



Салат Мушкетерский

Запеченая говядина в сочетании с острой морковью, помидором, болгарским перцем и луком, подается с листом салата и чипсом ржаного хлеба

298 р. 200 г



Салат с телячьим языком, овощами и клюквенной горчицей

Язык отварной в сочетании со свежими огурцом, помидором черри и красным маринованным луком, с добавлением картофель пай, листа салата и сыра пармезан, подается с орехово-чесночной заправкой и клюквенной горчицей

365 р. 200 г



Курица карри

Куриное филе в сочетании с соевым соусом, имбирем и карри, с добавлением кокосовых сливок и отварного риса, украшается помидорами черри и зеленью

385 р. 150/120/10/2 г



Щучьи котлеты с картофельным пюре

Щучьи котлеты с картофельным пюре, подаются с соусом из сметаны с зерновой горчицей и пряностей. Украшается лимоном и микрозеленью

385 р. 120/140/30/15/2 г

Томленая говядина в остром томатном соусе

Запеченая говядина в сочетании с томатным соусом и болгарским перцем, с добавлением острого перца и соевого соуса, украшается зеленым луком

475 р. 250 г



Блин Фахитос с острой сальсой и сметаной

Сытный блин, начиненный куриным филе, печеным болгарским перцем, свежими помидорами и оливками, с добавлением перца халапеньо, листа салата и соуса крем-бальзамик

375 р. 100/100/30/30 г



Кесадилья с овощами и мясным фаршем

Подается со сметаной и соусом сальса

395 р. 200/30/30 г



Суп-крем из чечевицы с беконом и чили

Чечевица в сочетании с тимьяном и перцем чили, подается с жареным беконом

258 р. 220/30 г



Суп-крем из чечевицы с печеными овощами

Чечевица в сочетании с тимьяном и перцем чили, подается с овощами и чесночным маслом

258 р. 220/30 г



Тыква пряная с кус-кусом

Запеченная тыква с кус-кусом, сливочным маслом, посыпается тыквенными семечками

215 р. 140/80 г



Блинчик с мороженым, клюквиенно-цитрусовым соусом и миндальными лепестками

235 р. 100/50/30/5 г



Вафля с кедровыми орешками, мороженым и клюквиенно-цитрусовым соусом

285 р. 100/50/30/5 г



КОФЕ. ЕДА. АТМОСФЕРА.
буланже