

ОБЕДЫ И УЖИНЫ

ПЕРВЫЙ КУРС

Греческий салат из свежих овощей

Овощной салат

со сметаной или оливковым маслом

Салат с вяленым пастромой и медово-горчичной заправкой

Зеленый салат с трюфельным Майо

ВТОРОЙ КУРС

Крем-суп из белых грибов

Куриный суп с яичной лапшой и яйцом

Сливочная уха с белой рыбой

ТРЕТИЙ КУРС

Куриное филе с бэби картофелем и соусом Песто

Казаречче качо-э-пепе

Говяжий бифштекс с яйцом и томатами

Треска с картофельным пюре и соусом Беарнез

2000 ₽

Обед/ужин включает в себя по одной позиции из каждого курса

Дополнительно к каждому обеду и ужину мы подаем
дрип-кофе, сливки и чай

LUNCH & DINNER

FIRST COURSE

Greek salad with fresh vegetables

Vegetable salad
with sour cream or olive oil

Salad with dried pastrami and honey mustard dressing

Green salad with truffle Mayo

SECOND COURSE

Cream soup with porcini mushrooms

Chicken soup with noodles and eggs

Creamy soup with white fish

THIRD COURSE

Chicken fillet with baby potatoes and pesto sauce

Casarecce cacio e pepe

Beef steak with egg and tomatoes

Cod with mashed potatoes and Béarnaise sauce

2000 ₺

Lunch & dinner include one dish from each course

Additionally, we serve drip coffee, creamer, and tea
with every lunch and dinner meal

ACADEMIA
boutique hotels