

Вторые Блюда



*Ничто так не разделяет людей,
как вкус, и не объединяет, как
аппетит.*

Борис Крутиер

- Норвегия** (роскошь богатого и нежного вкуса припущенной семги в сочетании с красной икрой и сливочным соусом с белым вином)
280г.850 Р
- Овощной брэндуаз** (обжаренные креветки и филе рыбы Дорада с репчатым луком, чесноком и лимоном с гарниром из припущенных кабачков, томатов Черри и болгарского перца)
300г.685 Р
- Судак царский** (запеченное филе судака под майонезом, луком и сыром) 215г.285 Р
- Сибас с овощами** (запеченный сибас фаршированный кабачками, болгарским перцем, репчатым луком)
270г.420 Р
- Черная паста с морепродуктами** (паста, морепродукты обжаренные в вине, сливки, лук репчатый, томаты Черри с сыром Пармезан) 250г.....385 Р
- Фетучини Карбонара** (классическое итальянское блюдо: паста и обжаренный бекон в вине с сыром Пармезан) 305г.280 Р
- Фантазия** (обжаренная свиная отбивная (корейка), запеченная под майонезом с сыром, томатами и луком репчатым)
235г.335 Р
- Ребра барбекю** (запеченные свиные ребра в соусе барбекю)
300г.315 Р
- Свинина в горшочке** (кусочки обжаренной свиной вырезки, запеченные с картофелем, белыми грибами и чесноком с добавлением жаренных шампиньонов с луком и красной фасоли, тушенной в сметане)
400г.340 Р



Вторые Блюда

*Джентльмен никогда не ест.
Он только завтракает, обедает и ужинает.
Коул Портер*

| | |
|---|--------|
| Телятина с карамельным луком и брокколи (обжаренная телятина в беконе с карамелизированным луком и жареным брокколи) 315г. | 560 Р |
| Долма с соусом (фарш мясной в виноградных листьях) 255г./50г. | 355 Р |
| Эффект Бабочки (обжаренное куриное филе, запеченное под майонезом с ананасами, болгарским перцем, сыром) 305г. | 275 Р |
| Куриный рулет со шпинатом (куриное филе, фаршированное шпинатом и заправлено морковным соусом) 190г. | 250 Р |
| Стейк бараний с перловой кашей 1 порция/60г/35г/30г/15г..... | 295 Р |
| Стейк «Рибай» с овощами гриль (с кровью (rare/medium rare), средняя прожарка (medium)) 300г/150г. | 1950 Р |
| Стейк «Мачетте» (с кровью (rare/medium rare), средняя прожарка (medium)) 200г/120г. | 660 Р |
| Стейк из говяжьей вырезки (с кровью (rare/medium rare), средняя прожарка (medium), сильная прожарка (well done)) 180г/35г. | 680 Р |
| Медальоны под соусом (кусочки обжаренной говядины (вырезка) под сливочно-грибным соусом) 150\105г. | 660 Р |