

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

время приготовления 15-20 минут

Брускетты с печеным баклажаном	390/2	380
хрустящая чиабатта, баклажан печеный, розовые помидоры, сливочная страчателла, оливковое масло, ароматная кинза		
Легкий салат с нежной страчателлой и розовыми томатами	200/5/5	250
лист салата, розовые помидоры, сливочная страчателла, тыквенные семечки, сок лимона, зелень, масло оливковое		
Салат с битыми огурцами и кальмарами	245/2/2	440
лист салата, битые огурцы, кальмары, редька маринованная, салат из водорослей, помидоры черри, кунжут, семена льна, микрозелень		
Салат с сальчиноном и горгонзоллой	180/2	520
лист салата, персик сладкий, колбаса сальчичон, сыр горгонзола, масло оливковое, помидоры черри, микрозелень		

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

время приготовления 15-20 минут

Окрошка с телятиной*	350/20/3	350
яйцо куриное, картофель, огурцы свежие, зелень, лук зеленый, сметана, горчица, редис, говядина, микрозелень		
Окрошка с языком*	350/20/3	350
яйцо куриное, картофель, огурцы свежие, зелень, лук зеленый, сметана, горчица, редис, язык говяжий, микрозелень		
Холодник со свеклой на кефире	380	250
свекла, яйцо куриное, огурцы свежие, зелень, лук зеленый, сметана		

**заправка на ваш выбор: квас или кефир*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

время приготовления 25-40 минут

<p>Марсельская закуска с морепродуктами хрустящая чиабатта, креветки, кальмары, мидии, помидоры, брокколи, зелень</p>	100/210/2	760
<p>Пенне "Примавера" Паста, баклажан, помидоры, сыр, зелень</p>	360/2	360
<p>Жаркое из баранины баранина, красный лук, помидоры, ароматная лепешка, зелень</p>	380/7	810
<p>Пицца со страчателлой страчателла, помидоры, кабачки, зелень, соус красный</p>	430	350

ДЕСЕРТЫ

время приготовления 15 минут

<p>Лимонный тарт корзинка из песочного теста, сливочный крем, лайм, лимон, шоколад, мята</p>	130/10/1	280
<p>Мильфей с сезонными ягодами тесто слоеное, сливочный крем, ягоды сезонные</p>	230/5/2	270