



ОСЕННЕЕ МЕНЮ

<u>Блюда:</u>	<u>Вес:</u>	<u>Цена:</u>
Салат с цыплёнком и карамельной тыквой /подаётся с миксом салатов, тыквенными семечками, соусом «Манго»/	200	420
Салат с куриной печенью и вешенками /подаётся с миксом салатов, кедровыми орешками, брусникой, соусом Деми Гляс/	200	500
Тыквенный крем-суп с креветками и слоеными палочками	350	410
Жульен с жареными вешенками под сырной корочкой	130	320
Пицца с грушей и сыром Дор-блю на сливочной основе	440	590
Куриная грудка фаршированная шпинатом и вялеными томатами /подаётся со свежими овощами/	175/80	600
Жареный картофель с вешенками /подаётся с маринованным огурчиком, муссом из сметаны с беконом и зелёным луком/	180/40/50	500
 <u>Десерты:</u>		
Десерт «Красный бархат»	120	290
 <u>Напитки:</u>		
Айриш кофе (виски Даблинер, кофе и взбитые сливки)	250	300
Чай «Красный октябрь» (чай Эрл Грей, Черная смородина, яблоко, кленовый сироп)	500	450
Чай Марокканский (чай Сенча, мята, корица в палочках, бадьян, тростниковый сахар)	500	450

