



ул. БЕРЕГОВАЯ, 10

Альпийские сезоны в Торгамов БУР НЕПКО МОЦЕЯ



Пикантное мексиканское горячее блюдо из говядины, приготовленной со свежим остреньким чили, красной фасолью и кукурузой. Подается с хрустяшими традиционными мексиканскими чипсами Начос 770p.



Трехэтажный гигант с сочной котлетой, поджаристым беконом, свежими овошами, кусочками халапеньо, хрустяшим салатом, сыром Чеддер и картофелем фри

570p.



Суп-гуляш

Традиционный, проверенный временем классический густой суп с кусочками нежной говядины, пикантно приправленной и томленной со свежими шампиньонами и хрустяшей паприкой

370p.



Гороховый суп

Австрийский ароматный густой айнтопф с венскими колбасками и рассыпчатым зеленым горохом

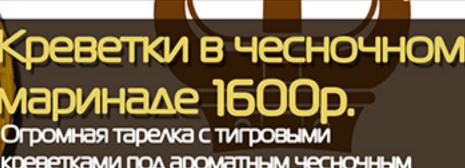
270p.



грудка «Барбари» Хрустяшая, прожаренная до нежно-розового цвета, пикантно приправленная соусом Гранд Марнир. Подается с гарниром из глазированной

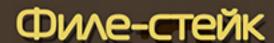
краснокочанной капусты, томленной с сочным яблоком и ароматными

картофельными рёсти



креветками под ароматным чесночным маринадом. Подается с азиатскими крабовыми чипсами и хрустяшими кусочками багета, запеченными с пряными травами

Альпийские сезоны в Россия ф ВУ Нако Моциах



Нежный стейк-ароматный и изысканно мраморированный из самой ценной части говяжьего филе, жировая часть составляет всего 3-4%

1300p.



Рулька

Хрустяшая аппетитная рухька под фирменным темным соусом из темного пива пивоварни Portland. Подается с приготовленной по традишионной решептуре кислой капустой, томленной в белом вине и обжаренным румяным картофелем, с беконом и лучком



Сочное мясо новозеландского ягненка, замаринованного в розмарине и чесноке, прожаренного до нежно-розового цвета 1600р.



Венский шницель

Приготовленный по оригинальной австрийской решептуре сочный шнишель в хрустяшей панировке из фирменного хлеба. Подается с картофельным салатом. 650 D.



וז אמטשטחמ

Антрекот Стейк

Благодаря своей сильной мраморности антрекот является стейком с самым интенсивным вкусом. Подлинный шедевр отличного вкуса!



A DITL IIIOV

Жаркое из свинины под Аппетитный сочный кусок свинины под фирменным темным соусом, приготовленным из темного пива пивоварни Portland. Подается с зеленой фасолью и традиционными хлебными

клецками, приготовленными 650p.



Свиные ребра



Медальоны из свиного филе

Сочные медальоны из свиного филе, запеченного со свежими шампиньонами и Сыром