

Меню Бизнес-обеда с понедельника по пятницу с 12 до 16 часов

Business lunch from Monday to Friday from 12 am to 16 pm

с 15.04.24 по 26.04.2024

№	Наименование/name	Вес (гр.) /weight	Цена /price (руб.)
САЛАТЫ / Salads			
1	<p>Салат с фиш чипс из трески под соусом тартар Salad with cod fillet chips under tartar sauce</p> <p>Филе трески, соус тартар, салат пекинский, морковь, огурцы, перец болгарский, томаты конкассе, соус песто, соус кимчи, кунжут Cod fillet, tartar sauce, Chinese cabbage, carrots, cucumbers, bell pepper, tomatoes, pesto, kimchi sauce, sesame</p> <p>12 / 19 / 14 / 278</p>	150	250
2	<p>Салат с кальмарами и авокадо Salad with squid and avocado</p> <p>Кальмары филе, огурцы, арахис жареный, авокадо, кинза, азиатский соус Squid fillets, cucumbers, fried peanuts, avocado, cilantro, asian sauce</p> <p>33 / 36 / 15 / 516</p>	220	430
3	<p>Салат «Грузинский» с орехами и чесноком Georgian vegetable salad with nuts and garlic</p> <p>Баклажаны, перец болгарский, грецкий орех, помидоры, чеснок, кинза, масло растительное Eggplant, bell pepper, walnut, tomato, garlic, cilantro, vegetable oil</p> <p>4 / 46 / 11 / 474</p>	155	230
4	<p>Салат с куриным филе и греческим соусом Salad with chicken fillet and Greek sauce</p> <p>Куриное филе, пекинская капуста, цветная капуста, перец болгарский, чеснок, сыр голландский, грецкий орех, соус греческий на основе греческого йогурта со сметаной, лимонным соком и зеленью Chicken fillet, Chinese cabbage, cauliflower, bell pepper, garlic, Dutch cheese, walnut, Greek sauce based on Greek yogurt with sour cream, lemon juice and herbs</p> <p>20 / 8 / 5 / 169</p>	150	200
5	<p>Салат с обжаренной говядиной Salad with fried beef</p> <p>Вырезка говяжья, картофель фри, перец болгарский, помидоры черри, салат микс, соевый соус, майонез Beef tenderloin, french fries, bell pepper, cherry tomatoes, lettuce, soy sauce, mayonnaise</p> <p>24 / 36 / 20 / 504</p>	160	330
СУПЫ / Soups			
1	<p>Суп по-генуэзски овощной с телятиной Genoese vegetable soup with veal</p> <p>Говядина отварная, брокколи, цветная капуста, горошек зеленый, морковь, картофель, томаты Boiled beef, broccoli, cauliflower, green peas, carrots, potatoes, tomatoes.</p> <p>12 / 5 / 7 / 128</p>	250	200
2	<p>Том ям с кальмаром и курицей Tom yam with squid and chicken</p> <p>Тайский суп с рисом, куриным филе, кальмарами и вешенками Thai soup with rice, chicken fillet, squid and oyster</p> <p>17 / 7 / 33 / 265</p>	320	230
3	<p>Крем-суп из шампиньонов Cream soup with mushrooms</p> <p>Шампиньоны, лук репчатый, картофель, молоко, сливки, сухарики Champignons, onions, potatoes, milk, cream, crackers</p> <p>12 / 10 / 39 / 284</p>	250/20	200
4	<p>Солянка сборная мясная Meat saltwort</p> <p>Бульон куриный, говядина, язык говяжий, сервелат, огурцы соленые, лук репчатый, томатная паста, маслины, лимон, сметана, зелень Chicken broth, beef, beef tongue, cervelat, pickled cucumbers, onions, tomato paste, olives, lemon, sour cream, greens</p> <p>27 / 34 / 7 / 442</p>	250/20	390
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes			
1	<p>Куриный шницель в панировке со сметанно-острым соусом Breaded chicken schnitzel with sour cream sauce</p> <p>Куриное филе в сухарях панко, соус сметанно-острый, зелень Chicken fillet in panko breadcrumbs, sour cream sauce, greens</p> <p>30 / 33 / 37 / 563</p>	120/50	250

2	<p>Гуляш из говядины Beef goulash Говядина, лук репчатый, морковь, томатная паста, зелень Beef, onion, carrot, tomato paste, greens 33 / 51 / 7 / 618</p>	130	390
3	<p>Медальоны из свинины со сливочно-горчичным соусом Pork medallions with creamy mustard sauce Вырезка свиная, соус сливочно-горчичный, зелень Pork tenderloin, creamy mustard sauce, herbs 45 / 53 / 5 / 679</p>	160	390
4	<p>Рыбная котлета с морковно-лимонным маслом Fish cutlet with carrot-lemon oil Фарш из судака, трески и лосося, масло сливочное, масло морковно-лимонное, зелень Minced zander, cod and salmon, butter, carrot-lemon oil, greens 22 / 33 / 16 / 445</p>	110	350
5	<p>Плов с говядиной и салатом Ачичук Pilaf with beef and salad Achichuk Говядина, рис, лук репчатый, морковь, нут, томаты, лук красный, кинза Beef, rice, onions, carrots, chickpeas, tomatoes, red onions, cilantro 23 / 24 / 76 / 610</p>	300/100	350
ГАРНИРЫ / Garnish			
1	<p>Булгур с овощами Bulgur with vegetables Булгур, перец болгарский, морковь, кабачки, масло сливочное Bulgur, bell pepper, carrot, zucchini, butter 6 / 24 / 26 / 344</p>	150	90
2	<p>Гречка со сливочным маслом Buckwheat with butter 6 / 12 / 28 / 244</p>	150	70
3	<p>Капуста тушеная Stewed cabbage 5 / 12 / 19 / 203</p>	150	100
4	<p>Картофельное пюре Mashed potatoes 4 / 6 / 22 / 159</p>	150	90
НАПИТКИ (в ассортименте) / Soft drinks in assortment			
1	Морс/ Fruit drink	200	70
2	Чай с сахаром / Tea with sugar	200/10/10	40
3	Компот из сухофруктов / Dried fruits compote	200	60
ДЕСЕРТЫ /Desserts			
1	<p>Эклер фисташковый Pistachio eclair 6 / 23 / 23 / 320</p>	65	170
2	<p>Миндальный Брауни Almond Brownie Десерт из тёмного шоколада с миндалем Dark chocolate dessert with almonds 9 / 41 / 51 / 608</p>	100	220
3	<p>Торт слоеный с вишней Puff pastry cake with cherry Авторский торт от шеф-кондитера «Опен Сити Ресторан». Песочные коржи на сливочном масле, пропитанные сметанно-сливочным кремом с добавлением вишни Author's cake from the pastry chef "Open City Restaurant". Shortbread cakes in butter, soaked in sour cream and butter cream with the addition of cherries</p>	100	130
4	<p>Торт «Красный бархат» «Red velvet» cake Сочетание сочных бархатистых коржей и сливочного крема в классическом исполнении The combination of juicy velvety cakes and butter cream in a classic version 5 / 21 / 47 / 402</p>	120	180