

# ОСЕННЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



<p><b>КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ</b> с Марсельским фруктовым компотом и овечьим сыром</p>	<p><b>390.-</b> <i>360гр</i></p>
<p><b>САЛАТ С УТКОЙ И ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ</b> в кисло-сладком апельсиновом соусе</p>	<p><b>630.-</b> <i>300гр</i></p>
<p><b>БРУСКЕТТЫ</b> с ростбифом, овечьим сыром и песто из вяленых томатов;  с семгой, сливочным сыром и с песто из вяленых томатов;  с сулугуни, овечьим сыром и вялеными томатами черри</p>	<p><b>250.-</b> <i>160гр (3шт)</i></p>
<p><b>КРЕВЕТКИ-ЛАНГУСТИНЫ В КАТАЛОНСКОМ СТИЛЕ,</b> жареные на оливковом масле с чесноком, острым перцем и розмарином</p>	<p><b>850.-</b> <i>5шт</i></p>
<p><b>УТКА-ГРИЛЬ, ПОДАЕТСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ТЫКВЕННОГО МУССА,</b> с пряным тыквенно-абрикосовым чатни и запеченным стейком из тыквы</p>	<p><b>890.-</b> <i>480гр</i></p>
<p><b>СТЕЙК ТОМАГАВК,</b> премиальный отруб на кости из реберной части туши говядины Black Angus, готовится исключительно на дровяном гриле подается с кукурузным соусом и гималайской солью.  <i>рекомендуется минимум для 2-х персон</i></p>	<p><b>700.-</b> <i>за 100гр вес от 1кг</i></p>
<p><b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ,</b> приготовленные из филе шейного отруба, подаются с зеленым булгуром, кремом из сельдерея и кукурузным соусом</p>	<p><b>890.-</b> <i>480гр</i></p>
<p><b>БРУКЛИНСКИЙ ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ</b> с грильяжем из ореха пекан</p>	<p><b>350.-</b> <i>230гр</i></p>



<p><b>КАНАТНАЯ ДОРОГА</b></p>	<p><b>450.-</b> <i>200мл</i></p>
<p><b>ТЕПЛЫЙ ПОЦЕЛУЙ</b></p>	<p><b>450.-</b> <i>140мл</i></p>
<p><b>АПЕРОЛЬ ШПРИЦ OLD BOYS</b></p>	<p><b>450.-</b> <i>140мл</i></p>
<p><b>УКУС ПЧЕЛЫ</b></p>	<p><b>450.-</b> <i>120мл</i></p>
<p><b>ЛИСТОПАДНЫЙ ПУНШ</b></p>	<p><b>450.-</b> <i>350мл</i></p>
<p><b>ВИНО КРАСНОЕ СУХОЕ, 1 КАБЕРНЕ-ФРАН, ВИНОДЕЛ В.БЕРДЯЕВ</b></p>	<p><b>850.-</b> <i>750мл</i></p>
<p><b>MEN' S CARE СОКТАЙЛ</b></p>	<p><b>450.-</b> <i>140мл</i></p>
<p><b>СТАРЫЙ МОДНЫЙ</b></p>	<p><b>450.-</b> <i>140мл</i></p>