



ОСЕННЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ

Паприка, баклажан, кабачок, тыква, моцарелла, азиатская средне-острая заправка.

250 гр.

360.-

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Крем-суп из запечённой тыквы с белым вином и кореньями.

Подаётся со сливками и семенами тыквы.

350 гр.

250.-

ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША

Гречневая лапша с болгарским перцем, морковью, цукини и шампиньонами в соевом соусе с зеленью, специями и кунжутом.

300 гр.

260.-

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ СО ШПИНАТОМ

Паста со шпинатом в сливочном соусе с сыром пармезан и базиликом.

250 гр.

360.-

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ВЕШЕНКАМИ И ЛУКОМ

290 гр.

260.-

ТАРТ ТЫКВА-АПЕЛЬСИН

Горячий десерт из крамбла с апельсиновой цедрой, запечённой тыквой с имбирем и апельсиновым курдом.

120 гр.

220.-



СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ



ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

180 мл.

300.-

ГЛИНТВЕЙН НА КРАСНОМ ВИНЕ

180 мл.

300.-

ЧАЙ ИМБИРНЫЙ

800 мл.

350.-

ЧАЙ ЯГОДНЫЙ

800 мл.

350.-

ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ

800 мл.

350.-

