грибов

70 г

Салат с уткой чар сью

подается с ростками сои, грибами вешенками и паприкой

100 г

Хлебная корзина

Горячая закуска

Конфи из утки

с тыквенным пюре и малиновым соусом

160 г

Основное блюдо

Филе лосося

подается с картофельным крокетом, пюре из садового горошка и свекольным соусом

270 г

или

Филе говядины

подается с картофельным мильфей, пряным пюре из красной капусты и соусом морель

320 г

Напитки

Ассортимент чая

Свежесваренный кофе

3900 ₺