

БІЗНЕС

Ланч

з 12:00 до 15:00
Пн - Пт

Салати

<i>Азійський салат з водоростями чука, листям салату, болгарським перцем, огірком та горіховою заправкою</i>	200 г
<i>Салат по-селянськи з курячим філе, маринованими шампіньонами, відварною картоплею та домашнім майонезом</i>	250 г
<i>Мексиканський салат зі свіжих овочів під соєво-імбирною заправкою</i>	200 г

Перші страви

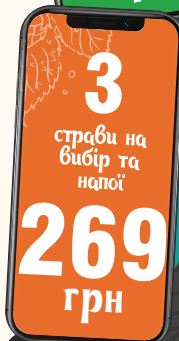
<i>Капустняк з мисливськими ковбасками</i>	330 мл
<i>Рибна юшка</i>	300 мл
<i>Крем-суп з зеленого горошку</i>	330 мл
<i>Курячий бульон з яйцем, локиною та зеленню</i>	300 мл

Основні страви

<i>Пів курча з соусом BBQ</i> На гарнір - картопля по-селянськи.	350 г
<i>Люля-кебаб зі свинини</i> Подається з картопляним пюре та аджикою	330 г
<i>Риба в пивному клярі</i> Подається з рисом у східному стилі та соусом тар-тар	300 г
<i>Пельмені по-домашньому зі сметаною та зеленню</i>	250 г

Напої

<i>Ягідний компот</i>	250 мл
<i>Узвар</i>	250 мл



LUNCH

offer

NOON to 3:00 p.m.
Mon – Fri

Salad

Asian chuka wakame salad with lettuce, bell pepper, cucumber and walnut sauce 200 g

Country-style salad with chicken, pickled champignons, potatoes and home-made mayonnaise 250 g

Mexican salad with fresh vegetables and soy-ginger dressing 200 g

Soup

Cabbage traditional soup with smoked sausages 330 ml

Fish soup 300 ml

Cream of green pea soup 330 ml

Chicken broth with noodles, eggs and greens 300 ml

Main course

Grilled half a chicken with BBQ sauce 350 g
Country-style potatoes on the side

Pork lulya kebab 330 g
Served with mashed potatoes and adjika sauce

Beer-battered white fish fillet 300 g
Served with Oriental rice and tar-tar sauce

Meat dumplings a-la home 250 g
Served with sour cream and greens

Drinks

Berry drink 250 ml

Fruit drink 250 ml

