



# Шеф рекомендует

## ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ:

### Лимонады

- Клубника с Каламанси
- Фиалковый
- Пряный гранат с Юдзу
- Айс Алоэ
- Спритс

350 мл **350-00**

### Домашний компот

- Малиновый
- Вишневый

350 мл **210-00**

### Морс ягодный

250 мл **210-00**

### Апельсиновый Айс Бамбл

250 мл **420-00**

## ДЛЯ ПОДНЯТИЯ НАСТРОЕНИЯ:

### Цитрусовый бум

водка, тоник, сироп лимон

420 мл **620-00**

### Тропический тоник

джин, тоник, банановый сироп

420 мл **950-00**

### Сливочный Рай

водка, калуа, сливки, сироп банан, кофе

120 мл **600-00**

### Сет из наливок

фейхоа, малина-имбирь, сбитень

3/50 мл **560-00**

## Ассорти паштетов

заячьи почки, печень цыпленка, брокколи

1/300 **740-00**

## Салат с вяленой свиной

и пикантным дрессингом

1/180 **620-00**

## Салат из спелых томатов с сыром страчателла

1/180 **520-00**

## Черноморская барабуля

за 100 г **590-00**

## Вонголе

- в винном пикантном соусе
- в сырном соусе

1/340 **940-00**

## Бургер от Шефа

с говяжьей котлетой, соусом BBQ  
и копченой вишней

1/370 **1100-00**

## Суп-крем из лесных грибов

1/300 **450-00**

## Шницель из говядины

с жареным картофелем и острым соусом

1/300 **1300-00**

## Филе пеленгаса с луком фри

с лимонным дрессингом  
и булгуром на гарнир

1/240 **980-00**

## ДЕСЕРТ:

### Груша Дорблю

1/130 **450-00**

## ОБЕДЕННЫЕ СЕТЫ с 12:00 до 16:00

### Успешный:

борщ с гренками, салат из свежих овощей,  
поджарка из свинины с картофельным  
пюре, багет, компот

**1090-00**

### Деловой:

суп Тайский с лапшой, салат с вяленой курицей  
и овощами, бифштекс с яйцом и картофельными  
нюоками, багет, компот

**990-00**