

# КОНТИНЕНТАЛЬНОЕ МЕНЮ

## САЛАТЫ



### САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ И АВОКАДО

салат айсберг, шпинат, руккола, авокадо, рыба красная, яйцо куриное, горчичная заправка, семена чиа

210 г / **890 ₹**

### САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

салат романо, айсберг, пармезан, яйцо перепелиное, томаты черри, соус цезарь, куриная грудка

250 г / **690 ₹**

### САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

свекла запечёная, соус ореховый, семечки тыквенные, зелёное яблоко, руккола, салат романо, салат айсберг, грецкий орех, масло зелёное

210 г / **420 ₹**

### ВИНЕГРЕТ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ

морковь, свекла запечёная, картофель запечённый, огурцы маринованные, капуста шинкованная с клюквой, зелёный горошек, лук репчатый, лук красный, килька, микрозелень

225 г / **560 ₹**

### ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

картофель, морковь, огурцы свежие, язык, огурцы маринованные, яйцо куриное, майонез, зелёный горошек, микрозелень

225 г / **560 ₹**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ С ПРЯНЫМ БУЛГУРОМ

щёчки говяжьи, булгур, соус «джек дениелс», соус «демигласс»

400 г / 990 ₺

## УТИНАЯ ГРУДКА С ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ

утиная грудка, шпинат свежий, соус апельсиново-облепиховый; подаётся с картофельным пюре

380 г / 1140 ₺

## КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ С КРЕМОМ ИЗ БАТАТА

подаются с пюре из батата

310 г / 650 ₺



## ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЁНОК С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

цыпленок, соус сальса, картофельные дольки, масло зелёное, масло чесночное

560 г / 1200 ₺

## ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ СО ШПИНАТОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ

подаётся с рисом басмати и шпинатно-сливочным соусом

280 г / 880 ₺

## МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ С АМАРАНТОМ

323 г / 560 ₺

# СУПЫ



## БОРЩ

говядина, сметана

370 г / 520 ₺

## КРЕМ-СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

320 г / 390 ₺



## СУП-ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ

лапша яичная, куриная грудка, петрушка свежая

300 г / 390 ₺

# ХЛЕБ



## БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ

30 ₺

## БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ

30 ₺

## БУЛОЧКА СОЛОДОВАЯ РЖАНАЯ

30 ₺