



Эко-Отель “АКТЕР-РУЗА”

Салаты:

Дары моря 520р.

(мидии, кальмар, щупальца осьминога, апельсин, лист романо)

Салат с виноградом и соусом манго 400р.

(хрустящие листья салата, виноград, ананас, черри, сыр фета)

Курица с персиком и солёным арахисом 350р.

(микс салата, куриное филе, персик, арахис солёный)

Свекла с сыром страчателла 350р.

(руккола, свекла, кедровый орешек, сыр страчателла)

Руккола с креветками и кедровыми орешками 410р.

Цезарь с курицей и яйцом пашот 400р.

Цезарь с креветками и яйцом пашот 590р.

Холодные закуски:

Мясное ассорти 1000р.

(ростбиф, буженина, говяжий язык)

Рыбное ассорти 1100р.

(сёмга с/с, маслянная х/к, тунец х/к)

Сырная тарелка 800р.

(пармезан, дорблю, камамбер, чеддер)

Соленья 350р.

(капуста квашенная, корнишоны, черри марин; халапеньо)

Селёdochка 300р.

(филе сельдя, картофель, лук маринованный)



Эко-ОТЕЛЬ “АКТЕР-РУЗА”

Горячее:

Ароматный лосось с соусом «Шампань» и Мини овощами 900р.

Треска с кокосовым молоком 630р.

(подаётся на подушке из картофельного пюре с сыром дорблю)

Филе Миньон с запечённой спаржей и пармезаном 820р.

(говяжья вырезка, спаржа, соус демиглас)

Говяжьи щёчки с черносливом и воздушным картофельным пюре 520р.

Свинина в беконе под соусом из белых грибов с картофелем и розмарином 600р.

(свиная вырезка, сливочный соус из белых грибов, запечённый картофель)

Жаркое в горшочке с трюфельным маслом 370р.

(свиная вырезка, лук, картофель, шампиньоны, помидоры, масло трюфельное)

Горячие закуски:

Жульен с курицей 200р

Жульен с грибами 200р

Жульен Мiх 220р

Ассорти закусок к пиву 550р

(гренки, луковые кольца, крылья BBQ, сырныe палочки)



Эко-ОТЕЛЬ “АКТЕР-РУЗА”

Брускетты:

С ростбифом 400р.

С копчёной сёмгой 350р.

С куриным паштетом 270р.

С гуакамоле 270р.

Гарниры:

Овощи гриль 270р.

(баклажан, цукини, шампиньон, перец болгарский)

Картофель фри/деревня 150р.

Хлебная корзина 150р