



ВЕСЕННЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Весенний букет «Прованса» 350

Помидоры Биф стебель сельдерея, болгарский перец, очищенный огурчик, редис, заправленный маслом из виноградных косточек и бальзамическим соусом

250г

Весенний салат от Шеф-повара 550

Микс-салат с козьим сыром, фуа-гра, виноградом и грушей, заправленный оригинальным соусом

245г

Микс-салат (Айсберг, лола-рос, радичио, фризе, ромейн, руккола, корн) 42г 200

Заправка по-Вашему выбору:

- оливковым маслом
- маслом из виноградных косточек
- бальзамическим уксусом или соусом

Рекомендуем добавить:

- помидоры биф 50г 50
- сыр «Пармезан» 15г 50

Тигровые креветки в оригинальном соусе «Вассаби» 500

150г

СУПЫ

Суп фасоловый с говяжьей вырезкой, колбаской «Чорисо», 380

хамоном, с чесноком и тимьяном 400г

Крем-суп из корня сельдерея подается с морским гребешком 450

260/40г



ВЕСЕННЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Телячий язык по-деревенски под кисло-сладким соусом, с изюмом и черносливом. 500

Подается с картофельным пюре и малосольным огурчиком
120/150/60г

Котлетка из утиной грудки «Магре» под соусом из фуа-гра с трюфельным маслом 120/150/70 600

С гарниром по вашему выбору

– цуккини жареные 150г 190

– картофельное пюре 150г 170

– обжаренный картофель 150г 170

– овощи гриль 220г 170

Припущенное в прованских травах филе курочки со свежей малиной в сопровождении обжаренной моркови и цуккини 420
130/150/30г

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рыбные котлетки с копченым угрем и сливочно-томатным соусом 140/150/60г 550

С гарниром по вашему выбору

– цуккини жареные 150г 190

– картофельное пюре 150г 170

– обжаренный картофель 150г 170

– овощи гриль 220г 170

Филе дорадо с баклажаном обжаренное в шафрановом масле. 700
Подается с рукколой, заправленной оливковым маслом и бальзамиком 120/100/20г