

САЛАТЫ

Тайский салат из свежих огурцов Ян Яй – салат из свежих огурцов с кинзой и перцем чили, заправляется соусом из сока лимона, меда, соевого соуса и растительного масла, подается с кунжутом

Из моркови по-тайски Кхерот – салат из моркови, болгарского перца и зеленого лука, заправляется соусом из сока лимона, соевого соуса и сахара

Из томатов в азиатском стиле – салат из свежих томатов с красным луком и листом салата, заправляется соусом из рисового уксуса, кунжутного масла, корня имбиря, чеснока, сахара, соевого соуса и молотого кориандра

Азиатский салат с арахисовой заправкой – салат из свежих огурцов, болгарского перца, моркови, пекинской капусты, зеленого лука с перцем чили и кинзой, заправляется арахисовой заправкой с соевым соусом, рисовым уксусом, чесноком и имбирем, подается с жареным арахисом

Салат с лапшой соба – салат с лапшой соба, китайской капустой, зеленым луком, стручковой фасолью, морковью, черешковым сельдереем, корнем имбиря, перцем чили, заправляется соусом из рисового уксуса, сахара, соевого соуса и кунжутного масла, подается с арахисом и кунжутом

Салат с манго и копченой курицей Мамуанг – салат из копченой куриной грудки с китайской капустой и манго, заправляется соусом из сока апельсина, лимона, зернистой горчицы, сахара и растительного масла, подается с кунжутом

Фунчоза по-корейски – салат из фунчозы с жареной куриной грудкой, репчатым луком, свежими огурцами, болгарским перцем, морковью, кинзой и яичными блинчиками, подается с кунжутом

СУПЫ

Дал – индийский суп из чечевицы на основе овощного бульона с кокосовым молоком, репчатым луком, перцем чили, чесноком, имбирем, карри, куркумой, зирой и кинзой

Миеккук – суп из морской капусты и курицы, подается с отварным яйцом и зеленым луком

Тайский суп с лапшой соба – куриный бульон с гречневой лапшой, соевым соусом, чесноком, специями, зеленым луком



Фо га – суп на основе куриного бульона с рисовой лапшой, чесноком, имбирем, острым соусом ширача, подается с жареной куриной грудкой, красным луком и лимоном

Фанцэндантан – суп с кусочками томатов и яичной паутиной на курином бульоне со специями

Том ям – тайский суп на кокосовом молоке с морским окуном, шампиньонами, репчатым луком, томатами и морепродуктами

Том Кха – тайский куриный суп на кокосовом молоке с луком, морковью, шампиньонами, томатами и перцем чили

ГОРЯЧЕЕ

Лапша соба с овощами – гречневая лапша соба с жареными овощами: зеленый горошек, стручковая фасоль, шампиньоны, цветная капуста, капуста брокколи, кукуруза, перец чили

Рис басмати с овощами – рис басмати с жареными овощами: зеленый горошек, стручковая фасоль, шампиньоны, цветная капуста, капуста брокколи, кукуруза, перец чили

Морской окунь в тайском стиле Пла нынг – филе морского окуня и стручковая фасоль на пару, подается с салатом из манго, свежего огурца, красного лука, меда, сока лимона, соевого соуса

Соба с курицей и овощами – тушенное куриное филе с морковью, болгарским перцем, фасолью, зеленым горошком, шампиньонами, перцем чили, подается с гречневой лапшой соба

Кета запеченная с соусом терияки – запеченная кета со специями и соусом терияки, подается на жареной с яйцом пшеничной лапше сомен

Карри из курицы – куриное филе в сливочном соусе с карри, болгарским перцем, ананасами и луком, подается с рисом басмати

Кисло-сладкая свинина по-тайски – тушеная свиная вырезка с морковью, репчатым луком и ананасами в апельсиново-лимонном соке, подается с рисом басмати

Тайские пельмени на пару – пельмени из свинины и говядины с репчатым луком и специями на пару, подаются с острыми соусами

Пельмени по-корейски в сковороде – пельмени из свинины и говядины с репчатым луком и морковью со специями, жарятся и подаются в сковороде с острыми соусами

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

САЛАТЫ

Витаминный – салат из свежей капусты с болгарским перцем и зеленым горошком, заправляется растительным маслом и соком лимона

«Весна» со сметаной – салат из свежего огурца, редиса, зеленого лука, отварного яйца со сметаной

Из свеклы с сыром – салат из отварной свеклы с чесноком и сыром, заправляется майонезом

Овощной салат с киноа – салат из свежего огурца, болгарского перца, красного лука, черешкового сельдерея, пекинской капусты и томатов черри, заправляется кунжутным маслом, рисовым уксусом, чесноком, имбирем и кориандром

Нисуаз – салат из консервированного тунца с фасолью, болгарским перцем, томатами черри, оливками, красным луком, перепелиным яйцом и листом салата, заправляется оливковым маслом с соком лимона, чесноком, сахаром и тимьяном

Чешский – отварная говядина, свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, яйцо, заправляется соусом из майонеза, сметаны и специй

«Цезарь» с куриной грудкой – сочетание запеченной грудки, листа салата, крутонов, сыра и помидоров черри, заправляется классическим соусом «Цезарь»

СУПЫ

Шпинатный – легкий шпинатный суп-пюре с сыром фета

Тыквенный крем-суп – крем-суп из тыквы с добавлением репчатого лука, чеснока, кокосового молока и специй, подается с семечками тыквы и перцем чили

Уха из кеты – с картофелем, репчатым луком, морковью, сельдереем и зеленью

Бульон с яйцом – куриный бульон с отварной курицей и яйцом



Минестроне – суп на курином бульоне с картофелем, репчатым луком, морковью, фасолью, горошком, болгарским перцем, цукини, стручковой фасолью, сельдереем пастой, чесноком и зеленью

Токмач – суп на курином бульоне с домашней лапшой, картофелем, репчатым луком и морковью, подается с отварным яйцом и зеленью

Солянка домашняя – суп на бульоне из говядины с картофелем, репчатым луком, солеными огурцами, маслинами, говядиной, свиной, беконом, сервелатом и копченой шейкой. Подается с лимоном, зеленью и сметаной

ГОРЯЧЕЕ

Кета с рисом в фольге – запеченное филе кеты с рисом басмати со сливочным соусом, тимьяном, розмарином, болгарским перцем

Морской окунь по-польски – припущенное филе морского окуня с репчатым луком и морковью, подается с отварным картофелем и соусом польским на основе сливочного масла с яйцом, соком лимона и зеленью

Бефстроганов из свинины с картофельным пюре – бефстроганов из свиной вырезки в сметанном соусе, подается с картофельным пюре

Котлетки Долматские – котлетки из говядины и свинины с луком, тушатся в томатном соусе с чесноком и душистыми травами. Подаются с картофельным пюре

Курица по-гречески – обжаренное на оливковом масле куриное филе, подается с кабачками цукини под сыром фета с помидорами

Паста Болоньезе – спагетти с мясным соусом и сыром пармезан

Паста с мясом курицы – фарфалле с куриным филе, кукурузой, зеленым горошком, подается со сливочным соусом