

## Бизнес-ланчи

с 16 июля по 20 июля 2018 г.

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Салаты		
<b>Цыпленок</b> Грудка цыпленка копч., омлетная лента, перец болг., травяной соус	120	70
<b>Салат из молодой капусты с овощами и растительным дрессингом</b>	120	70
<b>Шеф-салат*</b>	150	150
Супы		
<b>Солянка сборная по - домашнему</b> 3 вида мясных компонентов, огурцы соленые, картофель, лук, сметана, зелень	250/20	70
<b>Бульон куриный с рисом и яйцом</b>	250/20	70
<b>Шеф-суп*</b>	250/20	100
Горячие блюда		
<b>Паста с лососем</b>	250	140
<b>Фрикасе из цыпленка в сливках</b>	100	95
<b>Шеф-горячее*</b>	200	160
Гарниры		
<b>Картофель отварной</b>	120	40
<b>Овощи паровые</b>	120	40
<b>Спагетти отварные с укропным маслом</b>	120	40
Десерты		
<b>Шарик мороженого с топингом</b>	50/10	40
<b>Чизкейк классический на карамели</b>	50/10	40
Напитки		
<b>Компот из свежих фруктов</b>	200	30
<b>Морс ягодный</b>	200	30
<b>Чай пакетированный /черный или зеленый/</b>	200	20
<b>Кофе американо/эспрессо/капучино</b>	170/50/170	50
<b>Сок в ассортименте</b>	200	50

\*- ассортимент шеф-блюд Вы можете уточнить у официанта

Продолжительность бизнес-ланча с 12-00 до 17-00

## Ужины

с 16 июля по 22 июля

Наименование	Выход, гр.
<b>Салаты</b>	
Микс с рукколой и тигровыми креветками с дрессингом «Винегрет»	150
Цезарь с говядиной сыровяленой	150
Свежие томаты с красным маринованным луком и сметаной	150
<b>Горячие блюда</b>	
Филе судака с брокколи/винный соус с тимьяном	120/150
Скобянка с говядиной на печеном картофеле	120/150
Пене с белыми грибами	120/100
<b>Десерты</b>	
Чизкейк классический на ягодном соусе	100
Тирамиссу	100
<b>Напитки</b>	
Кофе американо/капучино//эспрессо	170/170/50
Чай черный/зеленый	400
Сок в ассортименте	200

Продолжительность бизнес-ужинов с 19-00 до 22-00

Время приготовления комплексного бизнес-ужина без предварительного заказа до 25 минут

Стоимость 800 руб.

Управляющий шеф-повар ресторана «Бордо»

Голышев П.В.