

ОБЕД ..... 1000 руб

Салат или Закуска или Суп (на выбор)

Горячее блюдо (на выбор)

«Шоколадный камень»

Вода

Хлеб

ОБЕД ..... 1200 руб

Салат или Закуска (на выбор)

Суп (на выбор)

Горячее блюдо (на выбор)

«Шоколадный камень»

Вода

Хлеб

ДРУГИЕ АКЦИИ И СКИДКИ  
НЕ СУММИРУЮТСЯ



## САЛАТЫ и ЗАКУСКИ

Салат с арбузом, молодым сыром и свежими овощами /290г

Наш Греческий салат с муссом из сыра фета, свежими овощами и эспумой из желтого перца /270г

«Цезарь» с курицей /220г

Салат с томленной индейкой, авокадо, апельсином, болгарским перцем и шампиньонами /230г

Тайский салат с говядиной в глазури из тростникового сахара, кинзой и сельдереем /240г

Салат из теплых баклажанов с сыром фета и азиатской заправкой /230г

Тартар из тунца на чипсе из водоросли /110г

Тартар из мраморной говядины /140г

Атлантическая сельдь с томленным картофелем, кремом из печеной свеклы и перепелиным яйцом /230г

Котлеты из щуки с грибами-гриль /115/60г

Зеленые блины с пуляжкой, белыми грибами и травами /180г

Долма из индейки со сметанным или брусничным соусом /140/40г

## СУПЫ

Борщ с томленными щёчками, зеленым луком, сметаной и салом сухого посола /270/80г

Наш суп «Фо» с индейкой /350г

Окрошка мясная на квасе или кефире /330/10/10г

Суп-пюре из зеленого горошка и шпината /225г

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из тунца, подкопчёный на ольховой стружке, с картофелем по-деревенски и малдонской солью /310/30 г

Люля-кебаб /150/60г

Шашлык из шеи /200/100г

Шашлык из курицы /200/100г

Цыплёнок (су-вид) с цукини на гриле /160/125г

Яичная лапша с нежной уткой и грибами в восточном стиле /300г

Котлета из бычка с эспумой из белых грибов и картофельным пюре /290г

Глазированные щечки теленка с корнеплодами и горчичным винегретом /270г

Спагетти «Карбонара» /310/10г

Спагетти с томатами /295г

Мини-бургеры с мраморной говядиной 2x70 /140г (приготовление 30 минут)

Бургер с куриной грудкой /320г (приготовление 30 минут)

Домашняя пицца ручной работы «Маргарита» / «Четыре сыра» / «Чоризо и бекон» / Ананас, груша, мёд и сыр «Дор Блю» /220г - 260г (приготовление 20 минут)

Десерт «Шоколадный камень» /20г

Хлеб /40г Вода /200мл