1. Мурманская треска с мини-овощами ( филе трески в золотистой панировке, обжаренное с добавлением миндаля и лимона) 250 гр
2. Стейк « Примавера» (стейк из семги в сливочно-кунжутном соусе с добавлением красной икры) 250 гр
3. Треска под сырной подушкой ( филе трески, запеченное с луком, помидорами под сырной подушкой) 250 гр
4. Треска по-монастырски ( филе трески, запеченное под сыром и соусом бешамель) 250 гр
5. Филе мурманской трески с подачей Фиш энд Чипс ( филе трески в кляре, обжаренное до золотистой корочки, подается с картофелем фри ) 400 гр