

Меню барбекю 2500 рублей/персона

Холодные закуски

- Овощной салат-бар с топпингами (хумус, песто с зеленым горошком, бальзамический уксус) 1/160/40
- Соленья (капуста по-грузински, баклажаны острые, малосольные огурцы и помидоры, патиссоны) 1/100
- Оливки и маслины 1/40
- Лук красный маринованный 1/25
- Фермерские рассольные сыры с оливками и зеленью 1/50

Салаты

- Салат «Фунчоза» с маринованным кальмаром, жареными овощами и заправленный кунжутным маслом 1/70
- Салат с запеченной говядиной, жареными шампиньонами, маринованными огурчиками и красной фасолью под пряной заправкой 1/70

Горячие закуски

- Свиной шашлык, маринованный с луком и специями 1/70
- Клыкач (белая рыба) в маринаде «Терияки» и соком лимона 1/70
- Охотничьи колбаски 1/50

Гарниры

- Овощное соте 1/70
- Печеный картофель с шампиньонами 1/100

Соусы

- Соус томатный 1/20
- Острая горчица 1/20
- Канадский соус (кетчуп, майонез, имбирь) 1/20

Хлебная корзина

- Чиабатта 1/25
- Хлеб «Гурман» с семечками 1/25
- Самса со свининой 1/150

Напитки

- Лимонад «Клубничный» ресторанного производства 1/250