



FOROS

WELLNESS & PARK

МЕНЮ

| Выход | Холодные закуски : | Цена |
|--------|--|------|
| 200/70 | Ассорти из мясных деликатесов (Казылык из конины, вяленая утиная грудка, курахан из курицы, копченый ростбиф из говядины, свежие овощи и зелень) | 800 |
| 3 15 | Овощные стики (Сладкий перец, огурцы, морковь, свежая зелень, стебли сельдерея соус Песто, чесночная паста, соус Тар-тар) | 400 |
| 180/5 | Сыры с вареньем из сосновых шишек (Сыры: Пармезан, Моцарелла, Брынза, Эдам, Маасдам, лесные орехи, мята, варенье из сосновых шишек) | 600 |
| 120/62 | Сёмга шеф-посола (Сёмга собственного посола, цитрусовый соус, лимон, микро-зелень, крутоны, стружка маслин) | 800 |
| 8 шт. | Ассорти из тапасов (Мини брускетты: с семгой и апельсинами, с ростбифом и свеклой, с уткой и запеченной грушей, с курицей и ананасами) | 450 |

Салат :

| | | |
|-----|--|-----|
| 200 | Месклан с овощами (Микс-салатов, огурцы, сладкий перец, томаты, редис, морковь, салатная заправка, хлеб Чиабатта, соус Песто) | 250 |
| 185 | Теплый салат с ростбифом (Ростбиф из говядины, микс-салатов, груша в меду, томаты черри, огурцы, пай из картофеля, соус винегрет) | 350 |
| 150 | Салат с копчёной сёмгой (Сёмга горячего копчения, томаты черри, сегменты апельсина, микс-салатов, лесные орехи, лимонно-горчичная заправка) | 420 |

Супы:

| | | |
|------------|--------------------------------------|-----|
| 300 | Крем-суп из грибов | 180 |
| 300 | Лапша домашняя с курицей | 120 |
| 300/15 | Суп-гуляш с говядиной | 250 |
| | Основные блюда на выбор: | |
| 120/135/50 | Стейк из говядины с овощами гриль | 600 |
| 110/150/55 | Утиная грудка на гриле с булгуром | 550 |
| 110/125/30 | Курица с соусом Том-Ям и овощами вок | 400 |
| 110/150/55 | Стейк из сёмги с кус-кусом | 600 |
| | Десерты: | |
| 1500 | Фруктовая тарелка | 600 |
| 120/20 | Шоколадный торт | 120 |
| 175/5 | Милфей с кремом из зеленого чая | 120 |