

Шеф-повар рекомендует

САЛАТЫ

САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ
(1/300).....390
(подается со свежими листьями салата, с вырезкой телянка, свежими огурцами, помидорами, свежей паприкой и соусом Сальса)



САЛАТ С ЯЗЫКОМ
(1/400).....490
(микс салатных листьев со свежими овощами, отварным телячьим языком, перепелиным яйцом и горчишно-сливочной заправкой)



САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ
(1/250)..... 360
(буженина из свинины, свежие листья салата, свежие овощи с соусом из немецкой горчицы)



СКУМБРИЯ СОЛЕНАЯ
(1/120/100).....340
(скумбрия собственного посола, с отварным картофелем и с маринованным красным луком)



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Крылья острые с соусом ВВQ и Блю-Чиз
(1/500/50/50).....550

Мидии Блю-Чиз

(1/220).....560
запеченные мидии под соусом Блю-Чиз



Хрустящая рыбка
(1/180/30)..... 280
жареная мойва в хрустящей панировке

АССОРТИ



Ассорти из горячих закусок
(1/1250/50/50/50).....1800
(гренки чесночные, крылья острые, луковые кольца, мидии Блю-Чиз, куриные нагетсы, сырные палочки, рыбка жареная, соусы ВВQ, Ред Хот и Блю-Чиз)



Мясное горячее ассорти
(1/850/350/50/50/50).....2100
(свиная вырезка гриль, язык телячий гриль, цыпленок гриль, запеченные свиные ребра, колбаски гриль с тмином, салат картофельный со свежим огурцом, капуста по-немецки, соусы Ред Хот, хрен и ВВQ)

ГОРЯЧЕЕ



Цыпленок гриль с французским соусом
(1/200/30).....430

Корейка на кости со сливочно-грибным соусом и картофельными рёсти
(1/200/120)..... 1600



Баварская сковорода
(1/350)..... 360
(жареный картофель, филе цыпленка, шейка свиная, колбаски копченые, бекон, огурцы соленые)



Скумбрия копченая
(1/300/100/30).....340
(подается с картофельным пюре и соусом Тар-Тар)



Дорадо гриль
(1/250)..... 850



ДЕСЕРТ



Шоколадный Брауни
(1/100/30)....250



Жареный шоколад
(1/120).....310