



Ужины для гостей отеля

- Понедельник** Салат «Греческий»/122/с сыром фета и масляно - бальзамической заправкой
Холодец мясной/102/
Паста с цыпленком и беконом/332/
Блинчики с лесными ягодами/100/
Морс, чай /200/
Хлебная корзинка/60/
- Вторник** Тар – тар из сельди с овощным винегретом/150/
Рулет куриный с зеленью/87/
Котлеты из телятины/327/с картофельным gratenом и деревенским маслом
Корзинки с лесными ягодами/60/
песочные корзинки с черникой, малиной и кремом Патисьер
Морс, чай /200/
Хлебная корзинка/60/
- Среда** Салат с телячьим языком/135/
с опятами, миндалем и оливково - соевой заправкой
Закуска ветчинная/82/ с сырным муссом
Судак с кус- кус/312/с имбирным соусом
Яблочная шарлотка/80/
Морс, чай/200/
Хлебная корзинка/60/
- Четверг** Салат «Оливье»/150/ с телячьим языком и перепелиным яйцом
Буженина с разносолами/82/
Отбивная из индейки/332/с картофелем по-деревенски и деревенским маслом
Тирамису/60/классический итальянский десерт с савоярди и сливочным кремом
Морс, чай/200/
Хлебная корзинка/60/
- Пятница** Салат «Цезарь»/113/с цыпленком
Закуска мясная/82/мясные рулетики с яблочным хреном
Пельмени с кроликом/322/со сметанным соусом
Кофейный медовик/70/с карамельным соусом
Морс, чай/200/
Хлебная корзинка/60/
- Суббота** Салат с бужениной/122/
с опятами, листьями салата, корнишонами и оливково - соевой заправкой
Сельдь с картофельными крутонами/82/
Штрудель с мясным жульеном/222/и пикантным соусом
Бишелье/60/шоколадное куче с меренгой и кремом из топленых сливок
Морс, чай/200/
Хлебная корзинка/60/
- Воскресенье** Салат «Дюбари»/150/
со свежими овощами, цветной капустой, фасолью и сливочной заправкой
Блинные рулетики с муссом из семги/82/
Медальоны с картофельным gratenом/322/
из свиной вырезки в беконе с горчичным соусом
Французские профитроли/80/с крем брюле под шоколадной заливкой
Морс, чай/200/
Хлебная корзинка/60/

Стоимость ужина - 750 рублей