

## 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 3 февраля по 14 февраля 2025

№	Наименование/name	Вес (гр.) /weight	Цена /price (руб.)
<b>САЛАТЫ / Salads</b>			
1	<b>Карпаччо из печеной свеклы с яблоками и сыром фета</b> <b>Roasted beef carpaccio with apples and feta cheese</b> Свекла, пекинский салат, яблоки, грецкий орех, сыр фета, зелень, масло Beef, apples, walnut, feta cheese, greens, butter 7 / 21 / 12 / 268	150	<b>150</b>
2	<b>Салат «Ташкент»</b> <b>Salad "Tashkent"</b> Говядина отварная, язык отварной, яблоко, дайкон, яйцо перепелиное, лук жареный, майонез, сливки Boiled beef, boiled tongue, apple, daikon, quail egg, fried onion, mayonnaise, cream 13 / 30 / 12 / 371	160	<b>290</b>
3	<b>Салат с пастроми из индейки</b> <b>Salad with turkey pastrami</b> Айсберг, помидоры, редиска, огурцы, пастроми из индейки, лолло росса, соус на основе оливкового масла с добавлением майонеза с тунцом, каперсами и сыром пармезан Iceberg, tomatoes, radishes, cucumbers, turkey pastrami, lollo rossa, olive oil sauce with tuna mayo, capers and parmesan cheese 14 / 20 / 5 / 257	150	<b>290</b>
4	<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> <b>Caesar salad with chicken</b> Салат листовой, черри, соус Цезарь, куриное филе, пармезан Lettuce, cherry tomatoes, Caesar sauce, chicken fillet, parmesan 20 / 29 / 5 / 352	140	<b>290</b>
5	<b>Салат с фунчозой и обжаренной говядиной</b> <b>Salad with funchose and fried beef</b> Ростбиф говяжий, фунчоза, морковь, огурцы, перец болгарский, редис, чеснок, зелень, кунжут, заправка чили Beef roast beef, funchose, carrots, cucumbers, bell peppers, radishes, garlic, herbs, sesame seeds, chili dressing 13 / 25 / 33 / 408	200	<b>290</b>
<b>СУПЫ / Soups</b>			
1	<b>Борщ</b> <b>Borsch</b> Говядина отварная, картофель, капуста белокочанная, свекла, перец болгарский, морковь, лук репчатый, чеснок, томатная паста, сметана Boiled beef, potatoes, cabbage, beets, bell peppers, carrots, onions, garlic, tomato paste, sour cream 14 / 15 / 20 / 270	250/25/20	<b>250</b>
2	<b>Том ям</b> <b>Tom Yam</b> Тайский суп с мидиями, тигровыми креветками, кальмарами, шампиньонами, томатами черри и рисом / Thai soup with mussels, tiger prawns, squid, champignons, cherry tomatoes and rice 17 / 18 / 22 / 316	230	<b>350</b>
3	<b>Суп гречневый с фрикадельками</b> <b>Buckwheat soup with meatballs</b> Бульон куриный, фрикадельки говяжьи, крупа гречневая, картофель, морковь, зелень Chicken broth, beef meatballs, buckwheat, potatoes, carrots, greens 17 / 11 / 20 / 248	250	<b>200</b>
4	<b>Крем суп из тыквы с сыром моцарелла</b> <b>Pumpkin cream soup with mozzarella cheese</b> Тыква, сливки, сыр моцарелла, соус песто, тыквенные семечки Pumpkin, cream, mozzarella cheese, pesto sauce, pumpkin seeds 18 / 46 / 17 / 555	200/30	<b>230</b>
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes</b>			
1	<b>Бефстроганов из говядины</b> <b>Beef Stroganoff</b> Вырезка говядины, лук репчатый, шампиньоны, огурцы соленые, кетчуп, сметана, зелень Beef tenderloin, onion, mushrooms, pickled cucumbers, ketchup, sour cream, herbs 17 / 13 / 10 / 229	150	<b>550</b>
2	<b>Куриная грудка с соусом том ям</b> <b>Chicken breast with tom yum sauce</b> Куриное филе, бекон говяжий сырокопченый, паста том ям, сливки, креветки тигровые	100/30	<b>400</b>

	Chicken fillet, raw smoked beef bacon, tom yum pasta, cream, tiger prawns 37 / 38 / 5 / 509		
3	<b>Треска с цукини в сливочном соусе</b> <b>Cod fillet with zucchini in creamy sauce</b> Филе трески, кабачки, сливки Cod fillet, zucchini, cream 25 / 50 / 8 / 587	200	<b>450</b>
4	<b>Плов с говядиной и салатом Ачичук</b> <b>Pilaf with beef and salad Achichuk</b> Говядина, рис, лук репчатый, морковь, нут, томаты, лук красный, кинза Beef, rice, onions, carrots, chickpeas, tomatoes, red onions, cilantro 23 / 24 / 76 / 610	300/100	<b>400</b>
5	<b>Шашлык из свиной шейки с соусом сальса</b> <b>Pork shashlik with salsa sauce</b> Шейка свиная, лук репчатый маринованный, тортилья пшеничная, соус сальса, зелень Pork neck, pickled onion, wheat tortilla, sausa sauce, greens 33 / 81 / 30 / 979	150/60/50	<b>400</b>
<b>ГАРНИРЫ / Garnish</b>			
1	<b>Гречка</b> <b>Buckwheat</b> 6 / 12 / 28 / 244	150	<b>70</b>
2	<b>Рис с овощами</b> <b>Rice with vegetables</b> Рис отварной, перец болгарский, морковь, кукуруза Boiled rice, bell pepper, carrot, corn 3 / 2 / 36 / 176	150	<b>70</b>
3	<b>Овощи гриль</b> <b>Grilled vegetables</b> Цукини, шампиньоны, перец болгарский Zucchini, champignons, bell pepper 5 / 21 / 7 / 239	150	<b>250</b>
4	<b>Картофельное пюре</b> <b>Mashed potatoes</b> 4 / 6 / 22 / 159	150	<b>130</b>
<b>НАПИТКИ (в ассортименте) / Soft drinks in assortment</b>			
1	<b>Морс/ Fruit drink</b>	200	<b>70</b>
2	<b>Чай с сахаром/ Tea with sugar</b>	200/10/10	<b>50</b>
3	<b>Компот из сухофруктов / Dried fruits compote</b>	200	<b>70</b>
<b>ДЕСЕРТЫ /Desserts</b>			
1	<b>Птичье молоко</b> <b>Bird's milk</b> Нежные бисквит и суфле, покрытые шоколадным ганашом Delicate sponge cake and soufflé covered with chocolate ganache 10 / 27 / 33 / 414	110	<b>200</b>
2	<b>Миндальный Брауни</b> <b>Almond Brownie</b> Десерт из тёмного шоколада с миндалем Dark chocolate dessert with almonds 9 / 41 / 51 / 608	100	<b>250</b>
3	<b>Штрудель грушевый с пломбиром</b> <b>Pear strudel with ice cream</b> Десерт из слоеного теста с начинкой из груш, изюма и грецкого ореха. Подаем с пломбиром и ванильным соусом Puff pastry dessert with pear, raisin and walnut filling. Serve with ice cream and vanilla sauce 8 / 36 / 80 / 676	100/50/30	<b>250</b>
4	<b>Чизкейк «Сан Себастьян»</b> <b>San Sebastian dessert</b> Испанский чизкейк из сырного крема с карамелизированной корочкой и смородиновым джемом Spanish cream cheesecake with caramelized crust and currant jam 8 / 26 / 34 / 396	125/50	<b>290</b>