

САЛАТИ

Цезар – 300 г <i>Пресен Айсберг с чеснови крутони и сметанов Цезар дресинг. Топирана с настърган Пармезан, черен пипер и анишуа.</i>	8.00
Бос – 350 г <i>Айсберг, спанак и радичио, червен лук и гъби, обезкостени маслини, бекон, пълпъдъчи яйца, крутони, синьо сирене и лимоново-босилеков дресинг. Сервира се с чери домати и хрупкав запържен лук.</i>	10.00
Риблеер – 350 г <i>Букет от свежи салати с печено козе сирене, чери домати и чушков винегрет.</i>	12.00
Рукола с домашно приготвена биволска пастърма – 300 г <i>Сервирана с Пармезан, чери домати и балсамиков винегрет.</i>	12.00
Стек – 400 г <i>Запечено аржентинско бон-филе, зелена салата, домати, червен лук, радичио, овкусени с винегрет от датско синьо сирене и карамелизирани орехи.</i>	14.00
“Black Tiger” – 350 г <i>Кралски тигрови скариди, поднесени върху букет от свежи салати, радичио, рукола, пресен лук и овкусени с балсамиков дресинг.</i>	12.00
Домати с моцарела – 300 г <i>Сервирана с пресен босилек и зехтин.</i>	7.00
Печен патладжан със салата “Табули” – 350 г <i>Поднесен с кълцан магданоз, пшеничен булгур, домати и испански лук.</i>	8.00
Българска – 400 г <i>Домати, краставици, сирене и дресинг от червен лук и магданоз.</i>	7.00
Италианска Доматена– 400 г <i>Доматени филинца, маслини, прясно настърган Пармезан в италиански дресинг.</i>	7.00