

БАНЩИКИ

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ



Котлеты из брокколи
и спаржи с булгуром
470.-



Паштет из фасоли,
тар-тар из печёных
овощей, икра из солений
с солодовым хлебцем и
краюшкой
360.-



Пряный шоколадный
бисквит с черносливом,
грецким орехом и
сорбетом из чёрной
смородины
320.-

Постное меню

11 марта – 27 апреля

Квашеная капуста	140.-	Солёный чеснок	320.-
Малосольные огурцы	180.-	Маринованные маслята	260.-
Солёные огурцы	160.-	Грузди белые	320.-
Маринованные томаты	180.-		
<hr/>			
Паштет из фасоли, тар-тар из печёных овощей, икра из солений с солодовым хлебцем и крошкой			360.-
Винегрет			260.-
Овощной салат с ароматным маслом и семечками			480.-
Салат с овощами на гриле, киноа, нутом и соусом из грецкого ореха			480.-
Тыквенный суп с луковым кремом и тыквенными семечками			290.-
Грибной суп с перловкой и луковой булочкой			440.-
Пшеничная каша с овощами, кремом из артишоков и проростками подсолнуха			320.-
Котлеты из брокколи и спаржи с булгуром			470.-
Хлебная корзина			170.-
<hr/>			
Пряный шоколадный бисквит с черносливом, грецким орехом и сорбетом из чёрной смородины			320.-
<hr/>			
Сорбеты собственного производства	90.-	Постный хлеб в нашем «Гастрономе» на первом этаже (с четверга по пятницу)	
<i>Клубника-лайм</i>		Луковый	400 г 79.-
<i>Яблоко-ревень</i>		Зерновой	400 г 79.-
<i>Чёрная смородина</i>		Подовый (бездрожжевой)	400 г 89.-
<i>Облепиха</i>		Бородинский	400 г 89.-
<i>Ёлка-лимон</i>		Краюшки	240 г 69.-
Травяные сборы	220.-		
<i>Фитосбор с саган-дайля</i>			
<i>Таёжный</i>			
<i>Хорошее настроение</i>			

