

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Бурже с филе скумбрии холодного копчения, сливочным маслом и оливками 1/40

Лосось шеф-посола на крутоне пшеничного хлеба с лимоном и каперсами 1/40

Канapé-багет с домашней бужениной из свиного окорока  
с маринованным корнишоном 1/35

Слайсы сыровяленой свинины на ржаном тосте с маринованным огурчиком 1/35

Баклажан фаршированный ореховым кремом с мясными копченостями  
на свежем огурце 1/40

Говядина варено-копченая в рулете с паприкой и сыром на хрустящем крекере 1/35

Слайсы из цукини, маринованные с прованскими травами на ржаных хлебцах  
с томатами и сыром «Моцарелла» 1/35

Ассорти из твердых сыров на шпажке со свежими фруктами 1/35

**САЛАТЫ**

Салат-жульен из куриного филе с жареными грибами и луком в сливочном соусе  
с тертым «Пармезаном» в тарталетке 1/50

Легкий салатный микс с обжаренным лососем, паприкой и маслинами с заправкой из  
оливкового масла с базиликом в кусочках французского багета 1/50

**ГОРЯЧЕЕ**

Биточки из белой и красной рыбы «Николаевские» с соусом тар-тар 1/50/15

Кебаб на шпажке из маринованной в красном вине говядины с ароматными травами и  
зеленью с томатами «Черри» 1/50/15

Картофельные дольки «Айдахо», с чесноком и зеленью 1/60

Овощи гриль 1/60

**НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

Минеральная вода 1/500

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

Булочки пшеничные и ржаные 1/50

**ФРУКТЫ**

Ассорти из свежих фруктов и ягод по сезону 1/100

**Вес меню без напитков 800 гр.  
Стоимость на 1 персону 1 650 рублей**