

ОСЕННЕЕ МЕНЮ
ОТ ШЕФ - ПОВАРА РЕСТОРАНА «БЕНЬЯМИНЬШ»

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Картофельные росты с малосольным лососем, ароматной зеленью
и кремом из свежего сыра и сока лайма

8,50 EUR (4,7)

Салат «Цезарь» с сыром Пармезан и тонкими хлебными сухариками

6,50 EUR (1,3,4,7,10)

Салат «Цезарь» с сыром Пармезан, тонкими хлебными сухариками
и куриной грудкой, жаренной на гриле

8,00 EUR (1,3,4,7,10)

Салат «Цезарь» с сыром Пармезан, тонкими хлебными сухариками
и тигровыми креветками, жареными в чесночном масле

12,00 EUR (1,2,3,4,7,10)

СУПЫ

Суп - гуляш из говядины с зеленой стручковой фасолью и свежей зеленью

8,00 EUR

Крем – суп из запеченной тыквы,
подаётся с маслом из чили и вяленых помидоров, тыквенными семечками
и тонкими тостами из багета, жареными с сыром Бри

6,00 EUR (7)

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе осётра, сваренное в рыбном бульоне, подаётся с сырным соусом

13,50 EUR (4, 7)

Филе золотистого спара (дорада), жаренное в духовке, подаётся с соусом «Вьерж»

11,00 EUR (4)

Бараньи рёбрышки в маринаде из чили и мяты, подаются с соусом «Деми глас»

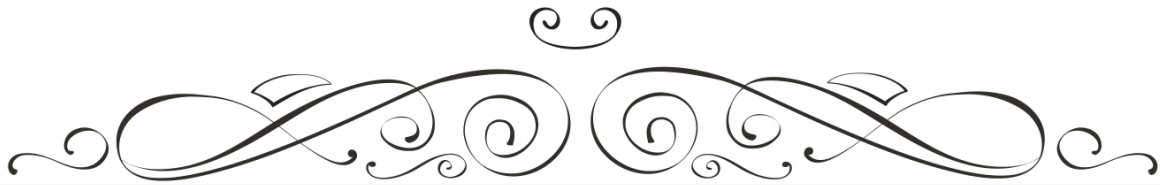
15,00 EUR (1,7,9)

Бургер с мраморной говядиной породы «Black Angus» (200гр.),
помидорами, маринованными огурцами, копчёным сыром Чеддер

и соусом Тартар

9,5 EUR (1,3,7)





Куриная грудка в маринаде барбекю, жаренная с беконом и сыром Чеддер,
подаётся с соусом из красного вина и розового перца
7,50EUR (1,7,9)

Паста «Панциотти» с жареными помидорами черри,
базиликовым песто и сыром Гран Моравия
8,00 EUR (1,3,6,7)

ГАРНИРЫ ДЛЯ ОСНОВНЫХ БЛЮД

Картофельный „Гратен Дафинуа”
2,50 EUR (1,3,7,9)

Овощи, жаренные на гриле
2,50 EUR

Листовой салат с овощами и заправкой из оливкового масла и сока лимона
2,50 EUR

Картофель фри
2,50 EUR

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан с сорбетом из черной смородины и свежими ягодами
6,50 EUR (1,3,6,7)

Яблочно – клюквенный крамбл с ванильным мороженым и свежими ягодами
6,50 EUR (1,3,7)

АЛЛЕРГЕНЫ, ПРИСУТСТВУЮЩИЕ В БЛЮДАХ

8 - Орехи	1 - Злаковые
9 - Сельдерей	2 - Ракообразные
10 - Горчица	3 - Яйца
11 - Сезам	4 - Рыба
12 - Диоксид серы и сульфиты	5 - Арахис
13 - Люпин	6 - Соя
14 - Моллюски	7 - Молоко

*За более детальной информацией касательно перечисленных аллергенов в блюдах
просим обращаться к официанту*

