

БІЗНЕС ЛАНЧ

з 12:00 до 15:00

Салати

Салат Олів'є по-домашньому

200 г

Вінегрет з оселедцем

180 г

Салат в азізьському стилі з куркою

200 г

Перші страви

Крем-суп з брокколі

300 мл

Томатний суп з куркою та квасолею

330 мл

Рибна юшка

330 мл

Основні страви

Відбивна зі свинини

330 г

Подається з гречаною кашею та лечо

Ніжні рибні котлети

330 г

Подаються з кускусом з печерицями та сирним соусом

Рублена котлета з яйцем

330 г

На гарнір - картопляне пюре та баклажани по-грузинськи

Пельмені по-домашньому зі сметаною та зеленню

250 г

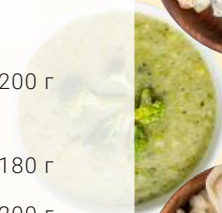
Напої

Ягідний компот

250 мл

Узвар

250 мл



LUNCH OFFER

NOON to 3:00 p.m.

Salad

Olivier salad a-la home	200 g
Vinaigrette beetroot salad with herring	180 g
Asian style salad with chicken	200 g

Soup

Cream of broccoli soup	300 ml
Tomato soup with chicken and beans	330 ml
Fish soup	330 ml

Main course

Pork chop Served with buckwheat and lecho	330 g
Delicious fish cutlets Cous cous with champignons and cheese sauce on the side	330 g
Minced cutlet with an egg Served with mashed potatoes and Georgian style eggplants	330 g
Meat dumplings a-la home Served with sour cream and greens	250 g

Drinks

Berry drink	250 ml
Fruit drink	250 ml

