1. Бенто с двумя видами креветок ( микс из двух видов креветок, обжаренных в соусе терияки и омлетом, подается с цветным рисом) 350 гр 1200 тенге
2. Бенто с курицей ( куриная грудка, сосиска, кунжут, яблоко, соевый соус, перец красный, вино белое полусладкое, специи, подается с цветным рисом) 350 гр 1300 тенге
3. Бефстроганоф из телятины (нежная телячья вырезка в сливочном соусе с корнишонами и луком фри) 300 гр 650 тенге
4. Верещака ( румяная жаренная картоха с мясом, шампиньонами под кольцами золотистого лука) 350 гр 800 тенге
5. Жаркое из говядины с лесными грибами и хрустящими огурчиками (говядина, обжаренная с картофелем, луком и морковью,лесными грибами, подается с зеленью и корнишонами) 350 гр 800 тенге
6. Зразы куриные с сыром ( нежный куриный фарш с начинкой из яйца, обжаренный в сырной панировке) 200 гр 650 тенге
7. Кордон-блю из куриной грудки ( сочная куриная грудка, фаршированная сыром чеддер и веичиной в золотистой панировке)
8. Нежная куриная грудка ( куриная грудка в цитрусовом маринаде, запеченная с сыром и майонезом) 300 гр 650 тенге
9. Пелешка с грибным кокотом ( куриная ножка, запеченая с грибами, сливками и сыром) 300 гр 700 тенге
10. Стейк из свинины ( сочный стейк из свинины в маринаде с добавлением итальянских трав, обжаренный на гриле) 300 гр 1200 тенге
11. Скоблянка ( мясные копчености с жареной картохой, луком, чесноком и зеленью) 350 гр 900 тенге
12. Тарталетки ( хрустящие корзиночки с начинкой, запеченные под майонезом и сыром) начинка на выбор: 1. Креветка 2. Лосось 3. Куриная грудка 1 порция (3 шт) 600 тенге