

Холодные закуски

Вес Цена

Овощное ассорти 250/20 200
(свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень)

Соленья 300/5 260
(помидоры, огурцы, перец болгарский, чеснок маринованный, капуста квашеная, зелень)

Помидоры «Пикантные» 300/5 390
(кольца из помидор с брызгой и сливочным сыром)

Мясная тарелка 170/50/15 470
(язык отварной, рулет куриный, буженина, корнишоны, горчица)

Язык говяжий со сливочным хреном 100/50/40 380
(отварной язык с корнишоном и хреном)

Рыбная тарелка 210/55 445
(балык из судака, сёмга с/с, сом х/к, лимон)

Сельдь «по – астрахански» 100/100/35 280
(каспийская сельдька пряного посола с луком и отварным картофелем, зеленью)

Икра щуцья 100/20 360
(икра щуки, заправленная растительным маслом и репчатым луком)

Горячие закуски

Острые куриные крылья 255/50/25 320
(подается с соусом и зеленью)

Жульен куриный с зеленью 155/10 190

Жульен грибной с зеленью 155/10 210

Шампиньоны фаршированные курицей 350/35 440
(с зеленью)

Кабачок фаршированный овощами с сыром 300/23 390

Рыбные палочки в кляре 250/25/50 215
(подается с соусом и зеленью)