



## Меню барбекю 3000 рублей/персона

### Холодные закуски

- Овощная горка (огурцы, помидоры, перец) с зернами граната 1/150
- Фермерские рассольные сыры с оливками и зеленью 1/50
- Баклажаны с нежной ореховой пастой, томатом и базиликом 1/50
- Соленья (капуста по-грузински, баклажаны острые, малосольные огурцы и помидоры, патиссоны) 1/100
- Морковь по-корейски 1/50
- Гигантские оливки и маслины 1/50
- Моцарелла с томатами и соусом «Песто» 1/50

### Салаты

- Салат из свежих томатов, перцев с кинзой и луком под масляной заправкой 1/100
- Салат со свининой и курой, зеленым яблочком, свежими овощами под французской заправкой 1/100

### Горячие закуски

- Люля-кебаб из баранины и говядины с кинзой 1/70
- Куриное бедро, маринованное с чесночком, соевым соусом и пряными травами 1/70
- Клыкчак (белая рыба) в маринаде «Терияки» и соком лимона 1/70

### Гарниры

- Картофель «Айдахо» с зеленью 1/100
- Овощное соте 1/70

### Соусы

- Соус гранатовый 1/20
- Соус «Средиземноморский» со свежим огурцом 1/20
- Томатный соус 1/20

### Выпечка

- Киш с ветчиной и пореем 1/100

### Хлебная корзина

- Чиабатта 1/50
- Хлеб «Гурман» с семечками 1/50

### Напитки

- Лимонад «Мохито» ресторанного производства 1/150