



Новогоднее меню

24.12.2022 – 09.01.2023



Гравлакс

Нежные кусочки слабосоленого лосося с рукколой и каперсами.

Gravlax

Tender pieces of slightly salted salmon with salad rocket and capers.

100/50 г./г.

950 ₽



Тёплый стейк-салат

Тёплый салат с говядиной, хрустящими салатными листьями, помидорками черри и красным луком под соусом от шефа.

Warm Steak Salad

Warm salad with beef, crispy lettuce, cherry tomatoes and red onion with chef's sauce.

250 г./г.

870 ₽



Салат «Лапландия»

Сочетание ветчины, говядины и языка с маринованными огурчиками и хреном, в соусе на основе горчицы.

«Lapland» salad

Combination of ham, beef and tongue with pickles and horseradish in a mustard-based sauce.

250 г./г.

470 ₽



Лазанья классическая

Сочетание ароматной начинки из говяжьего фарша, тонких листов теста, нежного соуса бешамель и томатного, соуса песто, и свежего базилика.

Lasagna

A combination of fragrant minced meat filling, thin sheets of dough, delicate bechamel and tomato sauce, pesto sauce, and fresh basil.

200/50/30 г./г.

570 ₽



Антрекот из говядины

Готовится в соусе демиглас и подается с полентой.

Beef entrecote in demi-glace sauce

Served with polenta.

180/75/120г.

950 ₽





Новогоднее меню

24.12.2022 – 09.01.2023



Филе сибаса

Обжаренное филе сибаса подается
с зелёным картофельным пюре
с добавлением соуса песто.

Sea bass fillet

Fried sea bass fillet served with green mashed
potatoes with pesto sauce.

125/150 г./г.

1150 ₺



Тирамису

Классический итальянский десерт.
Подается в бокале с ягодами.

Tiramisu

Original Italian dessert. Served in glass with berries.

160 г./г.

450 ₺



ИГРИСТЫЕ ВИНА

Sparkling wine

Fiorino d'Oro Prosecco Spumante

Белое, сухое | White wine, dry
0,75 л. /l.

3500 ₺



Fiorino d'Oro Lambrusco Bianco

Белое, полусладкое | White semi-sweet wine
0,75 л. /l.

3000 ₺



СЕЗОННЫЙ ЧАЙ

Season tea

300 ₺

Марокканский

Moroccan tea
280 мл./ml.

Имбирно-медовый

Ginger-honey tea
280 мл./ml.

Облепиховый

Sea buckthorn
280 мл./ml.

