

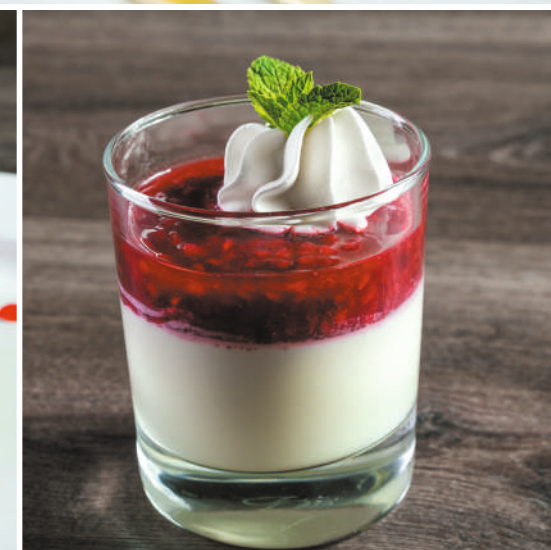


БИЗНЕС- МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ

ТОРТ МОРКОВНЫЙ

Нежный бисквит из сочной моркови с грецкими орехами и корицей, с апельсиновой пропиткой и творожным кремом чиз. 100 г - 150 руб.



ВОЗДУШНОЕ БЕЗЕ С КЛУБНИКОЙ

Воздушное безе с клубничной начинкой, со сливочным кремом маскарпоне и свежими ягодами. 90 г - 150 руб.

ПАНАКОТА

Сливочно-ванильный десерт с соусом из лесных ягод. 120 г - 195 руб.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ

Творожный мусс, покрытый желе из малинового пюре, на тонком нежном бисквите. 90 г - 150 руб.



НАПИТКИ

Морс
200 мл - 50 руб.

Компот из сухофруктов
200 мл - 50 руб.

Чай (лимон, сахар)
200 мл - 55 руб.

САЛАТЫ

КАПУСТНЫЙ МИКС С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Микс из листьев салата, филе куриной грудки, брокколи, цветная капуста, томаты, красный лук заправлены сырным соусом, подаются с гренками. 145 г - 150 руб.

САЛАТ МЯСНОЙ С ОВОЩАМИ

Маринованная говядина, томаты, микс из листьев салата, маслины и отварное яйцо с масляной заправкой с добавлением винного уксуса. 110 г - 150 руб.

ОСТРЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

Кальмары, микс из листьев салата, томаты, огурцы и морковь с острой заправкой. 110 г - 175 руб.

САЛАТ «ШЕФ»

Маринованная в соевом соусе с кориандром говядина подается с миксом из листьев салата, отварным молодым картофелем и малосольными огурцами. 105 г - 150 руб.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ

Микс из листьев салата, отварной картофель, маринованный лук и филе атлантической сельди заправлены маслом. 160 г - 150 руб.

САЛАТ С МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГОЙ

Малосольная семга собственного посола подается с листьями салата, томатами, малосольными огурцами и чипсами из бородинского хлеба. 100 г - 195 руб.

ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ФАСОЛЬЮ

Жареная куриная грудка, стручковая и белая фасоль, микс из листьев салата, отварное яйцо заправлены итальянским соусом. 140 г - 150 руб.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Краснокочанная и белокочанная капуста, морковь, кукуруза, перец болгарский с заправкой на выбор: оливковое масло или соус карри. 180 г - 150 руб.

СУПЫ

МИНЕСТРОНЕ С КУРИЦЕЙ

250 г - 175 руб.



БУЛЬОН С ТРЕУГОЛЬНИКОМ

250 г - 150 руб.



СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

250 г - 150 руб.



БОРЩ

250 г - 150 руб.



РЫБНЫЙ СУП ТОМ КХА

250 г - 150 руб.



СУП-КРЕМ ТОМАТНЫЙ

250 г - 150 руб.



ШУРПА ИЗ ГОВЯДИНЫ

250 г - 175 руб.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КЕТА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Филе кеты с рыбным соусом велуте подается с рисом и пюре из томатов и овощей. 310 г - 395 руб.

БЕФСТРОГАНОВ С АРОМАТНЫМ РИСОМ

Рагу из говядины с шампиньонами и солеными огурцами в сливочном соусе подается с отварным рисом. 270 г - 350 руб.

БИФШТЕКС С ЯИЧНИЦЕЙ ГЛАЗУНЬЯ

Классический рубленый бифштекс с яичницей глазунья подается с обжаренным картофелем и болгарским перцем. 290 г - 350 руб.

ФУЗИЛЛИ С КУРИЦЕЙ

Фузилли в сливочном соусе с томатами черри, цукини, куриной грудкой, пряными травами и сыром пармезан. 280 г - 350 руб.

САЙДА С ОВОЩНЫМ РАГУ

Филе сайды, обжаренной на сковороде, подается с цветной капустой, томатами, стручковой фасолью с тимьяном и чесноком. 225 г - 300 руб.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ С ОВОЩАМИ

Подается с картофельным пюре и соусом гремолата. 295 г - 300 руб.

КУРИНАЯ ГРУДКА С СЫРОМ

Куриная грудка в панировке, фаршированная сыром, с гарниром из цветной капусты под сливочно-горчичным соусом. 230 г - 395 руб.

ЛАЗАНЬЯ ИЗ ИНДЕЙКИ

Классическое итальянское блюдо из пасты с начинкой из индейки с овощами, соусом бешамель и сыром. 280 г - 300 руб.