

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Брускетта с копчёным лососем и овечьим сыром. . . . .	125
Брускетта с бужениной и релишем из огурцов. . . . .	100
Дуэт паштетов с конфитуром из апельсиновой цедры . . . . .	110
Овощное плато: тогурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень. . . . .	130
Рулетики из баклажанов-гриль с сырным кремом и грецкими орехами. . . . .	80
Сырное плато: Пармезан, Камамбер, Дорблю, Чеддер, с мёдом, виноградом, грецкими орехами и луковыми гриссини. . . . .	50

## САЛАТЫ

гр.

Салат с индейкой, с вялеными томатами и домашним овечьим сыром. . . . .	100
Оливье с говяжьим языком. . . . .	100

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

гр.

Утиная грудка магре с пряным клюквенным соусом. . . . .	230
Филе трески на зеленых бобах с соусом Бешамель. . . . .	230

## ДЕСЕРТ

гр.

Торт . . . . .	150
----------------	-----

## ФРУКТОВОЕ СЕЗОННОЕ АССОРТИ.

100

## НАПИТКИ

мл

Клюквенно-брусничный морс . . . . .	200
Чай/кофе . . . . .	180

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная.

Подаются со сливочным маслом. . . . . 25/25/25/10

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ гр.

Дуэт паштетов с конфитюром из апельсиновой цедры . . . . .	50
Ростбиф с соусом из синеперого тунца с добавлением томатов черри и руколы . . . . .	30
Моцарелла с томатами . . . . .	50
Пармский окорок с грушей и руколой . . . . .	30
Рулет из лосося с сыром Филадельфия . . . . .	30
Печёный перец с творожным сыром и вялеными томатами . . . . .	30
Сырное плато: Пармезан, Камамбер, Дорблю, Чеддер, с мёдом, виноградом, грецкими орехами и луковыми гриссини. . . . .	50

## САЛАТЫ гр.

Салат Цезарь с курицей . . . . .	100
Тёплый салат с говядиной и овощами . . . . .	100

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА гр.

Спринг-роллы с курицей . . . . .	35/35/35/20
----------------------------------	-------------

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор гр.

Свинина в прованских травах с картофелем и томатной сальсой . . . . .	100/100/50
Треска на омлете с овощным жульеном, в пергаменте с голландским соусом . . . . .	100/50/100

## ДЕСЕРТ гр.

Торт . . . . .	150
----------------	-----

## НАПИТКИ мл

Клюквенный морс . . . . .	180
Чай/кофе . . . . .	180

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная. Подаются со сливочным маслом. . . . .	25/25/25/10
--	-------------