

ПИР - № 6 = 4 500 руб.
(770 гр на чел + 650 мл напитков)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тунец гравлакс на нитях салата чука под ореховым соусом	1/35
Пинчос из креветки на шпажке под соусом унаги с гелем из битого киви	1/25
Лепестки запечённой на гриле утки Магре с брусничным конфитюром и компрессированной грушей	1/40
Рулет из сырокопчёного свиного балыка под дроблёной орехом	1/35
Медальоны из фермерского цыпленка с вяленным абрикосом под соусом карри	1/30
Брускетта мини с гуакамолем и песто	1/35
Корнет из печёного баклажана с сырным муссом, черри и дроблёным орехом под домашним соусом песто	1/25

САЛАТЫ В ПОРЦИОННОЙ ПОДАЧЕ

Салат из белого мяса цыпленка и куриной печени под маринадом Порто с зеленым салатом, черри под оливковой заправкой в тарталетке	1/55
Стейк салат со свиной гриль овощами гриль и горчицей заправкой	1/70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Судак "Орли" с соусом тартар	1/70/30
Шашлычок по-тайски из куриного филе в кисло-сладком соусе с кунжутом	1/60/35
Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью	1/100

ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
---	------

ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ

Корзина сезонных фруктов	1/75
--------------------------	------

НАПИТКИ

Чай "Гринфилд" пакетированный \ Кофе свежесваренный	1/170
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250
Морс клюквенный	1/250

