

Горячие закуски

| | Выход | Цена грн. |
|---|-----------|--------------|
| Мидии «по-Провансальски» (протушенные в винно-томатном соусе мидии с перцем чили, чесноком, помидорами и луком) | 250 | 55-00 |
| «Торбочки» с грибами (блинчики с начинкой из обжаренных в сливках с луком шампиньонов) | 70/130 | 28-00 |
| Блинчики с красной икрой (блинчики с лососевой икрой, маслом, лимоном и зеленью) | 30/130 | 47-00 |
| Блинчики с семгой (блинчики с начинкой из слабосоленой семги с лимоном и зеленью) | 60/130 | 42-00 |
| Жульен с грибами и курицей (шампиньоны с луком и куриным филе, запеченные в сливках под сыром) | 160 | 32-00 |
| Цветная капуста с лисичками (тушеные в сливках лисички с розочками цветной капусты и зеленью) | 220 | 45-00 |
| Деруны «от Мирошника» (картофельные блинчики с жареными грибами, луком и кусочками жареной свинины) | 200/50/80 | 43-00 |
| Куриная печеночка с луком (куриная печень, обжаренная с луком на сливочном масле) | 180/50 | 37-00 |
| Яичница с беконом (обжаренные ломтики бекона, два яйца, огурец, помидоры, маслины и зелень) | 80/80/50 | 34-00 |
| Омлет с овощами (обжаренный болгарский перец, помидоры и лук, залитые яйцами, взбитыми с молоком, майонез, зелень и маслины) | 200/30 | 29-00 |