

РЫБА

Филе судака

под сливочно-коньячным соусом 190/150/40 г 610 руб
(подается с картофельным пюре
или овощами)

Филе семги с соусом на выбор 140/80/50 г 790 руб
(приготовленная на Ваш вкус:
на гриле / на пару / запеченная,
подается с овощами или картофельным пюре)

Кальмар на гриле 180/160/60 г 380 руб
с ризотто из Пти-Тим
(подается с соусом Сальса)

Рыба может быть приготовлена на Ваш вкус:
на гриле / на пару / запеченная

Хлебная корзина 170/20 г 140 руб

НАШИ ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

Пирог «Та-Тан» 920 г 820 руб
(французский яблочный пирог, рекомендуется
на 3-4 персоны, карамелизированные яблоки,
слоеное тесто, подается со сливками,
время приготовления 40 минут)

Суфле 190 г 180 руб

Панна - Котта 150 г 210 руб



МЕНЮ

АКЦИЯ!

50% СКИДКА НА ВСЁ МЕНЮ РЕСТОРАНА
«ЛЯ БУШЕРИ» ПО КАРТЕ «СЕРЕБРО»



СТОИМОСТЬ КАРТЫ

ПОНЕДЕЛЬНИК с 18 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰	1 р	взрослая
	1 р	детская
ВТОРНИК с 18 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰	100 р	взрослая
	50 р	детская
СРЕДА с 18 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰	150 р	взрослая
	100 р	детская
ЧЕТВЕРГ с 18 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰	200 р	взрослая
	150 р	детская
ПЯТНИЦА с 18 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰	250 р	взрослая
	150 р	детская
СУББОТА с 11 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰	250 р	взрослая
	150 р	детская
ВОСКРЕСЕНЬЕ с 11 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰	250 р	взрослая
	150 р	детская

Условия и сроки проведения акции уточняйте у официанта.



ЗАВТРАКИ до 12:00

Нежные творожные сырники	150 г	190 руб
Ньюди творожные (подаются со сметаной)	200 г	190 руб
Каша геркулесовая молочная	210/10 г	90 руб
Каша геркулесовая, сваренная на воде	210/10 г	60 руб
Каша манная молочная	210/10 г	80 руб
Каша на Ваш выбор, сваренная на безлактозном молоке	210/10 г	90 руб
Яичница глазуня из двух яиц с беконом	100/40 г	210 руб

К завтракам предлагаем Мега капучино за 50% стоимости

АНТИПАСТИ (ЗАКУСКИ)

Капрезе (нежный сыр Моцарелла Буффало, свежие томаты, фирменный соус Песто и бальзамик)	200 г	400 руб
Сырные палочки с соусом на выбор (сырный, кетчуп, сальса 30 г)	180 г	220 руб
Наггетсы из куриного филе с соусом на выбор (сырный, кетчуп, сальса 30 г)	200 г	230 руб
Картофельные дольки с соусом на выбор (сырный, кетчуп, сальса 30г)	150 г	170 руб
Картофель фри с соусом на выбор (сырный, кетчуп, сальса 30г)	150 г	170 руб
Язык говяжий (с маринованными томатами Черри, корнишонами, листом салата, зеленью)	215 г	440 руб
Кольца луковые (подаются с сырно-чесночным соусом)	120/50 г	180 руб
Ассорти мясное (окорок, бекон, говядина копченая, язык говяжий, корнишоны и опята домашней консервации, томаты маринованные)	230 г	450 руб
Ассорти рыбное (семга домашнего соления, семга холодного копчения, балык осетра холодного копчения)	260 г	920 руб
Ассорти сырное (сыр Пармезан, Чеддер, Камамбер, Дор-Блю, грецкий орех, виноград)	390 г	880 руб
Овощное плато (огурцы свежие, томаты свежие, перец болгарский)	170 г	350 руб
Ассорти фруктовое (мандарины, киви, виноград, груша, яблоки)	1100 г	980 руб

САЛАТЫ

Салат Бушер (Говядина отварная, корнишоны, картофель, лист салата, томаты, соус масляно-бальзамический)	265 г	370 руб
Оливье с говядиной (отварная говядина, зеленый горошек, морковь, картофель, яйцо куриное, корнишоны)	220 г	340 руб
Оливье с семгой (семга копченая, кальмары, зеленый горошек, морковь, картофель, лист салата, яйцо куриное, яйцо перепелиное, икра красная)	280 г	420 руб
Цезарь с курицей (на листьях салата, сыром Пармезан, крутонами, перепелиным яйцом, с соусом Цезарь, томатами Черри)	280 г	360 руб
Цезарь с креветками (на листьях салата, сыром Пармезан, крутонами, перепелиным яйцом, с соусом Цезарь)	180 г	490 руб
Французский с курицей (куриная грудка, томленая в белом вине, бекон, листья салата, авокадо, томаты, перепелиные яйца, масляно-бальзамический соус)	290 г	350 руб
Греческий (томаты, перец болгарский, маслины, огурцы, сыр Фета, орехи грецкие, лист салата, зелень, соус масляно-бальзамический)	310 г	370 руб
Изысканный (куриное филе с соусом Терияки, сыр Моцарелла Буффало, шампиньоны, томаты Черри, соус Песто, лист салата)	320 г	430 руб

Салат с авокадо и морепродуктами (мидии, кальмары, креветки, апельсин, лист салата, сливочный соус Цезарь, томаты Черри, маслины)	230 г	460 руб
Салат с грушей и голубым сыром (листья салата, груша, сыр Дор Блю, томаты, соус Дор Блю, кедровые орешки)	190 г	330 руб

СУПЫ

Пот-о-фе (наш традиционный суп - это томленая с букетом овощей отборная говядина, рекомендуется для 4-х человек)	200/200/400/20 г	720 руб
Суп Гуляш (густой Пастуший суп из отборной говядины, сваренный по старинным Судецким рецептам)	280 г	480 руб
Солянка (говядина копченая, окорок, язык говяжий, ветчина, бекон, корнишоны, лимон, маслины, сметана)	250/35 г	290 руб
Суп Минестроне (густой Средиземноморский овощной суп, подается с сыром Пармезан)	260 г	240 руб
Сырный крем-суп (подается с крутонами)	200/20 г	230 руб
Грибное велюте (суп-пюре)	200 г	240 руб
Крем-суп «капучино» из брокколи (подается с обжаренным беконом и кедровыми орешками)	200 г	240 руб
Суп из морепродуктов (семга, креветки, морской коктейль, кокосовая стружка, сливки, соус «Биск»)	200 г	350 руб

МЯСО

Рекомендуем 4 степени прожарки стейков:

- *rare* (обжаренный снаружи, красный внутри t 39-43 °C)
- *mediumrare* (стейк с кровью, красно-розовый внутри t 42-47 °C)
- *medium* (среднепрожаренный стейк, розовый внутри t 47-50 °C, наиболее популярная степень прожарки)
- *mediumwell* (почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри t 55-57 °C)

Стейк «Рибай» – зерновой откорм (король стейков из говядины)	100 г	780 руб
Филе-Миньон – зерновой откорм (для этого стейка используется только центральная часть вырезки – самое нежное и постное мясо)	100 г	610 руб
Стейк Шато Бриан (нежное филе говяжьей вырезки)	100 г	590 руб
Щёчки говяжьи (подаются с картофельным пюре и соусом Деми Глясс)	150/150/50 г	580 руб
Стейк из шеи свинины (подается с овощным жульеном)	250/100 г	630 руб
Рёбра свиные с соусом Барбекю (подаются со свежими овощами)	320/150/40 г	550 руб
Стейк из индейки (подается с медово-апельсиновым соусом)	200/50 г	460 руб

К стейкам мы предлагаем гарнир на Ваш выбор:

Овощи гриль	100 г	210 руб
Запеченный картофель	200/50 г	160 руб
Картофельное пюре	150 г	150 руб
Картофель фри	150 г	150 руб
Картофельные дольки	150 г	150 руб
Кукуруза-гриль	1 шт	150 руб

Соус к мясу и рыбе:

Горчичный	50 г	70 руб
Клюквенный		
Грибной		
Сальса		
Сырный с чесноком		
Барбекю		