



ОБЕД

**Одно(ONE) блюдо на выбор + бокал вина (150мл.) —
890 Р**

**Два(TWO)блюда на выбор + бокал вина (150мл.) — 1290
Р**

Вино:

Белое — Perdeberg Cellar Chenin Blanc South Africa

Красное — «Duckitt» Pinotage Shiraz South Africa

**по Вашему желанию вино может быть заменено на любой чай, эспрессо, американо,
воду без газа или ягодный морс*

СУПЫ

Консоме с фрикадельками

Наваристый бульон с говяжьими фрикадельками и овощами.

Суп из чечевицы

С карри на кокосовых сливках. Подается с лаймом, мятой и кинзой.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Салат с тыквой и козьим сыром

Запеченная тыква, мягкий козий сыр Шавру, салатный микс и цитрусовая заправка.

Малый зеленый салат

Из разных листьев салата, цуккини, стручковой фасоли, брокколи, огурцов с заправкой в азиатском стиле и семенами тыквы, подсолнуха и кунжута.

Салат Цезарь

Классический, первозданный рецепт салата с листьями Романо, соусом из анчоусов и крошкой из хрустящего бекона. Без курицы (!!!)

Паштет из говяжьей печени

Подается со сливочным эспуме из белых грибов.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриный шницель

Шницель из бедра цыплят. Подается с медово-горчичным соусом и жареным бейби картофелем с укропом.

Телячьи щечки

Щечки, томленные в солодовом соусе. Подаются с картофельным пюре.

Фетучини с креветками и вонголе

В сливочном соусе и пармезаном.

Печень по-строгановски

Говяжья печень, тушеная в сметано-томатном соусе. Подается с картофельным пюре и битыми огурцами.

ДЕСЕРТ

Конфеты ручной работы «Шоколадный трюфель»

250 Р