



Бизнес ланч

Салат + Суп	000 ₽
Салат/Суп + Горячее	000 ₽
Салат + Суп + Горячее	000 ₽
Супы	Салаты
<p>Минестроне, 200 гр Легкий итальянский суп из сезонных овощей.</p> <p>Сырный суп-крем, 190 гр Нежный густой сырный суп на основе куриного бульона с пикантным вкусом копчёного цыплёнка.</p> <p>Харчо, 240 гр Традиционный суп на курином бульоне с рисом, овощами, ломтиками говядины, ароматными специями и остротой перца чили.</p> <p>Суп дня + 000 ₽* ◀ *Подробности уточняйте у официанта.</p>	<p>Понзу, 130 гр Салат из свежих овощей с сельдереем и красным луком в традиционном имбирно-лаймовом японском соусе Понзу.</p> <p>Форшмак, 145 гр Закуска из рубленного филе слабосоленой сельди, куриных яиц и яблок с добавлением сливочного масла. Подается с хрустящими пшеничными тостами.</p> <p>Пикантный, 135 гр Салат из обжаренного бекона, нежного филе цыпленка, сыра и свежих овощей с фирменной чесночно-горчичной заправкой.</p> <p>Морской, 135 гр Салат с кальмаром, ломтиками свежего огурца, куриным яйцом и майонезной заправкой.</p> <p>Дополнительная порция + 000 ₽* ◀ *Подробности уточняйте у официанта.</p>
Горячее	Гарниры
<p>Шницель из рыбы, 135/20 гр Сочное филе рыбы в хрустящей панировке с фирменным соусом тар-тар и гарниром на выбор.</p> <p>Котлета по-киевски, 135 гр Отбивная из куриного филе с кусочком сливочного масла, панированная в хлебной крошке и обжаренная во фритюре. Гарнир на выбор.</p> <p>Паприкаш, 200 гр Тушеное филе цыпленка с обжаренным болгарским перцем в пикантном томатно-сметанном соусе.</p> <p>Блюдо дня +000 ₽ ◀ *Подробности уточняйте у официанта.</p>	<p>Гречка с луком и морковью, 100 гр Отварная гречка с обжаренными луком и морковью.</p> <p>Картофельное пюре, 150 гр Нежное картофельное пюре, политое растопленным сливочным маслом с ароматным укропом.</p> <p>Стручковая фасоль, 100 гр Сочная фасоль слегка обжаренная в чесночном масле.</p> <p>Картофель фри, 100/40 гр Обжаренный до золотистой корочки картофель. Подается с кетчупом и рубленным укропом.</p> <p>Рис с овощами, 100 гр Отварной рис с сочным болгарским перцем, морковью и стручковой фасолью.</p> <p>Дополнительная порция + 000 ₽* ◀ *Подробности уточняйте у официанта.</p>
Напитки + 000 ₽	Десерты
<p>Фильтр-кофе, 200 мл</p> <p>Капучино, 180 мл</p> <p>Латте, 250 мл</p> <p>Морс ягодный, 200 мл</p> <p>Чай черный, 350 мл Пацифик, Эрл Грей.</p> <p>Чай зеленый, 350 мл Тру Грин, Имбирный лимон.</p>	<p>Наполеон, 000 ₽*</p> <p>Медовик, 000 ₽*</p> <p>Мороженое с топпингом, 000 ₽* Два шарика ванильного мороженого с топпингом на выбор: шоколадный, карамельный, клубничный.</p> <p>*Специальная цена на десерты действует только во время бизнес-ланча.</p>



Бизнес ланч

Салат + Суп	000 ₽
Салат/Суп + Горячее	000 ₽
Салат + Суп + Горячее	000 ₽
Супы	Салаты
<p>Борщ, 210/30 гр Суп на курином бульоне со свеклой, картофелем, капустой, морковью, луком и говядиной. Подается со сметаной.</p> <p>Суп из белых овощей, 230 гр Сытный суп-пюре из микса овощей с пряными нотками мускатного ореха и тимьяна.</p> <p>Рамен, 230 гр Суп на наваристом курином бульоне с ломтиками жареного цыпленка, яичной лапшой, яйцом и пикантными имбирными нотками во вкусе.</p> <p>Суп дня + 000 ₽* ◀ *Подробности уточняйте у официанта.</p>	<p>Деревенский, 145 гр Салат из картофеля, маринованных огурцов и олят с заправкой из ароматного масла.</p> <p>Сельдь под шубой, 145 гр Нежный салат из отварных овощей, слабосоленой сельди с майонезной заправкой.</p> <p>Салат с курицей и грибами, 135 гр Салат из куриного филе, жареных шампиньонов, маринованных огурцов и маслин с растительной заправкой.</p> <p>Оливье с ветчиной, 130 гр Салат с нежной ветчиной, отварными овощами, яйцом, консервированным зеленым горошком и домашним майонезом.</p> <p>Дополнительная порция + 000₽* ◀ *подробности уточняйте у официанта.</p>
Горячее	Гарниры
<p>Ленивые голубцы, 160 гр Запеченные котлеты из курицы и говядины с добавлением капусты, риса в нежном сметанном соусе. Гарнир на выбор.</p> <p>Фиш энд Чиз, 140/20 гр Рыбное филе в воздушном сырном кляре, фирменным соусом тар-тар и гарниром на выбор.</p> <p>Курица по-азиатски, 140 гр Куриное филе с овощами в кисло-сладком соусе терияки. Гарнир на выбор.</p> <p>Блюдо дня +000 ₽* ◀ *Подробности уточняйте у официанта.</p>	<p>Гречка с луком и морковью, 100 гр Отварная гречка с обжаренными луком и морковью.</p> <p>Картофельное пюре, 150 гр Нежное картофельное пюре, политое растопленным сливочным маслом с ароматным укропом.</p> <p>Стручковая фасоль, 100 гр Сочная фасоль слегка обжаренная в чесночном масле.</p> <p>Картофель фри, 100/40 гр Обжаренный до золотистой корочки картофель. Подается с кетчупом и рубленным укропом.</p> <p>Рис с овощами, 100 гр Отварной рис с сочным болгарским перцем, морковью и стручковой фасолью.</p> <p>Дополнительная порция + 000 ₽* ◀ *Подробности уточняйте у официанта.</p>
Напитки + 000 ₽	Десерты
<p>Фильтр-кофе, 200 мл</p> <p>Капучино, 180 мл</p> <p>Латте, 250 мл</p> <p>Морс ягодный, 200 мл</p> <p>Чай черный, 350 мл Пацифик, Эрл Грей.</p> <p>Чай зеленый, 350 мл Тру Грин, Имбирный лимон.</p>	<p>Наполеон, 000 ₽*</p> <p>Медовик, 000 ₽*</p> <p>Мороженое с топпингом, 000 ₽* Два шарика ванильного мороженого с топпингом на выбор: шоколадный, карамельный, клубничный.</p> <p>*Специальная цена на десерты действует только во время бизнес-ланча.</p>