

ХУЛИ – ОСЕНЬ



Суп контрабандиста 429

(200/30 г)

Крем-суп на основе сладкой кукурузы и картофеля. Подаем с обжаренными креветками. Украшаем семенами тыквы и кремом-бальзамик

Вешенки с травой 429

(200 г)

Обжаренные вешенки, салат айсберг, шпинат, свежий огурец и маслины. Подаем с сыром Гауда. Заправляем соусом из пряных трав

Грибной уикенд в лепешке Роти 659

(250/30 г)

Слоеная лепешка Роти с цыпленком су-вид и муссом из обжаренных лисичек, лука и чеснока. Украшаем сыром сулугуни

Жаркое по-ирландски 429

(130/150/40 г)

Неумирающая классика: картофель, обжаренный с лисичками и вешенками. Подаем с сыром Гауда и соусом из пряных трав

Томатный расколбас 429

(250/40 г)

Осенний хит: теплый томатный суп с пряными колбасками из свинины

Рыбный план 659

(130/150/40 г)

Филе белой рыбы под муссом из лисичек. Подаем с гарниром из бланшированных овощей с соусом из пряных трав

Строганов по-хулигански 729

(200/150 г)

Ирландский взгляд на строганов с грибным соусом и картофелем хашбраун

ПОТЯНУЛО
НА СЛАДКОЕ?

Тыква с кокосом 389

(100/30 г)

Десерт на основе спелой тыквы с греческим йогуртом и семенами чиа, корицей и кокосовой стружкой. Подаем с шариком ванильного мороженого