ДЮЖИНА
ресторан

# ЗИМНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

| | /гр | /₽ |
|---|---|---|
| **Оливье с ростбифом**<br>запеченные овощи с маринованными ростбифом и соусом на основе домашнего майонеза | *230* | **700** |
| **Сельдь под шубой**<br>малосольная сельдь с запеченными овощами и домашним майонезом | *230* | **570** |
| **Лосось под шубой с красной икрой**<br>лосось слабой соли с запеченными овощами и зеленым луком с домашним майонезом | *240* | **880** |
| **Теплый салат с осьминогом**<br>марокканский осьминог с хрустящим картофелем и листьями салата | *210* | **950** |
| **Холодец**<br>говяжьи щечки, куриная грудка с зеленью и чесноком, подается с сливочным хреном и горчицей | *300/60* | **950** |
| **Пицца с коппой и трюфелем**<br>на основе томатного соуса, сыра моцарелла, рукколы, трюфельной коппой и трюфельной пудры | *530* | **950** |
| **Веллингтон**<br>говяжья вырезка с соусом из грибов, бекона и шпината в слоеном тесте, подается с соусом демигляс | *490* | **1450** |
| **Патагонский клыкач**<br>стейк подается с сортированым шпинатом в сливках | *за 100* | **1700** |
| **Телятина в пепле с овощным соте**<br>говяжья вырезка в пепле из зелени с хрустящими овощами, подается с соусом демигляс | *350* | **1350** |
| **Утиная грудка с пряной грушей**<br>обжаренная утиная грудка с пряной грушей, подается с пряным соусом на основе портвейна | *280* | **980** |
| **Цыпленок Чекмерули**<br>томленый цыпленок в сливочном соусе с кавказскими травами | *360* | **950** |
| **Стерлядь с печеными овощами под соусом Шампань** | *за 100* | **600** |

* Минимальный вес рыбы от 2000 гр.
По предварительному заказу

