



**ПЯТЬ
ТРАДИЦИЙ**

СЕМЬЯ ИСТОРИЯ КАЧЕСТВО

БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

— РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ —

Жареные креветки в прованском стиле

100 г 790 ₺

Осьминог с соусом руй, томатами и оливками

100 г 2850 ₺

Стейк из осетра с печеным картофелем и соусом качо-э-пепе

350 г 2270 ₺

Сибас по-средиземноморски

за 100 г 670 ₺

— МЯСО —

Телячий язык с горчичным соусом и картофельным пюре

за 100 г 690 ₺

Медальоны из телятины с соусом карри и жареным виноградом

345 г 1950 ₺

Шатобриан-стейк (на две персоны) со спаржей-гриль и соусом релиш

580 г 4600 ₺

Перечный стейк с перцами и соусом из зеленого перца горошком

245 г 1880 ₺

Кебаб из стейка сирлойн с беконом и овощной сальсой

275 г 1380 ₺

Топ-блейд с печеными перцами

310 г 2200 ₺

Рибай с соусом демиглас

за 100 г 1800 ₺

Стейк из свиной шеи с запеченным картофелем и домашней аджикой

за 100 г 370 ₺

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты





**ПЯТЬ
ТРАДИЦИЙ**

СЕМЬЯ ИСТОРИЯ КАЧЕСТВО

СЫРОВАЯЛЕНИЕ КОПЧЕНИЕ

— АНТИПАСТИ —

(Свинина/цыпленок/утка/индейка/говядина/гриссини/груша
вяленая/перец «Мама Купер»/оливки с миндалем)

310 г 1660 ₺

Говядина (оковалок)

60 г 420 ₺

Цыпленок (филе)

90 г 280 ₺

Свинина (вырезка)

90 г 290 ₺

Индейка (филе)

60 г 220 ₺

Утка (грудка)

60 г 260 ₺



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты

