

БУЛГАКОВСКИЕ ОБЕДЫ

12:00 - 16:00

Напитки

Морс облепиховый / ягодный – 40.- Чай чёрный / зелёный – 20.-



Салаты

Сезонные овощи с обжаренной брынзой и маслинами
с хрустящей чиабаттой в греческом соусе – 180.-

Телятина с зеленой редькой и зернами граната, с грецким орехом
и яйцом в устричном майо – 180.-

Мимоза с камчатским лососем малой соли – 150.-

Листья салата с пастромами, яблоком, цуккини и миндалем
в соусе на меде и горчице – 190.-

Цыпленок в тайском стиле с листьями шпината и сезонными овощами,
с арахисом кимчи в устричном дрессинге – 170.-



Супы

Суп дня – 110.-

Крем-суп дня – 110.-

Бульон куриный с яйцом и куриным филе – 110.-



Горячее

Кебаб из телятины с мятым картофелем и аджикой с зеленью – 270.-

Котлета из цыпленка, чиненная сыром, с булгуром и грибным соусом – 200.-

Хрустящая пикша с мятым картофелем и листьями шпината,
с соусом тар-тар на корнишонах и сметане – 240.-

Котлеты из таймырского оленя с зелеными овощами и соусом блэк пеппер – 240.-

Бедро цыпленка с паровым азиатским рисом и соусом из овощей фри – 200.-

Поке на теплом рисе с разными грибами, бобами эдамаме
и имбирными черри с листьями салата – 230.-



Дополнительно

Хлеб чёрный или белый – 15.- Десерт – 45.-

Домашнее вино красное или белое – 150.- / 100 мл

При заказе двух блюд чай или морс в подарок