

<b>салаты:</b>	<b>вес</b>	<b>цена</b>
<b>Салат с печёной свёклой и козьим сыром, Листочки салатов, зелёное яблоко и травяная заправка</b>	<b>100 гр.</b>	<b>350 руб</b>
<b>Азиатский мясной салат, Подаётся с ростками сои, ломтиками говядины, болгарским перцем и пекинской капустой</b>	<b>100 гр.</b>	<b>350 руб</b>
<b>Салат с копчёным сомом, Молодой картофель, листочки салата, зелёный горошек и пикантная заправка</b>	<b>100 гр.</b>	<b>250 руб</b>
<b>Мясной салат с телятиной, Подаётся с молодым картофелем, свежим базиликом и девственным оливковым маслом</b>	<b>100 гр.</b>	<b>300 руб</b>
<b>Салат с копчёным утиным мясом, Подаётся с дольками мандарина, апельсина и листьями салата</b>	<b>100 гр.</b>	<b>250 руб</b>
<b>салат с домашним сыром, ломтики свежих овощей и травяная заправка</b>	<b>100 гр.</b>	<b>250 руб</b>
<b>Средиземноморский салат с пастой фарфалле, Тосканские оливки, кедровые орехи, молодой цуккини и свежие травы</b>	<b>100 гр.</b>	<b>200 руб</b>
<b>Сицилийский салат с «поркета», Сочные листочки радичио, вяленые абрикосы и молодой шпинат</b>	<b>100 гр.</b>	<b>450 руб</b>
<b>Салат с артишоками и сочной куриной грудкой, Со свежими листьями салата, хрустящим беконом и яйцом</b>	<b>100 гр.</b>	<b>450 руб</b>
<b>Салат оливье, с куриной грудкой и перепелиными яйцами</b>	<b>100 гр.</b>	<b>250 руб</b>
<b>Салат селёдка под шубой, приготовленная с домашнем майонезом</b>	<b>100 гр.</b>	<b>250 руб</b>
<b>Салат крестьянский, приготовленный из печёных овощей, грибов и горчичного ростбифа</b>	<b>100 гр.</b>	<b>400 руб</b>
<b>Салат из свежих овощей, заправленный подсолнечным маслом</b>	<b>100 гр.</b>	<b>200 руб</b>