



ZESTAW NA SOBOTE

Na przhuvitanie: prosiak piechony, lub indyk, ryba z caviorem, kanapki, szampan i vino.

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

1. Wedzony losos, jesiotr.
2. Wedzony pstrag.
3. Marynowane grzybki – “ Opiyata”.
4. “Pod Rumochku” – marinowane warzywa: pomidory, ogorki, baklazany, czerwona I zolta paprika.
5. “Karavella” salatka morska (krewetki, mieso z krabow, malze, szpinak).
6. Talerz z wedlina: szynka, rolada z kury, szynka z indyka, salami.
7. Salatka z crabow po iaponsku.
8. Salad” Olivie”
9. Kanapeczki z czerwonym kawioem przybrane jajkiem I smietana.
10. Zhivago salatka “Ceaser”.
11. Rosijska salatka.
12. Specjalna przystawka szefa kuchni – Du jour.
13. Moskevskia Dich (kyropatva z rozhna)
14. Salad z baklazanov

PRZYSTAWKI NA GORACO

1. “French style” kartofla.
2. Krewetki v souse.
3. Tiesto francuske z gzrybkami
4. Wlasnego wyrobu firecrackers z sosem.
5. Syberyjska Pelmeni z octem I smietana.
6. Kroketiki z serem.

DANIA OBJADOWE (podane w stylu rodzynnim)

1. Dary morskie
2. Lulia kebob
3. Szaslyki z polidwiczek wieprzowych
4. Guliash
5. Shashlik z kurchaka.
6. Od szefa kyhni
7. Varziva, ryzh.

NAPOJE: soda, kawa, herbata- bez ograniczen.

ALKOHOL: wino & szampan na kazde 10 osob

DESERT: rozmaite wyroby cukiernicze – ciasta I ciasteczka oraz owoce.

CENA: \$69.99 od osoby + tax +19% napiwek

Ceny I zestaw potraw moze ulec zmianie bez powiadomienia. **Zadatek jest wymagany zeby zarezerwowac przyjecie.** Zadatek nie podlega zwrotowi (moze byc przeniesiony). Klient jest odpowiedzialny za pokrycie przyjecia w zaleznosci od liczby osob na ktore byla zrobiona rezerwacja. **Ostateczna liczba gosci musi bye podana za 24 godziny do dnia przyjecia.**