

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

1750

500г

ростбиф, запеченный со смесью из пяти перцев, язык говяжий с корнишонами, куриный рулет с кедровыми орешками, сало с ароматным чесноком и паприкой

РЫБНЫЙ МИКС

2150

400г

из малосоленой форели, подкопченных нерки и палтуса со свежими огурцами, каперсами и лимоном

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

640

600г

огурцы малосоленые, капуста квашеная с брусникой, помидоры черри, грибы маринованные, маслины, свежая зелень

БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И АРОМАТНЫХ ТРАВ

480

500г

огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, петрушка, лук зеленый, базилик

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

1550

300/120/60г

5 видов сыра: «Дор-блю», «Чеддер», «Маасдам», «Бри», «Пармезан»; виноград и грецкие орехи

ФРУКТОВАЯ КОМПОЗИЦИЯ

840

1000г

ананас, яблоки, апельсин, виноград, киви, карамболла, физалис

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

«АЛЬ КАПОНЕ»

5800

1200/1000г

ножка ягненка с печеным картофелем и соусом «Черный перец». Блюдо на 5 персон. Время приготовления 59 минут

СТЕЙК-МИКС «3 В 1»

5200

1200г

каре ягненка, стейк Рибай и филе миньон. Приготовлены на гриле с травами Праванса. Подается с соусом барбекю и черный перцем

РОСТБИФ

4250

900/150г

из говяжьей вырезки с грибным соусом

«МИСС ПИГГИ»

2880

1200/150г

нежная свиная шея, маринованная в ароматных травах и запеченная с душистым перцем и свежими овощами. Подается с соусом «Дижон»

РЫБНОЕ АССОРТИ

2860

800/250/100г

из палтуса, семги и масляной рыбы. Подается на овощной подушке с креветочным соусом

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

2150

750/100/50г

с тигровой креветкой, шпинатом и сыром «Филадельфия»