

ШВЕДСКИЙ СТОЛ • A'LA CARTE • МЕНЮ ОБСЛУЖИВАНИЯ В

СУП

СУП ДНЯ

САЛАТЫ

ЧОБАН (ПАСТУШИЙ) САЛАТ



Помидоры, огурцы, перец, петрушка, соус из оливкового масла и лимона

САЛАТ С ЗЕРНОВЫМИ И РУКОЛОЙ



Грецкий орех, киноа, нут, фасоль, маш, сезонные фрукты, помидоры черри и лимонный соус с оливковым маслом.

СЭНДВИЧИ И ТОСТЫ

СЭНДВИЧ С ГОВЯЖЬИМ РОСТБИФОМ



Салат Айсберг, рукола, карамелизированный лук, горчиочно-майонезный соус и картофель фри

ОТКРЫТЫЙ СЭНДВИЧ С АВОКАДО



Хлеб на закваске, морковь, кабачок и грибы нагриле, сырный соус, яйцо-пашот и Средиземноморская зелень

ДЮРЮМ С КУРИЦЕЙ НА ГРИЛЕ



Соте из моркови, кабачка, перца, каджунской приправы, свежего лука с листьями салата и картофелем фри

КЛАССИЧЕСКИЙ ТОСТ



Сыр кашар, говяжья ветчина и картофель фри

ОМЛЕТ / ЯЙЦО

Создайте Свой Омлет



Простой / Смешанный (У)

Грибы, лук, помидоры, перец, сыр кашар, ветчина

ТАРЕЛКА С ЗАВТРАКОМ (с 11:00 до 12:30)



Говяжья колбаса, говяжья ветчина, копченая индейка, мед, сливки, вишневое варенье, зеленые оливки, черные оливки, сыр Эзине, сыр с травами, сыр кашар, помидоры, огурцы, рукола, петрушка

БУРГЕРЫ

ГАМБУРГЕР И ЧИЗБУРГЕР



Листья салата, помидоры, лук, маринованные огурцы, коктейльный соус и картофель фри.

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ БАРБЕКЮ



Листья салата, помидоры, лук, маринованные огурцы, коктейльный соус и картофель фри

МАКАРОНЫ

ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



С сыром пармезан

ПЕННЕ БОЛОНЬЕЗЕ



С сыром пармезан

ЛАПША С ОВОЩАМИ ПО-ТАЙСКИ



Морковь, перец, лук, чеснок, имбирь, зеленый лук, белокочанная капуста, соевые ростки, грибы, кунжут и соевый соус.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ



Запеченный картофель, морковь и кабачок на гриле, брюссельская капуста с соусом айоли

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА НА ГРИЛЕ



Запеченный картофель, жареный шпинат с грибами и соус из мясного бульона

ГОВЯДИНА ВОК В УСТРИЧНОМ СОУСЕ



С овощами: морковь, лук, перец, кинза, зеленый лук и рисом басмати.

ДЕСЕРТЫ

ТРИЛЕЧЕ



С карамельным соусом

ВЛАЖНЫЙ КЕКС



Со свежей клубникой

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЮТЛАЧ



С кусочками фундука



Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать