

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

Супы

Холодный борщ

Классический борщ с редисом и отварной говядиной, подается со сметаной

от 15 минут

400 Р

400 г

Окрошка на кефире копчеными колбасками

Сметана подается по желанию

от 15 минут

400 Р

400 г

Салаты

Салат с моцареллой и черри

Микс салат заправляется соусом базилик

от 10 минут

380 Р

160 г

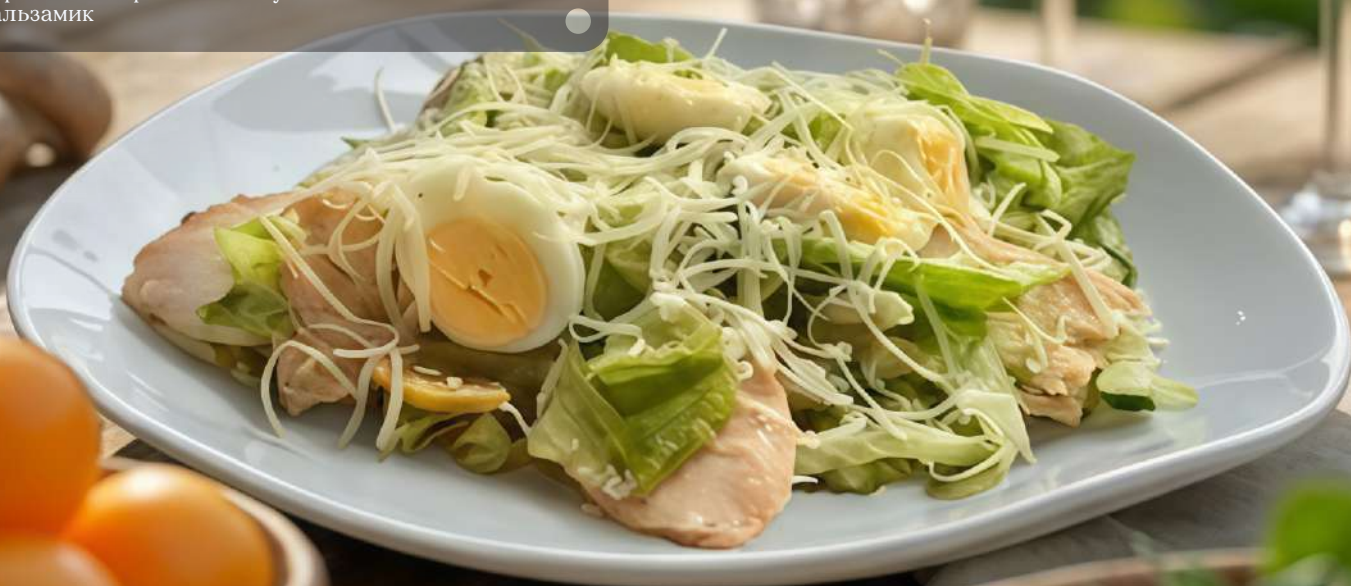
Легкий салат с куриной грудкой и перепелиным яйцом

Свежий огурец, оливки, пармезан. Заправляется соусом бальзамик

от 15 минут

250 Р

180 г



РЕСТОБАР

ARTIST

Горячие блюда

Бифштекс из 100% говядины

Подается с картофельным пюре и глазуньей

⌚ от 30 минут

650 Р

340 г

Филе палтуса под шпинатом

Подается в пергаменте

⌚ от 30 минут

750 Р

340 г

Табуле из булгура с индейкой под горчично-грибным соусом

Соус по запросу можно подать отдельно

⌚ от 30 минут

750 Р

400 г

Напитки

Апероль-арбуз

650 Р

Джин-огуречный цитрус

450 Р

Лёгкий космо

350 Р

Облепиха-груша

300 Р

Манго-маракуйя

300 Р



Десерты

Черничный чизкейк

⌚ от 5 минут

400 Р

145 г

Торт два шоколада

⌚ от 5 минут

400 Р

125 г