



ВЕЧЕРЯ ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ 1

Салат-бар, 50 г

Мікс із листя салатів: Ромен, Ломло Россо, рукола, шпинат
Кондimenti: кукурудза, томати чері, огірки, цибуля, зелений горошок, перець
Заправки: Бальзамік, французька, лимонна, заправка «Цезар»

Заправлені салати, 200 г

Салат із сочевиці з маринуваним лососем та яблуками
Свіжий салат з томатів, авокадо та домашнього сиру
Салат «Цезар» з індичкою та перепелиними яйцями

М'ясна станція, 30 г

Парма з динею

Сирна станція, 50 г

Блакитний сир, Гауда, Емменталь, Камамбер, козячий сир
Кондimenti: сухофрукти, асорті горіхів

Рибна станція, 50 г

Копчений лосось, тунець на грилі, маринувана макрель, масляна риба
Кондimenti: лимон, лайм, маслини, оливки, каперси

Гаряча станція, 400 г

Запечена ковбаса по-домашньому
Кебаб з баранини в лаваші з соусом Раїта
Запечений палтус з броколі
Креветки в кокосовій стружці з кисло-солодким соусом
Курка «Сітрон» у стилі «Таджин»
Кус-кус з овочами
Картопляне пюре

Станція від Шефа

Запечений Рібай з асорті соусів та овочами на грилі

Десерти, 150 г

Наполеон
Торт Захер
Сицилійська касата
Капучіно-мус
Салат зі свіжих сезонних фруктів

40 євро

Ціна вказана на 1 особу, включаючи 20% ПДВ та за виключенням 5% сервісного збору.