

МЕНЮ ОБЕДОВ

27 ноября – 1 декабря

ПОНЕДЕЛЬНИК

Винегрет овощной	90
Микс листьев салата с подкопчённым лососем и соусом цезарь	130
Суп-пюре из тыквы	120
Вареники с картофелем и сметаной	180
Шашлычок из свинины с овощами-гриль	240
Шоколадная колбаска	60

ВТОРНИК

Салат из свеклы, яблока и чернослива	110
Салат из говядины с морковью	120
Рассольник	130
Пельмени с тремя видами рыбы	210
Печень цыплёнка в сметанном соусе с картофельным пюре и малосольными огурцами	210
Пирог тыквенный с малиновым киселем	80

СРЕДА

Салат из свежей капусты с моченой брусникой	60
Салат из кальмаров с морской капустой	120
Суп-пюре из шампиньонов	120
Судак в кляре с огуречным салатом	240
Кабачок фаршированный под сметанно-томатным соусом	210
Оладьи с малиновым вареньем	70

ЧЕТВЕРГ

Салат из томатов, огурцов, сладкого перца с маслинами	100
Салат «Министерский» с курицей	120
Уха из лосося	140
Камбала жаренная с отварным картофелем и малосольным огурцом	240
Котлета из трех видов мяса с отварным брокколи и грибным соусом	230
Пирожное медовое	70

ПЯТНИЦА

Овощная икра с теплыми тостами	130
Салат из красной фасоли, моркови и говядины	130
Суп с домашней лапшой и мясными фрикадельками	120
Кальмары-гриль с салатом из томатов с красным луком	250
Картофельная запеканка с мясом	230
Панна Котта с клубничным соусом	90

НАПИТКИ

Черносмородиновый морс	60
Брусничный морс	60
Кисель из облепихи	60
Компот из сухофруктов	60
Квас	60

ВИНО /125 мл/

Шардоне Крете ди Ламоне IGT делле Венецие (белое сухое)	189
Фолонари Верона Россо Италия Венето (красное полусухое)	189