

СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ

Карпачо от Филе Риба Тон – Пикант-100г <i>По стара средиземноморска рецепта.</i>	8.00
Пушено Филе Халибут – 100 г <i>Поднесено върху холандска рукола.</i>	12.00
Пушено Филе Съомга – 150 г <i>Пълнени филенца с ябълка и хрян, сервирани с желиран съомга хайвер.</i>	12.00
Хамон Серано – 100 г <i>Сушен испански свински бут, гарниран със зелена кисела ябълка и гризини.</i>	10.00
Телешко Карпачо – 100 г <i>Телешко бон-филе от Латинска Америка, гарнирано с рукола, гъби, Пармезан, овкусено със зехтин и лимон.</i>	14.00
Биволска Пастърма – 100 г <i>Лично приготвена от нас.</i>	9.00
Пастет от Гъши Дроб <i>С подправки по оригинална френска рецепта.</i>	10.00
Кралски Тигрови Скарриди Охладени 8 бр.без глави – 250 г <i>С кубче желирано консуме и ойстер сос.</i>	18.00
Антипасти – 350 г <i>Печени мариновани зеленчуци в компанията на артишок, слънчево сушени домати, моцарела и италиански деликатесни колбаси.</i>	16.00
Селекция Френски Сирена– 350 г <i>С плодове и ядки.</i>	22.00
Червен съомга хайвер –50 г <i>Поднесен в лед с лимон, масло и препечен хляб.</i>	
Черен белуга хайвер –50 г <i>Поднесен в лед с лимон, масло и препечен хляб.</i> <i>Цената на хайвера е според качеството</i>	