

МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ

Холодные закуски

Ассорти рыбное (Лосось с/с, форель х/к, масляная рыба х/к, лимон, микрозелень, оливки, черри)	100 г
Профитроль с муссом из тунца и луком фри (тунец консервированный, лук зеленый, лимон, творожный крем-чиз)	50 г
Итальянское мясное плато (Чоризо, Сальчичон, Прошутто, Фуэт, томаты вяленые, фисташки, корнишоны, каперсы, оливки и маслины маринованные, соус песто)	100 г
Пастроми из говядины на запечённой брускете	50 г
Плато итальянских сыров (сыр Бри, сыр Маасдам, сыр Пармезан, сыр Моцарела, груша, мед, мята, виноград, фисташки, кешью)	50 г
Ассорти свежих овощей (помидоры, огурцы, брынза, перец болгарский, редис, базилик, укроп, петрушка, лук зеленый)	100 г

Салаты любые 3 на выбор

Салат «Цезарь» с цыпленком (кура гриль, соус Цезарь, салат Романо, пармезан, черри, гренки)	100 г
Салат «Нисуаз» (тунец татаки, фасоль стручковая, салат Романо, салат Айсберг, картофель Стоун, огурцы свежие, томаты черри, яйцо перепелиное, заправка на основе оливкового масла, мед, лимон)	100 г
Салат «Федя, дичь!» (утиная грудка, салат Романо, салат Айсберг, сегмент апельсина, черри, огурец, лук красный, крем-чиз с дижонской горчицей, заправка лимонно-медовый дрессинг)	100 г
Салат «Оливье» с языком и икрой летучей рыбы (язык отварной, картофель, яйцо, зеленый горошек, морковь, майонез домашний, икра Масаго)	100 г
Салат «Оливье» с колбасой и икрой летучей рыбы (колбаса вареная, картофель, яйцо, зеленый горошек, морковь, майонез домашний, икра Масаго)	100 г
Мимоза с форелью (форель с/с, картофель, морковь, яйцо, сыр, домашний майонез)	100 г
«Гранд» салат (буженина, язык отварной, томаты черри, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез домашний)	100 г
Салат «Греческий» (паприка, помидоры, огурец, сыр Фета, маслины, лук красный, оливковое масло)	100 г

Горячие закуски любое 1 на выбор

Жульен с цыпленком и грибами	100 г
Шампиньоны запечённые с сыром Моцарелла	80 г
Шашлычок из цыпленка с овощами	100 г

Горячие блюда любое 1 на выбор

Филе атлантического палтуса с овощами под сливочным соусом	300 г
Стейк из свинины с картофелем по-деревенски, соус сальса	300 г
Томленные щеки говядины с вишней и картофелем Стоун	300 г



Хлебная корзина	100 г
Мандарины на еловых ветках	100 г
Морс	300 мл
Вода, мята, лимон	600 мл
Чай/кофе	200 мл

Выход блюд 1350 г
Выход напитков 1100 мл

= 4500 ₹

