

# ПОМИНАЛЬНОЕ МЕНЮ 3600 ₺

10 % ПОМИНАЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Ритуальные блюда

1. Кисель
2. Кутья
3. Блины
4. Мед

## Холодные закуски

1. Овощная нарезка (свежие помидоры, огурцы, перец, редиска, зелень)
2. Боления по-домашнему (малосольные помидоры, огурцы, капуста, перец, чеснок, черемша)
3. Сырное ассорти (маасдам, гройцер, сливочный)
4. Мясное ассорти (говяжий рюлет, буженина, говяжий язык, сервелат в/к)
5. Сельдь с картошкой (сельдь, лук репчатый, картофель отварной, масло растительное, зелень)
6. Рыбное ассорти (форель холодного копчения, масляная холодного копчения)
7. Оливки/маслины
8. Помидоры фаршированные (помидоры, куриное яйцо, чеснок, зелень, сыр, майонез)
9. Холодец (подаётся с хреном)
10. Тарталетки с икрой (икра красная, сливочное масло, тарталетки)
11. Рюлетки из баклажанов (баклажаны, чеснок, сыр адыгейский, майонез)
12. Рюлетки из ветчины (ветчина, сыр гауда, яйцо, чеснок, майонез)
13. Лимон (дольки лимона)

## Горячие закуски

1. Жюльен куриный (филе куриное, грибы, лук, сыр, сметана)

## Салаты

1. Салат Цезарь (листья салата айсберг, помидоры черри, перепелиное яйцо, куриная грудка, пармезан, гренки, заправляется соусом цезарь)
2. Салат Английский (язык говяжий, куриное филе, перец болгарский, огурцы соленые, майонез)
3. Салат Оливье (картофель, морковь, колбаса вареная, куриное яйцо, огурец, горошек зеленый, майонез)
4. Салат Сельдь под шубой (сельдь, картофель, куриное яйцо, морковь, свекла, майонез)
5. Салат Мимоза (картофель, морковь, горбуша, куриное яйцо, майонез)

## Горячие блюда

1. Стейк из семги (семга, специи)
2. Свинина по-французски (карбонад свиной, лук, помидоры, сыр гауда)
3. Куриное филе по-монастырски (куриное филе, помидоры, сыр гауда)
4. Филе индейки в сливочном соусе (филе индейки, сливки, лук репчатый, чеснок)

## Гарнир (На выбор)

1. Картофель по-домашнему (картофель отварной, сливочное масло, зелень)
2. Рис с овощами (рис отварной, фасоль, морковь, болгарский перец, лук)
3. Картофельное пюре (картофель, молоко, сливочное масло)
4. Овощи гриль (картофель, баклажан, цуккини, сладкий перец, зелень)

## Пирожки

1. Пирожки по-домашнему с яблоком
2. Пирожки по-домашнему с капустой и яйцом
3. Пирожки по-домашнему с картошкой и зеленью
4. Пирожки по-домашнему с мясом
5. Пирожки по-домашнему с зеленым луком и яйцом

## Хлебная корзина

## Напитки

1. Компот из сухофруктов или ягодный (на Ваш выбор)
2. Морс по-домашнему
3. Минеральная вода в ассортименте