

Michèle
café boutique

Menu

Menu

Уважаемые гости!

Обращаем ваше внимание, что цены, указанные в меню при самообслуживании, не подлежат изменению.

В случае выбора обслуживания официантом к сумме вашего заказа автоматически добавляется сервисный сбор — 15 %.

Благодарим за понимание и желаем вам приятного посещения!

Dear guests!

Please note that the prices listed in the self-service menu are not subject to change.

If you choose table service, a 15% service charge will be added to your bill.

Thank you for your understanding and we wish you a pleasant visit!

COLD APPETIZERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

НОВИНКА

ДАРЫ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ — 400 000

Нежная масляная рыба, слабосоленый лосось, свежий тунец и королевские креветки с добавлением ароматного лимона, пикантных оливок и маслин.

NEW

GIFTS OF THE MEDITERRANEAN — 400 000

Delicate butterfish, lightly salted salmon, fresh tuna, and king prawns, accented with fragrant lemon and piquant green and black olives.

ТРИО СЫРОВ С ДЖЕМОМ И ВИНОГРАДОМ — 300 000

Пармезан, эмменталь, камамбер, микс орехов, мёд, джем, виноград, малина и печенье.

TRIO OF CHEESES WITH JAM AND GRAPES — 300 000

Parmesan, Emmental, Camembert, mixed nuts, honey, jam, grapes, raspberries, and cookies.

АНТИПАСТО С МЯСНЫМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ — 300 000

Брезаола, ростбиф, вяленая говядина, артишок, каперсы, вяленые томаты, малина, джем, песто, тыквенные семечки, кедровые и грецкие орехи.

ANTIPASTO WITH MEAT DELICACIES — 300 000

Bresaola, roast beef, beef jerky, artichoke, capers, sun-dried tomatoes, raspberries, jam, pesto, pumpkin seeds, pine nuts and walnuts.



ПАШТЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ ЛУКОМ **140 000**

Куриная печень, фуа-гра, овощи блендируются в паштет,
подаётся с гренками и карамелизированным луком.

РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ 2 ПЕРСОН

CHICKEN PATE WITH BALSAMIC ONION **140 000**

Chicken liver, foie gras and vegetables are blended into
a pate and served with croutons and caramelized onions.

RECOMMENDED FOR 2 PERSONS



ХУМУС ИЗ ВЯЛЕНЫХ ТОМАТОВ 95 000

Отварной нут блендируется с вялеными томатами,
добавляются оливковое масло, сок лайма, паста тахини,
копчёная паприка и масло вяленых томатов.
Выкладывается на тарелку, подаются томаты конкассе.
Украшается жареным нутом, ароматным маслом,
семечками, базиликом и багетом.

DRIED TOMATO HUMMUS 95 000

Boiled chickpeas are blended with sun-dried
tomatoes, then flavored with olive oil, lime juice,
tahini paste, smoked paprika, and sun-dried tomato oil.
Serve with concasse tomatoes and topped
with roasted chickpeas, fragrant oil, seeds, basil,
and a baguette.



ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН **150 000**

Баклажан, запечённый с артишоками, томатами и сыром моцарелла, подаётся под пармезаном с черри и кремом бальзамик.
Украшается миндальными лепестками.

BAKED EGGPLANT **150 000**

Baked eggplant with artichokes, tomatoes, and mozzarella cheese, served with Parmesan cheese, cherry tomatoes, and balsamic cream.
Garnished with flaked almonds.



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ГУАКАМОЛЕ **300 000**

Норвежский лосось, лук белый, лук красный маринованный, сельдерей, авокадо гуакамоле, артишок, каперсы, зернистая горчица, рисовые чипсы и базиликовое масло.

SALMON TARTAR WITH GUACAMOLE **300 000**

Norwegian salmon, white onion, pickled red onion, celery, avocado guacamole, artichoke, capers, grain mustard, rice crisps and basil oil.

SALADS

САЛАТЫ



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ГРУШЕЙ **180 000**

Нежное бонфиле в соусе булгоги.
Подается с обжаренными вешенками, свежим шпинатом, сладкой грушей и томатами черри.

WARM SALAD WITH BEEF AND PEAR **180 000**

Tender beef tenderloin in bulgogi sauce.
Served with sautéed oyster mushrooms, fresh spinach, sweet pear, and cherry tomatoes.



САЛАТ ПИКАНТО **130 000**

Сочное куриное филе, микс салатов, спелое авокадо, томаты черри, кукуруза и сыр эммменталь. Подается с маринованным красным луком, хрустящими начос и пикантным мексиканским соусом.

PICANTO SALAD **130 000**

Succulent chicken fillet, mixed salad greens, ripe avocado, cherry tomatoes, corn, and Emmental cheese. Served with pickled red onion, crunchy nachos, and a zesty Mexican-style sauce.



СТЕЙК САЛАТ **190 000**

Классический стейк Стриплоин со спелыми томатами, свежими огурцами и листьями Романо. Подается с маринованным фенхелем, кинзой, оливковым маслом и нежным бальзамик-кремом с цитрусовым акцентом лайма.

STEAK SALAD **190 000**

A classic Striploin steak served with ripe tomatoes, fresh cucumbers, and Romaine lettuce. Accompanied by pickled fennel, cilantro, olive oil, and a delicate balsamic glaze with a citrusy hint of lime.



САЛАТ С СЫРОМ ХАЛУМИ **250 000**

Салат фризе с авокадо, манго, клубникой и кукурузой. Подаётся с обжаренным сыром халуми и тропическим ананасовым дрессингом.

HALOUMI CHEESE SALAD **250 000**

Frisée salad with avocado, mango, strawberries and corn. Served with grilled halloumi cheese and a tropical pineapple dressing.



САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ПЕРСИКОМ **170 000**

Нежная страчателла с персиком, томатами черри, мятой и базиликом. Посыпается фисташками и подаётся с бальзамическим кремом.

STRACCIATELLA AND PEACH SALAD **170 000**

Delicate stracciatella with peach, cherry tomatoes, mint and basil. Topped with pistachios and served with balsamic cream.



ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА И ГРЕЧЕСКИМИ ОЛИВКАМИ **140 000**

Микс салатных листьев, оливки, маслины, каперсы, томаты черри, свежие огурцы, лук, сыр фета, оливковое масло, лимонный дрессинг и болгарский триколор.

VEGETABLE SALAD WITH FETA CHEESE AND GREEK OLIVES **140 000**

Mixed salad leaves, olives, black olives, capers, cherry tomatoes, fresh cucumbers, onions, feta cheese, olive oil, lemon dressing and bell peppers.



САЛАТ С СЫРОМ BRIE И ВИННЫМ ВИНОГРАДОМ **180 000**

Нежный сыр Brie подаётся в панировке с малиной, шпинатом и виноградом, посыпается кедровым орехом и малиновым конкассе с лимонным дрессингом.

SALAD WITH BRIE CHEESE AND WINE GRAPES **180 000**

Delicate Brie cheese is served in a breadcrumb crust with raspberries, spinach and grapes, sprinkled with pine nuts and raspberry concasse with lemon dressing.



ФРАНЦУЗСКИЙ САЛАТ С ТУНЦОМ NICOISE **170 000**

Микс салата, яйцо, тунец Yellowfin, томаты черри,
картофельные крокеты, стручковая фасоль,
чипсы из базилика.

NICOISE SALAD (FRENCH SALAD WITH TUNA) **170 000**

Mixed salad, egg, Yellowfin tuna, cherry tomatoes,
potato croquettes, green beans, basil chips.



ЦЕЗАРЬ С ЖАРЕНЫМ ЦЫПЛЁНКОМ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН **130 000**

Куриная грудка подаётся с листьями айсберг, крутонами и вялеными томатами, также заправляется соусом Цезарь.

CAESAR WITH ROASTED CHICKEN AND PARMESAN CHEESE **130 000**

Chicken breast is served with iceberg lettuce, croutons and sun-dried tomatoes, and also dressed with Caesar sauce.



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ПРЯНОЙ РУККОЛОЙ **270 000**

Норвежский лосось, мидии, кальмар, креветки,
помидоры, руккола, пармезан, лимонный дрессинг.

РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ 2 ПЕРСОН

SEAFOOD SALAD WITH SPICY ARUGULA **270 000**

Norwegian salmon, mussels, squid, shrimp,
tomatoes, arugula, parmesan, lemon dressing.

RECOMMENDED FOR 2 PERSONS



«AL TONNO» САЛАТ С ТУНЦОМ, КУКУРУЗОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ **150 000**

Салат с тунцом, яйцом, сладкой кукурузой и нежной моцареллой.

«AL TONNO» SALAD WITH TUNA, CORN AND MOZZARELLA **150 000**

Salad with tuna, egg, sweet corn and tender mozzarella.



BOWL С ЛОСОСЕМ И ЭДАМАМЕ **160 000**

Тёплый боул с сочным лососем, авокадо, рисом и бобами эдамаме с азиатским соусом, богатый белком и клетчаткой.

BOWL WITH SALMON AND EDAMAME **160 000**

A warm bowl of juicy salmon, avocado, rice and edamame beans with an Asian sauce, rich in protein and fiber.



BOWL CO СВЁКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА **90 000**

Салат с запечённой свёклой, сыром фета, тыквой, виноградом, апельсином подаётся под соусом «Тропический винегрет», посыпается грецким орехом.

BOWL WITH BEET AND FETA CHEESE **90 000**

A salad with roasted beets, feta cheese, pumpkin, grapes, and orange, served with a tropical vinaigrette dressing and garnished with walnuts.



ТЁПЛЫЙ САЛАТ «DE MARQUE» 250 000

Свежий салат из шпината и радиччо с сочным грейпфрутом, мягким бон-филе и сливочной фетой. Ароматные шампиньоны и орех пекан создают насыщенность вкуса, а бальзамический соус добавляет утончённой сладости в послевкусии.

WARM SALAD «DE MARQUE» 250 000

A fresh spinach and radicchio salad with juicy grapefruit, tender bon filet, and creamy feta. Aromatic mushrooms and pecans create a rich flavor, while balsamic vinaigrette adds a subtle sweetness to the finish.



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, ПЕРСИКОМ И БУЛГУРОМ **180 000**

Креветки, булгур, авокадо, персики, микс салата, кедровые орешки, сыр пармезан, авторский соус «Тропический винегрет».

SALAD WITH SHRIMP, PEACH AND BULGUR **180 000**

Shrimp, bulgur, avocado, peaches, salad mix, pine nuts, Parmesan cheese, signature Tropical Vinaigrette dressing.



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С СИБАСОМ **140 000**

Сибас, молодой картофель, красный лук шалот,
мини-каперсы, авторский соус Honey garlic sauce.

WARM SALAD WITH SEA BASS **140 000**

Sea bass, new potatoes, red shallots,
mini capers, signature Honey Garlic Sauce.

HOT APPETIZERS

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



РАТАТУЙ С ЗАПЕЧЁННЫМИ ОВОЩАМИ **130 000**

Запечённые баклажаны, кабачки, помидоры черри и тыква с добавлением сыров пармезан и эмменталь. Украшается рукколой.

RATATOUILLE WITH BAKED VEGETABLES **130 000**

Baked eggplant, zucchini, cherry tomatoes, and pumpkin with Parmesan and Emmental cheeses. Garnished with arugula.



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ MICHELE **200 000**

Тигровые креветки в фирменном соусе.

TIGER PRAWNS IN MICHELE SAUCE **200 000**

Tiger prawns in signature sauce.

SOUPS

СУПЫ



СУП НОРВЕЖСКИЙ 170 000

Авторский суп на основе рыбного бульона и кокосового молока с добавлением соуса биск. Яркий акцент имбиря и лайма подчеркивает вкус нежных шариков из лосося. Свежесть кинзы и легкая пряность делают этот суп идеальным выбором для тех, кто любит баланс сливочных и азиатских нот.

NORWEGIAN SOUP 170 000

A signature soup made with fish broth and coconut milk with bisque sauce. Vibrant notes of ginger and lime accentuate the flavor of delicate salmon morsels. The freshness of cilantro and a subtle hint of spice make this soup an ideal choice for those who appreciate a perfect balance between creamy textures and Asian-inspired flavors.



КОНСОМЕ ИЗ ФИЛЕ СИБАСА С АРТИШОКАМИ **180 000**

Нежное филе сибаса в прозрачном бульоне с тушёными артишоками, белой фасолью и карамелизированным белым луком, пармезаном и фенхелем.

SEA BASS FILLET CONSOMMÉ WITH ARTICHOKES **180 000**

Tender sea bass fillet in a clear broth with braised artichokes, white beans, and caramelized white onions, Parmesan, and fennel.



БУЙАБЕС (ФРАНЦУЗСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ) **210 000**

Суп из томатной основы с добавлением лосося, мидий, креветок и кальмара, а также с сельдереем, белым луком, соусом биск и базиликом.

BOUILLABAISSE (FRENCH SEAFOOD SOUP) **210 000**

Tomato-based soup with salmon, mussels, shrimp and squid, as well as celery, white onion, bisque sauce and basil.



ГОВЯЖИЙ СУП С РЕБРОМ **160 000**

Нежное говяжье ребро запекается в печи Josper, обваривается с цукини, початком кукурузы, розовыми томатами и картофелем.

BEEF SHORT RIB SOUP **160 000**

Tender beef rib roasted in a Josper oven, simmered with zucchini, corn on the cob, pink tomatoes, and potatoes.



КОНСОМЕ ИЗ КУКУРУЗНОГО ЦЫПЛЁНКА **90 000**

Куриная грудка и яичная лапша обвариваются с картофелем, морковью, брокколи и цветной капустой.

CORN CHICKEN CONSOMME **90 000**

Chicken breast, egg noodles are boiled with potatoes, carrots, broccoli and cauliflower.



ЛУКОВЫЙ СУП **100 000**

Белый лук, порей, красный лук.
Подаётся на подушке из хлеба тартин
с сыром эмметаль.

ONION SOUP (SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE) **100 000**

White onion, leek, red onion, served on
a bed of tartine bread with Emmental cheese.



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП **100 000**

Тыквенный крем-суп, сливки, моцарелла.

PUMPKIN CREAM SOUP **100 000**

Pumpkin cream soup, cream, mozzarella cheese.



ОВОЩНОЙ СУП МИНЕСТРОНЕ **90 000**

Куриный бульон, брокколи, цветная капуста, кабачки, морковь, болгарский перец, консервированная фасоль, песто, оливковое масло.

VEGETABLE MINESTRONE SOUP **90 000**

Chicken broth, broccoli, cauliflower, zucchini, carrots, bell peppers, canned beans, pesto, olive oil.

PASTA
RAVIOLI
RISOTTO

ПАСТА
РАВИОЛИ
РИЗОТТО



ПАСТА ПЕПЕРОНЧИНО 🌶 **120 000**

Спагетти, сочные томаты черри, чеснок, перец и зелень
в соусе из сливочного и оливкового масла с добавлением
безалкогольного шампанского и тертого пармезана.

PEPERONCINO PASTA 🌶 **120 000**

Spaghetti, juicy cherry tomatoes, garlic, chili, and fresh
herbs in a sauce made of butter and olive oil, with the addition of
non-alcoholic champagne and grated Parmesan.



ТРИО ДЕ ПАСТА **250 000**

Три пасты в одной подаче: спагетти Неро, пенне и классические спагетти с тигровыми креветками и норвежским лососем. Соус на основе мутти пелати и сливок, с песто, страчателлой, пармезаном и ароматом чеснока и сельдерея.

TRIO DE PASTA **250 000**

Three types of pasta in one serving: Spaghetti Nero, penne and classic spaghetti with tiger prawns and Norwegian salmon. Sauce based on Mutti Pelati and cream, with pesto, stracciatella, parmesan, and hints of garlic and celery.



ФЕТУЧИНИ С СОУСОМ АЛЬФРЕДО **150 000**

Фетучини с добавлением курицы, грибов,
трюфельной пасты и сливок с пармезаном.

СПАГЕТТИ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ **150 000**

Спагетти с добавлением говяжьего фарша,
томатов Mutti Pelati, пармезана и помидоров черри.

FETTUCCINE ALFREDO **150 000**

Fettuccine with chicken, mushrooms,
truffle paste, cream and Parmesan.

SPAGHETTI BOLOGNESE **150 000**

Spaghetti with added ground beef, Mutti Pelati
tomatoes, Parmesan and cherry tomatoes.



РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ СКАМОРЦА **270 000**

Рис арборио, норвежский лосось, кабачки,
сыр скаморца.

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ **200 000**

Рис арборио, чеснок, лук шалот, сливочное масло,
сыр пекорино, креветки тигровые и кальмар.

RISOTTO WITH SALMON AND SCAMORZA CHEESE **270 000**

Arborio rice, norwegian salmon, zucchini,
Scamorza cheese.

RISOTTO WITH SHRIMP AND SQUID **200 000**

Arborio rice, garlic, shallots, butter, Pecorino cheese,
tiger prawns and squid.



РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ **220 000**

Равиоли, начинённые лососем, в соусе из крем-чиза, сливок и пармезана.

РАВИОЛИ С ТЫКВОЙ **150 000**

Домашние равиоли с нежной тыквенной начинкой. Гармонично дополнены сливочным маслом и пикантным Пармезаном.

RAVIOLI WITH SALMON **220 000**

Ravioli stuffed with salmon in a sauce of cream cheese, cream and Parmesan.

PUMPKIN RAVIOLI **150 000**

Homemade ravioli with a delicate pumpkin filling, perfectly complemented by butter and savory Parmesan cheese.



СПАГЕТТИ НЕРО С МОРЕПРОДУКТАМИ **250 000**

Спагетти с чёрными чернилами каракатицы, лососем, кальмарами, мидиями и креветками в сочетании с томатами Mutti Pelati и сыром пармезан.

SPAGHETTI NERO WITH SEAFOOD **250 000**

Spaghetti with black cuttlefish ink, salmon, squid, mussels and shrimps, combined with Mutti Pelati tomatoes and Parmesan cheesep.



СПАГЕТТИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ ПЕСТО **160 000**

Спагетти из твёрдых сортов пшеницы, с оливками и маслинами, посыпанные тёртым сыром пармезан, украшенные листиками базилика.

SPAGHETTI WITH STRACCIATELLA AND PESTO SAUCE **160 000**

Spaghetti made from durum wheat, with olives, sprinkled with grated Parmesan cheese and garnished with basil leaves.

MAIN MENU

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ **420 000**

Сочный стейк из премиальной говядины, приготовленный с добавлением свежих шампиньонов. Подается с нежным запеченным баклажаном под расплавленной моцареллой. Сливочный соус с нотками безалкогольного шампанского, который идеально сочетается с ярким соусом песто и тертым пармезаном.

MARBLED BEEF WITH BAKED EGGPLANT **420 000**

A succulent premium beef steak, prepared with fresh button mushrooms. Served with tender baked eggplant topped with melted mozzarella. A creamy sauce with hints of non-alcoholic champagne pairs perfectly with a vibrant pesto sauce and grated Parmesan.



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ JOSPER **280 000**

Бон-филе подаётся с крем-чизом и соусом демиглас.

JOSPER BEEF MEDALLIONS **280 000**

Bon fillet served with cream cheese and Demi-Glace sauce.



СТЕЙК СТРИПЛОЙН JOSPER **450 000**

Подаётся с жареной кукурузой и поливается пикантным соусом из перца со сливками.

JOSPER STRIPLOIN STEAK **450 000**

Served with grilled corn and topped with a tangy creamy pepper sauce.



РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЁНКА С ФУА-ГРА И ЖАРЕНЫМ ПЕРСИКОМ — **160 000**

Куриная грудка, фаршированная фуа-гра и паштетом из цыплёнка, с жареным персиком.
Подаётся с малиновым соусом.

CHICKEN ROULADE WITH FOIE GRAS AND GRILLED PEACH — **160 000**

Chicken breast stuffed with foie gras and chicken pâté. Served with raspberry sauce and a grilled peach.



КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ **150 000**

Нежный шницель из куриного бедра в панировке
из сухарей панко и пармезана.
Подаётся с микс-салатом и соусом из каперсов.

CHICKEN SCHNITZEL **150 000**

Tender chicken thigh schnitzel, breaded
with panko and Parmesan cheese.
Served with mixed salad and caper sauce.



КУРИНОЕ ФИЛЕ С РИСОМ БАСМАТИ И СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ **150 000**

Сочное филе курицы с ароматным рисом и легким соусом.

CHICKEN FILLET WITH BASMATI RICE AND HOLLANDAISE SAUCE **150 000**

Juicy chicken fillet with aromatic rice and light sauce.



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ **320 000**

Стейк норвежского лосося с бобами эдамаме и брокколи. Подаётся с авторским лимонным соусом.

SALMON STEAK **320 000**

Norwegian salmon steak with edamame beans and broccoli. Served with a signature lemon sauce.



СИБАС JOSPER С ДИКИМ РИСОМ **280 000**

Филе сибаса, приготовленное в печи Josper,
с диким рисом. Подаётся с авторским лимонным соусом.

JOSPER SEABASS WITH WILD RICE **280 000**

Seabass fillet cooked in a Josper oven, with wild rice.
Served with a signature lemon sauce.



ДОРАДО ПО-СИЦИЛИЙСКИ С ОВОЩАМИ 260 000

Сочная дорадо с хрустящей корочкой, свежими брокколи и сельдереем. Блюдо готовится с добавлением душистого базилика, тимьяна и средиземноморских оливок. Подается с насыщенным соусом из томатов пилати и черри.

SICILIAN-STYLE DORADO WITH VEGETABLES 260 000

Succulent dorado with a crispy crust, served with fresh broccoli and celery. The dish is prepared with fragrant basil, thyme, and Mediterranean olives, and accompanied by a rich sauce made from peeled (pilati) tomatoes and cherry tomatoes.

FAST CASUAL

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ



СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ (БЕЙГЛ С ЛОСОСЕМ) **120 000**

Фирменный слабосоленый лосось, крем-сыр и авокадо с рукколой, каперсами и лимонным дрессингом.

SALMON SANDWICH (SALMON BAGEL) **120 000**

Signature lightly salted salmon, cream cheese and avocado with arugula, capers and lemon dressing.



СЭНДВИЧ КУРИНЫЙ С СОУСОМ «ЦЕЗАРЬ»	100 000
СЭНДВИЧ С РОСТБИФОМ И ТОМАТАМИ	150 000

CHICKEN SANDWICH WITH CAESAR SAUCE	100 000
SANDWICH WITH ROAST BEEF AND TOMATOES	150 000



БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	160 000
СТЕЙК БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	180 000

CHICKEN SANDWICH WITH CAESAR SAUCE	160 000
STEAK BURGER WITH FRENCH FRIES	180 000

Side Dishes

ГАРНИРЫ

ДИКИЙ РИС **WILD RICE**	**100 000**
РИС С ОВОЩАМИ **RICE WITH VEGETABLES**	**60 000**
КАРТОФЕЛЬ ФРИ **FRENCH FRIES**	**50 000**
СПАРЖА **ASPARAGUS**	**90 000**

Bread for serving

ХЛЕБ ДЛЯ ПОДАЧИ

ХЛЕБНОЕ АССОРТИ **30 000**

- Хлеб датский – 2 шт.
- Тартин льняной – 2 шт.
- Батон молочный – 2 шт.

BREAD ASSORTMENT **30 000**

- Danish-style bread – 2 pcs.
- Flaxseed tartine – 2 pcs.
- Milk loaf – 2 pcs.



Bon appétit

Telegram-bot