

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

### **БУЖЕНИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

– МАРИНОВАННАЯ В ЧЕСНОКЕ И ПРЯНЫХ ТРАВАХ,  
ПОДАЕТСЯ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И ХРЕНОМ  
В ТАРТАЛЕТКАХ – 50 Г



### **МЯСНОЕ АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКОЕ**

– ПИКАНТНЫЕ КОЛБАСКИ САЛЯМИ, КОПЧЕНЫЙ СВИНОЙ ОКороК И ФИЛЕ  
СВИНИНЫ, ЗАПЕЧЕННОЕ В СПЕЦИЯХ И ПРЯНОСТЯХ – 50 Г

### **ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**

– ПОДАЕТСЯ НА ДОМАШНИХ ТОСТАХ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ – 50 Г

### **КАНАПЕ С ИНДЕЙКОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ – 50 Г**

– ПОДАЕТСЯ С БРУСНИЧНЫМ ДЖЕМОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

## САЛАТЫ

### **ЦЕЗАРЬ**

– ХРУСТЯЩЕЕ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, С ЛИСТЬЯМИ ОТБОРНОГО САЛАТА,  
ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И СЫРОМ ПАРМИДЖАНО В  
КЛАССИЧЕСКОМ СОУСЕ – 70 Г

### **КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ С НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ**

– ОТВАРНАЯ ТЕЛЯТИНА, ОТВАРНЫЕ ОВОЩИ, КУРИНОЕ ЯЙЦО, ЗЕЛЕНЬ  
ГОРОШЕК И МАЛОСОЛЬНЫЙ ОГУРЧИК – 80 Г

### **КАПРЕЗЕ**

– СЛАДКИЕ ТОМАТЫ, МЯГКИЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПЕСТО, ОЛИВКОВОЕ  
МАСЛО ПЕРВОГО ОТЖИМА И УКСУС «БАЛЬЗАМИКО» – 70 Г

## ОВОЩИ ЗЕЛЕНЬ РАЗНОСОЛЫ

ОВОЩНОЕ ПЛАТО И АССОРТИ ЗЕЛЕНИ – 70 Г

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ – 80 Г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА, ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ, В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ – 150 Г

ИЛИ

ТЕПЛЫЙ КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И САЛАТНЫМ ЛИСТОМ – 150 Г

## ГОРЯЧЕЕ

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ (ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ, ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА И ЛЮЛЯ-КЕБАВ) – 150 Г

ИЛИ

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ – 150 Г

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ – 100 Г

ИЛИ

ОВОЩНОЕ СОТЭ – 100 Г

## СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ

ТАРТАР

## АССОРТИ ФРУКТОВ

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

## НАПИТКИ

ЧАЙ – 150 МЛ

КОФЕ – 150 МЛ

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:  
МЕНЕДЖМЕНТ МЕРОПРИЯТИЯ  
МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ  
КЛИНИНГ  
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОВАРАМИ И ОФИЦИАНТАМИ

ВЫХОД НАПИТКОВ НА 1 ПЕРСОНУ – 300 МЛ  
ВЫХОД БЛЮД НА 1 ПЕРСОНУ – 1000 Г



