



## Горячие закуски

№ п/п	Наименование блюда	Выход (грамм)	Стоимость (руб.)
1	<b>Миллефолье из баклажанов</b> (ломтики баклажанов, запеченные с помидорами, сыром и травами. Подается с пикантным томатным соусом)	240	210
2	<b>Жюльен из креветок</b> (в мешочке из блинного теста со сливочным соусом)	100/50	240
3	<b>Жюльен грибной</b> (в мешочке из блинного теста со сливочным соусом)	100/50	190
4	<b>Жюльен куриный</b> (в мешочке из блинного теста со сливочным соусом)	100/50	190
5	<b>Грибы фаршированные</b> (шляпки шампиньонов, фаршированные куриным филе и запеченные под сыром)	170/10	220
6	<b>Мозги телячьи жареные</b> (подаются с чесночным соусом)	100/30/40	295
7	<b>Фуа-гра</b> (нежная утиная печень, маринованная в козьем молоке. Подается на хрустящих тостах, с апельсиновым или малиновым соусом)	70/100/50	525
8	<b>Тигровые креветки</b> (в чесночном или томатном соусе)	130/20	295
9	<b>Утиная грудка</b> (подается с малиновым соусом и мелиссой)	150/50	600
10	<b>Куриные крылышки «Баффало»</b> (маринованные в кисло-сладком соусе. Подаются с печеным картофелем и острым соусом Барбекю)	230/100/40/ 50	275