



Ассорти

Ассорти из свежих овощей

Перец сладкий, огурец, томаты, листья салата, зелень

Выход

Цена

250 г

235 ₺

Ассорти из мясных деликатесов

Все ингредиенты для нашего ассорти мы готовим сами: ростбиф из вырезки теленка, куриный рулет, буженина, телячий язык

140/50 г

515 ₺

Ассорти из разносолов

Корнишоны бочковые, маринованные томаты черри, чеснок, квашеная капуста, кукуруза в початках маринованная и маринованный острый перец

320 г

480 ₺

Ассорти из сыров

Букет из деликатесных сыров: мундарро, камамбер, дорблю, пармезан

120/120 г

640 ₺

Холодные закуски

Тартар – дуэт из лосося и тунца

С лимонной цедрой и морской солью, подаем на хрустящем багете с миксом салатов и каперсами

180 г

480 ₺

Лосось «Гравлакс»

Лосось, маринованный с травами, апельсином и лимоном

100/50 г

565 ₺

Сельдь с жареным картофелем

Традиционная селедочка с маринованным луком, ароматным маслом и жареным картофелем

120/150 г

230 ₺

Карпаччо из телятины

120/50/50 г

575 ₺

Ростбиф

Маринованная вырезка теленка с чуть маринованным луком и гренками из бородинского хлеба

100/60 г

520 ₺

Утиная грудка холодного копчения

Подаем на мякоти груши с дольками апельсина и со смородиновым вареньем

75/105 г

545 ₺

Паштет из печени кролика

Подаем на подушке из печеной тыквы с вареньем из черной смородины

200/25 г

360 ₺





Холодные закуски

Грузди со сметаной или маслом

Соленые домашние грузди со свежим луком и сметаной или ароматным подсолнечным маслом – на Ваш выбор

Выход

Цена

100/50 г

370 ₺

