

# 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 бренуаз** (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 бер-монте** (нежный отварной судак в соусе Beurre monté: соус Beurre Monté -это шелковистый соус из сливочного масла)  
200г. ....290 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*

<b>Телятина с карамельным луком и брокколи</b> (обжаренная телятина в беконе с карамелизированным луком и жареным брокколи) 315г. ....	560 Р
<b>Долма с соусом</b> (фарш мясной в виноградных листьях) 255г./50г. ....	355 Р
<b>Эффект Бабочки</b> (обжаренное куриное филе, запеченное под майонезом с ананасами, болгарским перцем, сыром) 305г. ....	275 Р
<b>Стейк «Рибай» с овощами гриль</b> (с кровью (rare/medium rare), средняя прожарка (medium) ) 300г/150г. ....	1950 Р
<b>Стейк «Мачетте»</b> (с кровью (rare/medium rare), средняя прожарка (medium)) 200г/120г. ....	660 Р
<b>Стейк из говяжьей вырезки</b> (с кровью (rare/medium rare), средняя прожарка (medium), сильная прожарка (well done)) 180г/35г. ....	685 Р
<b>Медальоны под соусом</b> (кусочки обжаренной говядины (вырезка) под сливочно-грибным соусом) 150\105г. ....	660 Р