



BIRTHDAY

Party

MENU

RESERVE 91-95-95

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ (Закуска из бочковых помидоров, огурцов, соленых груздей и квашеной капусты)	250 гр/ 250 P
СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА (Свежая семга, засоленная с крупной солью, апельсинами и травами)	220 гр/ 700 P
ОВОЩНОЕ АССОРТИ (Нарезка из свежих овощей: огурцов, помидоров, болгарского перца, дайкона и редиса)	315 гр/ 250 P
АССОРТИ СЫРОВ	340 гр/ 700 P

САЛАТЫ

САЛАТ С РУККОЛОЙ, СВЕКЛОЙ, СЫРОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ (Свекла, запеченная в бальзамике с медом, в сочетании с сыром «Фета», рукколой, грецким орехом и авторской заправкой)	150 гр/ 250 P
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ (Свежие листья салата «Романо», заправлены специальным авторским соусом «Цезарь», кусочки копченого куриного филе, сыр «Пармезан» и румяные сухарики)	290 гр/ 390 P
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ (Свежие листья салата «Романо», заправлены специальным авторским соусом «Цезарь», с тигровыми креветками, сыром «Пармезан» и румяными сухариками)	290 гр/ 490 P
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ (Свежие листья салата «Айсберг», огурцы, помидоры, сладкий перец с авторской заправкой, сыром «Фета», и маслинами)	220 гр/ 270 P
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И КИНЗОЙ (Свежий огурец, болгарский перец, кинза, кунжут и говядина «Блэк Ангус»)	150 гр / 350 P

ПИЦЦА

МАРГАРИТА (Классическое итальянское тесто, томатный соус, томаты пилаты, пармезан и моцарелла)	460 гр/ 550 P
МОРСКАЯ (Классическое итальянское тесто, белый соус «Бешамель», лосось, кальмар, креветки и моцарелла)	450 гр/ 770 P
КВАДРО ФОРМАДЖИ (Классическое итальянское тесто, белый соус, моцарелла, чеддер, пармезан)	380 гр/ 600 P
ПЕППЕРОНИ (Классическое итальянское тесто, томатный соус, томаты пилаты, пепперони, пармезан и моцарелла)	490 гр/ 590 P
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ (Стейк из свежей семги, обжаренной на гриле с травами и розовым перцем)	180 гр / 620 P
ПАЛТУС В ПЕРГАМЕНТЕ (Синекорый палтус с гарниром из свежих огурцов. Запекается в пергаменте с травами и дольками лимона)	300 гр/ 680 P
СВИНОЕ РАКСО (Запеченная шейка свинины подается с миксом зелени)	E200 гр/ 400 P
ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ (Рис, тушеный с гребешком, креветкой и кальмаром с куркумой и острым перчиком)	225 гр/ 300 P
ГРУДКА КУРИНАЯ НА ГРИЛЕ (Куриная грудка, маринованная в апельсинах и тимьяне)	3а 100 гр/ 250 P
СТЕЙК РИБАЙ	3а 100 гр/ 800 P
ФЛАНК СТЕЙК НА КОМПАНИЮ (Нежная говядина, маринованная в горчице с медом и перчиком чили, подается с цуккини и черри на гриле)	3а 100 гр/ 450 P
СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ (Маринованные и запеченные свиные ребра. Подаются с фирменным соусом)	440 гр/ 510 P

ГАРНИРЫ:

ОВОЩИ НА ПАРУ	200 гр/ 150 P
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	160 гр/ 220 P
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	160 гр/ 210 P
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 гр/ 130 P
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100 гр/ 150 P

ДЕСЕРТЫ

МОРКОВНЫЙ ТОРТ	220 гр/ 320 P
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН С МОРОЖЕННЫМ	260 гр/ 390 P
ШНОС DE ШОСОЛАТ	160 гр/ 230 P
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО	200 гр/ 190 P
МАНГОВО- МЯТНЫЙ ДЕСЕРТ	150 гр/ 270 P
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	1350 гр/ 1200 P