



ΦΥΡΩΤΗΟΕ ΜΕΝΟΥ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроль с куриным паштетом	25 зр • 35 Р
Терин из кролика с куриной печенью на тосте	40 зр • 110 Р
Канапе с подкопченным лососем	35 зр • 110 Р
Канапе с полендвицей	18 зр • 45 Р
Канапе со слабосоленным кижучем	35 зр • 75 Р
Сельдь на тосте из бородинского хлеба	50 зр • 65 Р
Пармский окорок со свежим огурцом и рукколой	15 зр • 65 Р
Черри с сыром моцарелла	40 зр • 65 Р
Мини-бургер с говядиной	50 зр • 65 Р
Канапе с ростбифом и корншоном	40 зр • 110 Р
Сыр Маасдам с ананасом	15 зр • 75 Р
Сыр Дор-блю с жареной грушей	15 зр • 75 Р
Тарталетка с грибным жульеном	40 зр • 65 Р
Тарталетка с салатом «Греческий»	30 зр • 45 Р
Тарталетка с салатом «Цезарь»	30 зр • 45 Р
Тарталетка с красной икрой	40 зр • 125 Р
Слойка с фермерским сыром и шпинатом	50 зр • 75 Р
«Капоната» овощная закуска с баклажаном и пучкини на ржаном хлебе	30 зр • 65 Р
«Топената» овощная закуска с перцем и оливками на булочке с томатами	30 зр • 65 Р
Рудетик из семги и мягкого сыра	30 зр • 125 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ШАШЛЫЧКИ

Шашлычок из курицы	100 зр • 145 Р
Шашлычок из свиной вырезки	100 зр • 195 Р
Шашлычок из лосося	100 зр • 350 Р

МИНИ-БУРГЕР

Мини-бургер с говядиной	60/35 зр • 95 Р
-------------------------------	-----------------

ИТАЛЬЯНСКИЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Итальянский пирог из слоеного теста с кижучем и судаком	280 зр • 460 Р
Итальянский пирог из слоеного теста с говядиной и черносливом	280 зр • 460 Р
Итальянский пирог из слоеного теста с капустой, картофелем и белыми грибами	280 зр • 460 Р
Итальянский пирог из слоеного теста «4 сыра»	280 зр • 460 Р

КОФЕ-БРЕЙК

Пирожок с капустой и яйцом	60 гр • 45 P
Пирожок с картошкой	60 гр • 45 P
Пирожок с зеленым луком и яйцом	60 гр • 45 P
Пирожок с рыбой	60 гр • 95 P
Пирожок с мясом	60 гр • 75 P
Пирожок с печенью	60 гр • 75 P
Слойка с яблочным конфитюром	100 гр • 60 P
Сендвич с яйцом и салатом	50 гр • 45 P
Сендвич с кижучем сыром бука и зеленым салатом	50 гр • 95P
Сендвич с куриной котлетой	70 гр • 60 P
Сендвич с куриным филе и яйцом	80 гр • 65 P
Сендвич со свиной корейкой и яйцом	70 гр • 65 P
Сендвич с беконом и яйцом	80 гр • 75 P
Бурито с куриным филе	120 гр • 115 P
Бурито с куриным филе и яйцом	140 гр • 125 P
Бурито с ветчиной	130 гр • 95 P
Бурито с грибами и ветчиной	150 гр • 125P
Бурито с кижучем	120 гр • 155 P
Бурито с острой итальянской колбасой «Вентричина» и сыром	120 гр • 155 P
Бурито с говядиной и томатами	140 гр • 175 P

сладкий стол

Мини-пирожные

Эклер по классическому рецепту	40 гр • 50 P
Профитроль с заварным кремом	40 гр • 50 P
Чиз-кейк малиновый	40 гр • 75 P
Птифур маковый с яблоком	50 гр • 75 P
Птифур морковный	40 гр • 75 P
Чиз-кейк по-домашнему	80 гр • 95 P
Торт Эстерхази	60 гр • 95 P
Тирамису	60 гр • 95 P
Птифур манго-маракуйя	50 гр • 95P
Шоколадный фонтан (бельгийский шоколад)	1000 гр • 2000 P

анимационная станция

Приготовление Шеф-поваром домашнего мороженого
в зале с использованием жидкого азота 6000 P
(в стоимость входит до 90 дегустационных
вафельных рожков с мороженым)

