

Холодні закуски

М'ясна тарілка	180 г	
Сирна тарілка з елітних та класичних сирів	150 г	
Овочева тарілка (огірок помідор перець зелень)	200 г	
Буженина печена з соусом	150 г	
Галантин курячий з соусом	150 г	
Галантин з індика з соусом	150 г	
Короп фарширований	1 шт.	
Тарілка з трьох видів ролів (фарширований лосось, огірок та перець)	50\50\50	
Язик заливний	75 г	
Шпинатні млинці	200 г	
Рибна тарілка (сьомга та масляна)	50\50 г	
Асорті з морепродуктів (мідії, креветки, кальмар, ікра на перепелиних яйцях)	50\50\50\20 г	
Осетрина заливна	75 г	
Осетрина з соусом	75 г	
Помідор фарширований креветками	2 шт.	
Оливки, маслини	50 г	
Баклажан з моцарелою та пармезаном	2 шт.	
Печінкові рулети	1 шт.	
Малосольне асорті (огірки квашені, помідори мариновані, крижака)	100\100\100 г	
Закуска з хамоном	1 шт.	
Заливний галантин курячий	100 г	
Соуси в асортименті	100 г	
Сало з грінками	100 г	

Салати

Беліссімо (язык ,полядвця, перець болгарський, горошок, кукурудза, майонез)	150 г	
Язичок (язык, яйце, огірок квашений, часник, майонез)	170 г	
М'ясний з грибами (полядвця, філе курки, огірок квашений, яйце, печериці мариновані, часник, майонез)	220 г	
Софія (телятина відварна, сир фета, огірок, помідор, перець болгарський)	150 г	
Цезар з курки	200 г	
Цезар з лосося	200 г	
З печінки тріски (печінка тріски, помідори чері, перепелині яйця, мікс салату)	165 г	
Делікатесний з перцем (філе куряче, сир голландський, перець болгарський, печериці мариновані, оливкова олія)	200 г	
Весняний (кальмар, мідії, пекінська капуста, кунжут, помідори чері, яйця перепелині, олія)	150 г	
Салат теплий з курки (філе куряче, соус соєвий, гірчиця, коріандр, перець мелений, оливкова олія, листя салату)	200 г	
Салат теплий з курячої печінки (печінка куряча, соус соєвий, синя цибуля, мікс салату, помідори чері, фреш апельсиновий, кунжут)	200 г	
Салат теплий з телятини (телятина, помідори чері, пармезан, олія оливкова)	200 г	
Пармеджано (баклажани, айсберг, помідори чері, моцарела, м'якоть помідора, оливкова олія)	200 г	
Капрезе (моцарела, помідор, салат, листя базиліку, заправка, оливкова олія, лимон, прованські трави)	200 г	
Салат теплий з креветками (креветки, рукола, помідори чері, оливкова олія)	200 г	

Салат Лазат (телятина, м'якоть помідора, огірок, зелена цибуля, кінза)	200 г	
Салат з креветками і авокадо (салатний мікс, креветки, авокадо, помідори чері, оливкова олія, часник, лимонний сік)	200 г	
Вітамінний (шпинат, яблуко, фета, горіхи, цибуля синя, оливкова олія, гірчиця діжонська, часник)	200 г	
Салат з в'яленими помідорами і руколою (рукола, оливки, пармезан, в'ялені томати, цибуля, оливкова олія, бальзамічний оцет)	200 г	
Салат з брюссельської капусти і курячим філе (брюссельська капуста, цибуля, філе куряче, горіхи, журавлина, часник, пармезан)	200 г	

Гарячі закуски

Юшка грибна з білих карпатських грибів	250 г	
Бульйон курячий	250 г	
Борщок традиційний	250 г	
Млинці з м'ясом	100 г	
Слойка з м'ясом	1 шт.	
Сир по французьки	100 г	
Печериці фаршировані	100 г	
Сир сулугуні у фритюрі	100 г	
Печінка куряча з міні печерицями в вершковому соусі	100 г	
Печінка по-магнатівськи	100 г	
Шашлик курячий на шпажках (для дитячого меню)	100 г	
Медальйони з телятини з соусом деміглас	150 г	
Капуста цвітна фарширована	100 г	
Овочі гриль	200 г	

Телятина запечена з ананасом	100 г	
Стейки з сьомги	100 г	
Стейки з масляної	100 г	
Качка фарширована по-германськи з ягідним соусом	1.5 кг	
Курячі вертуни з соусом	150 г	
Філе індика фаршироване курагою запечене з соусом	100 г	
М'ясо по-королівськи	150 г	
Форель запечена з овочами	100 г	
Роли з хека фаршировані овочами	150 г	
Філе хека запечене з помідором і сиром	150 г	
Філе куряче запечене у фритюрі (для дитячого меню)	150 г	
Язик тушений у вершковому соусі з грибами	75 г	
Ковбаски домашні печені	100 г	
Свинина фарширована яйцем, грибами та зеленню	100 г	
Картопляні крокети	100 г	
Картопля пай печена	150 г	
Картопля пюре	150 г	
Картопля фрі	150 г	
Млинці торбинки з грибним соусом	100/20 г	
Баклажани фаршировані фаршем та моцарелою	2 шт.	