

Уважаемые Дамы и Господа!
Предлагаем Вашему вниманию специальное постное меню,
разработанное нашим новым шеф-поваром:

ПОСТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски и салаты

	Гр.	Руб.
Свекольный салат с черносливом и грецким орехом	200	110
Салат из свежих овощей с фенхелем под имбирным соусом	150	140
Микс из салатных листьев с цукини и томатами черри под оливкового-бальзамическим дрессингом	190	210

Первые блюда

Крем-суп из шампиньонов	280	170
Суп грибной с луком порей и белыми грибами	280	160
Суп из шпината	280	120
Крем-суп овощной с чесночными гренками	280	160
Крем-суп из фенхеля	280	150

Горячие закуски и основные горячие блюда

Жареная стручковая фасоль с корнем сельдерея	250	180
Помидоры фаршированные овощным рататюем с томатным соусом	280	220
Зразы картофельные со свежими шампиньонами и томатным соусом	300	160
Картофель жареный (подается на выбор):		
с луком	250	110
со свежими шампиньонами	250	170
Каша гречневая со свежими грибами и луком	250	130
Овощи гриль (цукини, паприка, лук репчатый)	250	210

Десерты

Фруктовый салат (ананас, киви, виноград, манго) под апельсиновым соусом	200	130
Запеченное яблоко, фаршированное грецким орехом и изюмом	230	210
Груша, припущенная в клюквенном сиропе	210	160
Жареные бананы с клюквенным конфитюром	250	150