



# Меню от Шеф Повара Михайло Стоича

## Супы и закуски

<b>МИКС-САЛАТ</b>	300 GR	<b>6,50 €</b>
Листья зеленого салата, хрустящие овощи, кедровые орешки с кисло-сладким соусом		
<b>МОРСКОЙ САЛАТ ПО ОРИГИНАЛЬНОМУ РЕЦЕПТУ</b>	300 GR	<b>12,00 €</b>
Каракатица, кальмары, моллюски, мидии и осьминоги на листьях рукколы с добавлением свежего сока лайма и местного оливкового масла		
<b>ОБЖАРЕНАЯ МОЦАРЕЛЛА С ЛЬНЕННЫМИ И КЕДРОВЫМИ СЕМЕЧКАМИ</b>	300 GR	<b>7,80 €</b>
Подается с карпаччо из томатов, микс-салатом, красным луком и Песто домашнего приготовления		
<b>КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ</b>	300 GR	<b>4,10 €</b>
Сервируется с тостовым хлебом, тыквенными семечками, сыром и луковым муссом		



## Основные блюда

### **ФИЛЕ РЫБЫ НА ГРИЛЕ ИЗ СВЕЖЕГО УЛОВА**

Уточните ассортимент у Вашего официанта

Подается с овощами гриль и салатом из листьев валерьяны

300 GR

**15,00 €**

<b>ТАРЕЛКА РЫБАКА</b>	300 GR	<b>16,50 €</b>
Креветки, кальмары, филе морской рыбы, мидии. Подаются с петрушкой, маслинами, чесноком и соусом из белого вина		
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА</b>	350 GR	<b>7,80 €</b>
С жареным картофелем, перцем, грибами и каймаком		
<b>БИФСТЕКС</b>	350 GR	<b>18,50 €</b>
Приготовленный на гриле, подается с картофельным пюре с трюфельным маслом и перечным соусом		
<b>ЖАРЕНАЯ ГРУДКА ИНДЕЙКИ</b>	350 GR	<b>9,80 €</b>
Подается с грибным ризотто		
<b>УТИНАЯ ГРУДКА</b>	350 GR	<b>19,00 €</b>
С картофельным пюре, карамелизированными яблоками в соусе из черники		
<b>ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ</b>	250 GR	<b>6,80 €</b>
С сушеными белыми грибами, пршуттом, сметаной и сыром пармезан		
<b>РИЗОТТО</b>	300 GR	<b>9,80 €</b>
С говядиной, тыквой и тимьяном		



## Десерты

<b>ТОРТ «ЛЕДИ АВАЛА»</b>	150 GR	<b>4,50 €</b>
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ</b>	250 GR	<b>4,50 €</b>
с карамельным соусом и ванильным мороженым. Время приготовления 15 мин.		
<b>ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b>	180 GR	<b>3,80 €</b>
<b>ТИРАМИСУ</b>	180 GR	<b>3,80 €</b>
<b>МЕДОВИК</b>	100 GR	<b>3,80 €</b>

*Mihajilo Stojic*  
Mihajilo Stojic