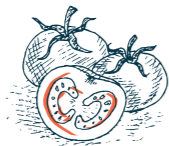


## ЗАКУСКИ



<b>Запечённый камамбер с острым соусом</b>	<b>990</b>
Сыр камамбер, хлеб чабатта, фисташки, острый мёд.	
Б 12,2 Ж 13,2 У 20,2	249 ккал 200 г
<b>Фантастический ростбиф с лаймово-кунжутным соусом</b>	<b>1290</b>
Филе молодого бычка, вяленые томаты, каперсы, фирменный соус.	
Б 18,8 Ж 13,7 У 9,6	238 ккал 160 г
<b>Тартар из говядины</b>	<b>850</b>
Филе молодого бычка, огурцы маринованные, каперсы, лук красный, масло оливковое.	
Б 14 Ж 5,6 У 1,5	114 ккал 130 г
<b>Ассорти сыров</b>	<b>1490</b>
Сыр камамбер, сыр чанах, сыр пармезан, сыр дор блю, виноград, клубника, мёд.	
Б 14,2 Ж 13,7 У 20	260 ккал 275/100/85 г

## САЛАТЫ



<b>Цезарь с запечённой домашней птицей</b>	<b>790</b>
Куриная грудка, салат романо, соус цезарь, гренки, помидоры черри, сыр пармезан.	
Б 15,2 Ж 13,4 У 8,8	217 ккал 260 г
<b>Салат с рукколой и креветками</b>	<b>950</b>
Салат романо, руккола, помидоры, мёд, соус соевый, семечки тыквенные, креветки тигровые.	
Б 9 Ж 14,7 У 5,2	188 ккал 180 г
<b>Салат Табуле из булгура и кальмара</b>	<b>650</b>
Булгур, огурцы свежие, лук красный, лимон, соевый соус, помидоры, кальмары.	
Б 8,5 Ж 0,9 У 12,2	91 ккал 220 г
<b>Салат с куриной грудкой и грушей</b>	<b>650</b>
Куриная грудка, груша карамелизованная, сыр творожный, вяленые томаты, помидоры, цитрусовая заправка.	
Б 14,1 Ж 9 У 4,8	156 ккал 230 г
<b>Салат с хрустящим баклажаном и кальмаром</b>	<b>610</b>
Баклажаны, фирменный кунжутный соус, кленовый сироп, кальмары, помидоры, кинза.	
Б 3,1 Ж 15,5 У 14,9	209 ккал 230 г
<b>Салат с тунцом и бобами эдамаме</b>	<b>790</b>
Филе тунца в кунжуте, медово-горчичная заправка, салат романо, руккола, огурцы, помидоры, бобы соевые эдамаме.	
Б 5,23 Ж 10,15 У 3	124 ккал 330 г

## СУПЫ



<b>Уха сливочная с копчёными помидатами</b>	<b>720</b>
Горбуша, судак, сливки, вяленые томаты, помидоры, картофель, лук, морковь, водка.	
Б 3,1 Ж 4,7 У 2,8	66 ккал 340 г
<b>Чечевичный суп с карри на кокосовом молоке</b>	<b>650</b>
Чечевица, лук, морковь, паста карри, молоко кокосовое, лайм, руккола, арахис, сыр стрчателла.	
Б 6,2 Ж 8,1 У 8,6	132 ккал 330 г
<b>Том ям с креветками</b>	<b>950</b>
Грибы вёшенки, имбирь, рис, перец чили, помидор, лайм, лемонграсс, креветки тигровые, кальмары, молоко кокосовое.	
Б 7,8 Ж 3,9 У 19,5	144 ккал 460 г
<b>Борщ с домашней сметаной</b>	<b>650</b>
Сметана, сало, лук, морковь, картофель, капуста, свёкла, говядина, гренки из ржаного хлеба.	
Б 3,2 Ж 9 У 9,2	131 ккал 250/40 г
<b>Куриный бульон с лапшой и яйцом</b>	<b>490</b>
Куриный бульон, яйцо, лапша удон, зелень.	
Б 7,5 Ж 4,2 У 22,5	157 ккал 340 г

# БОСФОР

Р · Ы · Б · Н · Ы · Й

РЕСТОРАН

## МЕНЮ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



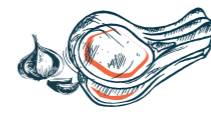
<b>Мидии, запечённые в соусе чимичурри с икрой летучей рыбы</b>	<b>750</b>
Мидии, соус чимичурри, сыр пармезан, икра летучей рыбы, зелень, лимон.	
Б 10,8 Ж 16,3 У 9,6	228 ккал 170 г
<b>Мидии, запечённые под томатным соусом с базиликом</b>	<b>720</b>
Мидии, томатный соус, хлеб чабатта, сыр пармезан, базилик, лимон.	
Б 12,3 Ж 3,4 У 7,5	110 ккал 170 г
<b>Мидии в сливочно-сырном соусе</b>	<b>1100</b>
Мидии, сливки, лук-порей, зелень, хлеб чабатта, сыр пармезан, лимон.	
Б 12,3 Ж 13,6 У 12,3	258 ккал 350 г
<b>Мидии в томатном соусе</b>	<b>1100</b>
Мидии, томатный соус, хлеб чабатта, сыр пармезан, лимон.	
Б 14,3 Ж 11,4 У 15,4	221 ккал 330 г
<b>Жульен из рапанов</b>	<b>890</b>
Рапаны, лук-порей, масло растительное, сливки, грибы вёшенки, хлеб чабатта, сыр пармезан.	
Б 12,9 Ж 21,7 У 11,7	294 ккал 230 г

## ПАСТА



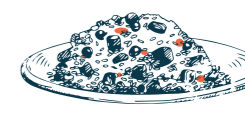
<b>Спагетти Карбонара</b>	<b>650</b>
Паста спагетти, бекон, сливки, сыр пармезан, желток яйца, базилик.	
Б 9,3 Ж 18 У 21,4	284 ккал 250 г
<b>Спагетти Болоньезе</b>	<b>820</b>
Паста спагетти, вырезка молодого бычка, томатный соус, сельдерей, лук-порей, чеснок, чили перец, сыр пармезан, базилик.	
Б 10,2 Ж 6,1 У 19	172 ккал 300 г
<b>Тальятелле с вонголе</b>	<b>790</b>
Паста тальятелле, вонголе, сливочное масло, петрушка, чеснок.	
Б 6 Ж 16 У 17,6	214 ккал 300 г
<b>Пенне с креветками и соусом том ям</b>	<b>850</b>
Паста пенне, креветки, масло сливочное, паста том ям, молоко кокосовое, лайм, вино белое, помидоры, сыр пармезан, зелень.	
Б 9,5 Ж 8,7 У 18	188 ккал 320 г
<b>Тальятелле с ростбифом и грибами</b>	<b>950</b>
Паста тальятелле, вырезка молодого бычка, крем триюфельный, шампиньоны, сливки, пармезан, лук.	
Б 8 Ж 6,6 У 17,9	163 ккал 300 г
<b>Фарфалле с голубым сыром</b>	<b>750</b>
Паста фарфалле, сыр с голубой плесенью, сливки.	
Б 8,2 Ж 12,7 У 18,9	222 ккал 300 г

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



<b>Цыплёнок с чесночным соусом и жареным шпинатом</b>	<b>850</b>
Бедро цыпленка, шпинат, лук-порей, сливки, чеснок, вяленые томаты, соус терияки.	
Б 13 Ж 9,9 У 4,3	159 ккал 270 г
<b>Домашние котлеты из щуки и трески с рисом</b>	<b>750</b>
Треска, щука, рис, лук, масло сливочное, соус тартар, лимон.	
Б 7,5 Ж 12,3 У 13	193 ккал 120/150/70 г
<b>Куриная грудка с припущенными овощами</b>	<b>750</b>
Куриная грудка, чеснок, тимьян, руккола, перец болгарский, кабачки, соус песто.	
Б 20,98 Ж 13,9 У 2,4	218 ккал 250 г
<b>Щёки говяжьи с зелёным картофельным пюре</b>	<b>1290</b>
Говяжьи щёки, фирменный соус на красном вине, картофельное пюре, соус песто, сыр пармезан.	
Б 8,4 Ж 13,4 У 8,6	188 ккал 360 г
<b>Бифштекс из мраморной говядины с грибным соусом</b>	<b>1300</b>
Рубленая говядина, грибы шампиньоны, сливки, картофельное пюре, яйцо пашот.	
Б 13,9 Ж 21 У 8,8	280 ккал 360 г
<b>Бефстроганов с вёшенками и картофельным пюре</b>	<b>750</b>
Вырезка молодого бычка, лук-порей, вёшенки, сливки, картофельное пюре, огурцы маринованные.	
Б 4,7 Ж 8,4 У 9,4	132 ккал 360 г
<b>Барабуля жареная с соусом цезарь</b>	<b>1100</b>
Черноморская барабуля, соус цезарь.	
Б 12,5 Ж 21,9 У 6	271 ккал 260 г
<b>Филе-миньон с винным соусом и овощами</b>	<b>1890</b>
Филе молодого бычка, молодой картофель, помидоры черри, фирменный винный соус.	
Б 18,1 Ж 13,3 У 2,5	202 ккал 300 г
<b>Фланк-стейк с перечным соусом и овощами гриль</b>	<b>1700</b>
Фланк-стейк, перец болгарский, кабачки, руккола, фирменный перечный соус.	
Б 14,5 Ж 16,6 У 2,8	219 ккал 300 г
<b>Ризотто с грибами</b>	<b>650</b>
Рис, лук, вино белое, грибы белые, грибы вёшенки, сыр пармезан, руккола.	
Б 4,2 Ж 4,3 У 5,6	78 ккал 310 г
<b>Ризотто со шпинатом и морскими гребешками</b>	<b>1350</b>
Гребешки морские, рис, лук, вино белое, шпинат, молоко кокосовое, лайм, сыр пармезан.	
Б 7,4 Ж 7,6 У 5,6	120 ккал 380 г
<b>Ньокки с томатным соусом и дорадо</b>	<b>890</b>
Филе дорадо, картофельные ньокки, томатный соус.	
Б 8,4 Ж 5,4 У 6	106 ккал 280 г
<b>Адлерская форель</b>	<b>350</b>
Форель, лимон, тимьян.	
Б 20,8 Ж 11,9 У 0	190 ккал за 100 г
<b>Стейк из сёмги</b>	<b>1100</b>
Лосось, лимон.	
Б 22,3 Ж 11,8 У 0,2	196 ккал за 100 г
<b>Дорадо</b>	<b>450</b>
Дорадо, лимон, тимьян.	
Б 22,4 Ж 7,4 У 0,5	159 ккал За 100 г
<b>ХЛЕБ</b>	
<b>Булочка белая</b>	<b>75</b>
Б 8,9 Ж 3,3 У 46,7	266 ккал 35 г
<b>Булочка чёрная</b>	<b>75</b>
Б 9 Ж 3,2 У 49	265 ккал 35 г

## ГАРНИРЫ

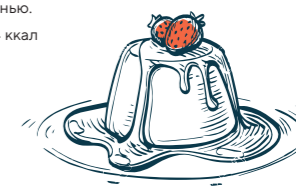


<b>Картофель молодой жареный</b>	<b>310</b>
Картофель, чили перец, чеснок.	
Б 3,8 Ж 10,9 У 6,8	140 ккал 150 г
<b>Картофельное пюре</b>	<b>290</b>
Картофель, масло сливочное, молоко.	
Б 2,3 Ж 12,7 У 17	192 ккал 150 г
<b>Рис отварной</b>	<b>250</b>
Рис, масло сливочное.	
Б 2,6 Ж 5,8 У 18,2	136 ккал 150 г
<b>Кукуруза гриль</b>	<b>250</b>
Кукуруза, соус терияки, соус соевый, перец чили.	
Б 4,1 Ж 0,7 У 21,2	108 ккал 130 г
<b>Картофель фри</b>	<b>250</b>
Картофель фри, соль, кетчуп.	
Б 2,3 Ж 13,6 У 17	200 ккал 150 г
<b>Овощи гриль</b>	<b>320</b>
Перец болгарский, баклажаны, кабачки, лук красный.	
Б 1,2 Ж 6,5 У 6,9	90 ккал 170 г

## СОУСЫ



<b>Соус тартар</b>	<b>120</b>
Майонез, горчица, сметана, соус вустерский, огурцы маринованные, каперсы, лимон, лук зелёный.	
Б 3,2 Ж 29,7 У 5,2	391 ккал 40 г
<b>Соус чили</b>	<b>120</b>
Б 1 Ж 0,7 У 54,4	228 ккал 40 г
<b>Соус барбекю</b>	<b>120</b>
Б 1,1 Ж 0 У 28,6	119 ккал 40 г
<b>Кетчуп</b>	<b>100</b>
Б 1 Ж 0,1 У 27,1	114 ккал 40 г
<b>Майонез</b>	<b>100</b>
Б 2,8 Ж 67 У 3,7	629 ккал 40 г
<b>Соус горчичный майонез</b>	<b>100</b>
Майонез, горчица, соевый соус.	
Б 3,9 Ж 58,3 У 4,6	559 ккал 40 г
<b>Горчица дижонская</b>	<b>100</b>
Б 6 Ж 7 У 10	127 ккал 40 г
<b>Соус Блю Чиз</b>	<b>120</b>
Сливки, молоко, сыр с голубой плесенью.	
Б 5,9 Ж 25,2 У 3,3	264 ккал 40 г



## ДЕСЕРТЫ

<b>Чизкейк Тропики</b>	<b>650</b>
Холодный чизкейк с начинкой манго-маракуйя и сорбетом из манго.	
Б 19,2 Ж 15,7 У 16,2	283 ккал 160/30 г
<b>Тирамису</b>	<b>710</b>
Крем на основе маскарпоне с влажным бисквитом, пропитанный кофейным сиропом.	
Б 11,8 Ж 26,2 У 32,3	411 ккал 185 г
<b>Моти малина</b>	<b>390</b>
Тесто на основе рисовой муки, с творожным кремом и начинкой из малины.	
Б 15,3 Ж 11,4 У 40	322 ккал 90 г
<b>Фисташковый крем-брюле</b>	<b>620</b>
Сливочный крем с фисташкой и карамельной корочкой.	
Б 7 Ж 34,6 У 13,4	393 ккал 150 г
<b>Шоколадно-ореховый Наполеон</b>	<b>590</b>
Хрустящие шоколадные коржи с орехово-шоколадным кремом и ванильным мороженым.	
Б 9,5 Ж 25,4 У 25,4	368 ккал 110/30 г
<b>Мороженое в ассортименте</b>	<b>190</b>
Б 3,6 Ж 12 У 20,6	205 ккал 50 г

## APPETIZERS



<b>Baked Camembert with hot sauce</b>	<b>990</b>
Camembert cheese, ciabatta bread, pistachios, spicy honey.	
P 12,2 F 13,2 C 20,2	249 kcal
<b>Fantastic roast beef with lime and sesame sauce</b>	<b>1290</b>
Young bull fillet, sun-dried tomatoes, capers, special sauce.	
P 18,8 F 13,7 C 9,6	238 kcal
<b>Beef tartare</b>	<b>850</b>
Young bull fillet, pickled cucumbers, capers, red onions, olive oil.	
P 14 F 5,6 C 1,5	114 kcal
<b>Assorted cheeses</b>	<b>1490</b>
Camembert cheese, chanakh cheese, parmesan cheese, dor bleu cheese, vinorgade, strawberries, honey.	
P 14,2 F 13,7 C 20	260 kcal
	275/100/85 g

## SALADS



<b>Caesar with roasted poultry</b>	<b>790</b>
Chicken breast, romano salad, caesar sauce, croutons, cherry tomatoes, parmesan cheese.	
P 15,2 F 13,4 C 8,8	217 kcal
<b>Salad with arugula and shrimps</b>	<b>950</b>
Romano salad, arugula, tomatoes, honey, soy sauce, pumpkin seeds, tiger shrimp.	
P 9 F 14,7 C 5,2	188 kcal
<b>Tabbouleh salad with bulgur and squid</b>	<b>650</b>
Bulgur, fresh cucumbers, red onions, lemon, soy sauce, tomatoes, squid.	
P 8,5 F 0,9 C 12,2	91 kcal
<b>Salad with chicken breast and pear</b>	<b>650</b>
Chicken breast, caramelized pear, cottage cheese, sun-dried tomatoes, tomatoes, citrus dressing.	
P 14,1 F 9 C 4,8	156 kcal
<b>Salad with crispy eggplant and squid</b>	<b>610</b>
Eggplant, specialty sesame sauce, maple syrup, squid, tomatoes, cilantro.	
P 3,1 F 15,5 C 14,9	209 kcal
<b>Salad with tuna and edamame beans</b>	<b>790</b>
Sesame-seared tuna fillet, honey mustard dressing, romano lettuce, arugula, cucumbers, tomatoes, edamame soy beans.	
P 5,23 F 10,15 C 3	124 kcal
	330 g

## SOUPS



<b>Creamy fish soup with smoked tomatoes</b>	<b>720</b>
Pink salmon, pikeperch, cream, sun-dried tomatoes, tomatoes, potatoes, onions, carrots, vodka.	
P 3,1 F 4,7 C 2,8	66 kcal
<b>Lentil soup with curry on coconut milk</b>	<b>650</b>
Lentils, onions, carrots, curry paste, coconut milk, lime, arugula, peanuts, strachatella cheese.	
P 6,2 F 8,1 C 8,6	132 kcal
<b>Tom yam with shrimps</b>	<b>950</b>
Oyster mushrooms, ginger, rice, chili pepper, tomato, lime, lemongrass, tiger shrimp, squid, coconut milk.	
P 7,8 F 3,9 C 19,5	144 kcal
<b>Borscht with homemade sour cream</b>	<b>650</b>
Sour cream, lard, onions, carrots, potatoes, cabbage, beets, beef, rye bread croutons.	
P 3,2 F 9 C 9,2	131 kcal
	250/40 g
<b>Chicken broth with noodles and egg</b>	<b>490</b>
Chicken broth, egg, udon noodles, greens.	
P 7,5 F 4,2 C 22,5	157 kcal
	340 g

# БОСФОР

РЕСТОРАН

## MENU

## HOT APPETIZERS



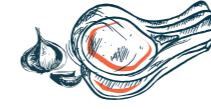
<b>Mussels baked in chimichurri sauce with flying fish caviar</b>	<b>750</b>
Mussels, chimichurri sauce, parmesan cheese, flying fish roe, herbs, lemon.	
P 10,8 F 16,3 C 9,6	228 kcal
<b>Mussels baked under tomato sauce with basil</b>	<b>720</b>
Mussels, tomato sauce, ciabatta bread, parmesan cheese, basil, lemon.	
P 12,3 F 3,4 C 7,5	110 kcal
<b>Mussels in cream-cheese sauce</b>	<b>1100</b>
Mussels, cream, leeks, herbs, ciabatta bread, parmesan cheese, lemon.	
P 12,3 F 13,6 C 12,3	258 kcal
<b>Mussels in tomato sauce</b>	<b>1100</b>
Mussels, tomato sauce, ciabatta bread, parmesan cheese, lemon.	
P 14,3 F 11,4 C 15,4	221 kcal
<b>Julienne of rapan</b>	<b>890</b>
Rapans, leeks, vegetable oil, cream, oyster mushrooms, ciabatta bread, parmesan cheese.	
P 12,9 F 21,7 C 11,7	294 kcal
	230 g

## PASTA



<b>Spaghetti carbonara</b>	<b>650</b>
Spaghetti pasta, bacon, cream, parmesan cheese, egg yolk, basil.	
P 9,3 F 18 C 21,4	284 kcal
<b>Spaghetti bolognese</b>	<b>820</b>
Spaghetti pasta, young bull loin, tomato sauce, celery, leeks, garlic, chili pepper, parmesan cheese, basil.	
P 10,2 F 6,1 C 19	172 kcal
<b>Tagliatelle with vongole</b>	<b>790</b>
Tagliatelle pasta, vongole, butter, parsley, garlic.	
P 6 F 16 C 17,6	214 kcal
<b>Penne with shrimps and tom yam sauce</b>	<b>850</b>
Penne pasta, shrimp, butter, tom yam pasta, coconut milk, lime, white wine, tomatoes, parmesan cheese, herbs.	
P 9,5 F 8,7 C 18	188 kcal
<b>Tagliatelle with roast beef and mushrooms</b>	<b>950</b>
Tagliatelle pasta, young bull loin, truffle cream, mushrooms, cream, parmesan cheese, onions.	
P 8 F 6,6 C 17,9	163 kcal
<b>Farfalle with blue cheese</b>	<b>750</b>
Farfalle pasta, blue mold cheese, cream.	
P 8,2 F 12,7 C 18,9	222 kcal
	300 g

## HOT DISH



<b>Chicken with garlic sauce and roasted spinach</b>	<b>850</b>
Chicken thigh, spinach, leeks, cream, garlic, sun-dried tomatoes, teriyaki sauce.	
P 13 F 9,9 C 4,3	159 kcal
	270 g
<b>Homemade pike and cod cutlets with rice</b>	<b>750</b>
Cod, pike, rice, onions, butter, tartar sauce, lemon.	
P 7,5 F 12,3 C 13	193 kcal
	120/150/70 g
<b>Chicken breast with stewed vegetables</b>	<b>750</b>
Chicken breast, garlic, thyme, arugula, bell peppers, zucchini, pesto sauce.	
P 20,98 F 13,9 C 2,4	218 kcal
	250 g
<b>Beef cheeks with green mashed potatoes</b>	<b>1290</b>
Beef cheeks, special sauce on red wine, mashed potatoes, pesto sauce, parmesan cheese.	
P 8,4 F 13,4 C 8,6	188 kcal
	360 g
<b>Marble beef steak with mushroom sauce</b>	<b>1300</b>
Chopped beef, champignon mushrooms, cream, mashed potatoes, poached egg.	
P 13,9 F 21 C 8,8	280 kcal
	360 g
<b>Beef Stroganoff with oyster mushrooms and mashed potatoes</b>	<b>750</b>
Young bull loin, leeks, oyster mushrooms, cream, mashed potatoes, pickled cucumbers.	
P 4,7 F 8,4 C 9,4	132 kcal
	360 g
<b>Fried mullet with caesar sauce</b>	<b>1100</b>
Black sea mullet, caesar sauce.	
P 12,5 F 21,9 C 6	271 kcal
	260 g
<b>Filet mignon with wine sauce and vegetables</b>	<b>1890</b>
Young bull fillet, young potatoes, cherry tomatoes, special wine sauce.	
P 18,1 F 13,3 C 2,5	202 kcal
	300 g
<b>Flank steak with pepper sauce and grilled vegetables</b>	<b>1700</b>
Flank steak, bell peppers, zucchini, arugula, specialty pepper sauce.	
P 14,5 F 16,6 C 2,8	219 kcal
	300 g
<b>Risotto with mushrooms</b>	<b>650</b>
Rice, onions, white wine, porcini mushrooms, oyster mushrooms, parmesan cheese, arugula.	
P 4,2 F 4,3 C 5,6	78 kcal
	310 g
<b>Risotto with spinach and scallops</b>	<b>1350</b>
Sea scallops, rice, onions, white wine, spinach, coconut milk, lime, parmesan cheese.	
P 7,4 F 7,6 C 5,6	120 kcal
	380 g
<b>Gnocchi with tomato sauce and dorado</b>	<b>890</b>
Dorado fillet, potato gnocchi, tomato sauce.	
P 8,4 F 5,4 C 6	106 kcal
	280 g
<b>Adler trout</b>	<b>350</b>
Trout, lemon, thyme.	
P 20,8 F 11,9 C 0	190 kcal
	3a 100 g
<b>Salmon steak</b>	<b>1100</b>
Salmon, lemon.	
P 22,3 F 11,8 C 0,2	196 kcal
	3a 100 g
<b>Dorado</b>	<b>450</b>
Dorado, lemon, thyme.	
P 22,4 F 7,4 C 0,5	159 kcal
	3a 100 g
<b>Bun white</b>	<b>75</b>
	35 g
<b>Bun black</b>	<b>75</b>
	35 g

## BREAD

## SIDE DISHES



<b>Young fried potatoes</b>	<b>310</b>
Potatoes, chili peppers, garlic.	
P 3,8 F 10,9 C 6,8	140 kcal
	150 g
<b>Mashed potatoes</b>	<b>290</b>
Potatoes, butter, milk.	
P 2,3 F 12,7 C 17	192 kcal
	150 g
<b>Boiled rice</b>	<b>250</b>
Rice, butter.	
P 2,6 F 5,8 C 18,2	136 kcal
	150 g
<b>Grilled corn</b>	<b>250</b>
Corn, teriyaki sauce, soy sauce, chili pepper.	
P 4,1 F 0,7 C 21,2	108 kcal
	130 g
<b>French fries</b>	<b>250</b>
French fries, salt, ketchup.	
P 2,3 F 13,6 C 17	200 kcal
	150 g
<b>Grilled vegetables</b>	<b>320</b>
Bell peppers, eggplant, zucchini, red onions.	
P 1,2 F 6,5 C 6,9	90
	170 g

## SAUCES



<b>Tartar sauce</b>	<b>120</b>
Mayonnaise, mustard, sour cream, Worcestershire sauce, pickled cucumbers, capers, lemon, green onion	
P 3,2 F 29,7 C 5,2	391 kcal
	40 g
<b>Chili sauce</b>	<b>120</b>
	40 g
<b>Barbecue sauce</b>	<b>120</b>
	40 g
<b>Ketchup</b>	<b>100</b>
	40 g
<b>Mayonnaise</b>	<b>100</b>
	40 g
<b>Mustard mayonnaise sauce</b>	<b>100</b>
mayonnaise, mustard, soy sauce	
P 3,9 F 58,3 C 4,6	559 kcal
	40 g
<b>Dijon Mustard</b>	<b>100</b>
	40 g
<b>Blue cheese sauce</b>	<b>120</b>
cream, milk, blue cheese	
P 5,9 F 25,2 C 3,3	264 kcal
	40 g



## DESSERTS

<b>Cheesecake (Tropics)</b>	<b>650</b>
Cold cheesecake with mango-maracuja filling and mango sorbet.	
P 19,2 F 15,7 C 16,2	283 kcal
	160/30 g
<b>Tiramisu</b>	<b>710</b>
Mascarpone-based cream with moist sponge cake soaked in coffee syrup.	
P 11,8 F 26,2 C 32,3	411 kcal
	185 g
<b>Moti raspberry</b>	<b>390</b>
Rice flour based pastry with cottage cheese cream and raspberry filling.	
P 15,3 F 11,4 C 40	322 kcal
	90 g
<b>Pistachio crème brûlée</b>	<b>620</b>
Pistachio buttercream with caramel crust.	
P 7 F 34,6 C 13,4	393 kcal
	150 g
<b>Chocolate-hazelnut Napoleon</b>	<b>590</b>
Crispy chocolate cakes with chocolate nut cream and vanilla ice cream.	
P 9,5 F 25,4 C 25,4	368 kcal
	110/30 g
<b>Ice cream in assortment</b>	<b>190</b>
	50 g