

Меню

Обеденный зал

1. «Морская самба»

Рыбное ассорти 50/50/50 -
горбуша м/с
улитки из сельди м/с
рафаэлло из крабового мяса

2. «Венский вальс»

Мясное плато 50/50/50
буженина по-домашнему
рулет из курицы с черносливом
корейка копченая

3. «Карнавальная маска»

Овощная палитра 50/50/50/50
огурец, помидор,
перец болгарский, маслины

4. «Волшебный Чарльстон»

Кальмары фаршированные

5. «Зимняя ночь»

Жульен в тарталетках

6. «Нежная Медисон»

Фуагра в тарталетках

7. «Вальс Бастон»

Салат теплый с телятиной /180/

8. «Король бала»

Салаты: «Цезарь с курицей» /150/

9. «Эль Гранде»

Горячее блюдо: на овощной подушке под пряным соусом с картофелем по-деревенски
260/90/200

10. «Фиеста»

Штрудель с яблоком и мороженым 150/100

9. Напитки: сок 0,200

вода минеральная 0,5

шампанское 0,250

10. Презент: «Крокембуш» из профитролей

11. К презенту

пирожное «пушечный выстрел»

пирожное «январский снег»

.