

• ВТОРЫЕ БЛЮДА



БЕФСТРОГАНОВ 60 с.
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

МОРЕПРОДУКТЫ

- Форель открытая с сыром 24 с.
Цена за 100 г
- Форель открытая на мангале 22 с.
Цена за 100 г
- Форель целая 22 с.
Цена за 100 г
- Стейк из лосося 50 с.
Цена за 100 г
- Тигровые креветки 90 с.
- Дорадо с овощами на гриле 180 с.



РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ 60 с.
СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЮ

ВОСТОЧНЫЕ БЛЮДА

- Кебаб «Фрегат» 55 с.
- Чиз (баранина) 80 с.
- Кебаб по «Самарканди» 55 с.
- Садж баранина / говядина 125 с.
- Дум кебаб 48 с.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

- Прованс 55 с.
- Джиз Быз Баранина 70 с.
- Филе форели в темпуре 34 с.
Цена за 100 г
- Баранина тандырная 25 с.
Цена за 100 г
- Табака жареная 70 с.
с соусом «Фрегат»
- Каре ягненка в 85 с.
гранатовом соусе
- Бефстроганов 60 с.
с картофельным пюре
Тонкий край вырезки, лук репчатый, сливочный соус, картофельное пюре
- Медальоны 76 с.
с соусом Блю Чиз
Тонкий край вырезки, рукола, пекинская капуста, оливковое масло, соус Блю Чиз
- Рубленные котлеты 60 с.
со стручковой фасолью
Фарш говяжий, Свит Чили, бок чой, стручковая фасоль, болгарский перец, яйца пашот
- Курица по – Королевски 46 с.
Куриное филе, грибы, зеленый горошек, оливковое масло, перец Чили, соус Деми Глас
- Блюдо от Шефа 44 с.
Куриное филе, соус Бешамель, микс салата, помидоры черри, зеленый лук
- Спагетти карбонара 63 с.
с копчёной курицей
- Фетучини с курицей 55 с.
и грибами в сливочном соусе