

МЕНЮ НА ДЕНЬ ВАЛЕНТИНА

ЗАКУСКИ



	Вихід, гр.	Ціна, грн.
Сирна нарізка (сир «Брі», сир «Блю», сир «Голандський», свіжі ягоди)	150/50	90
Буженина (свинина, в'ялений часник)	180/30	27
В'ялена нога свині	100	15
Овочева нарізка (помідори, огірки, зелень)	250	47
Фермерські соління (бочкові помідори, огірки солоні, капуста квашена)	250	45
Террін з мраморного коропа з білими грибами	250/30	35
Салат «Казанова» (язик гов'яжий, мікс салату, помідори, гриби, груша, соус гірчичний)	220	57
Салат «Капреза» (сир моцаррела, помідори, базилік)	200	35
Салат «Рибачок» (копчена риба, мікс салату, яйця пашот, лимонний соус)	200	38
ПЕРШІ СТРАВИ		
Юшка з лісових грибів	300	30
Суп-пюре з цибулі з сирними грінками	300	25
«Рибний Свекольник» з сиром блю	300	25
ГАРЯЧІ СТРАВИ		
Щука по-єменськи (щука, цибуля, морква, перець, томати, часник, зелень)	250	62
М'ясна пательня з печі (свинина, бульба, цибуля, помідори, солоні огірки, зелень)	300	60
Качка томлена в печі з червоноголовою капустою (подається з соусом з лісових ягід)	350/100	80
Люля-кебаб з курятини	250/50	45
ДЕСЕРТИ		
Крем брюле з лісовими ягодами	150	30
Торт «Наполеон» з апельсиновим джемом	180	30
Млинці з бананами «фламбе»	200	30