



# Горячие закуски

<b>Жульен КДС (кремлевский )</b> куриное филе, шампиньоны, сметана, сыр, зелень	80	<b>140 руб. 15 мин.</b>
<b>Пельмени фри под соусом маренчо</b> Соус маренчо: кетчуп, сметана, майонез, чеснок.	200/50	<b>140 руб. 15 мин.</b>
<b>Жульен из шампиньонов в сметанном соусе</b>	100	<b>145 руб. 15 мин.</b>
<b>Омлет по-испански</b> Яйцо, сыр, молоко, помидор, пастрома, перец болгарский, зелень.	200	<b>170 руб. 20 мин.</b>
<b>Драники со с/с семгой</b> ( Драники из картофеля, семга слабосоленая. Подаются с соусом из сметены, кинзы, чеснока, и зелени базилика; украшается веточкой зелени.)	150/45/20	<b>175 руб. 20 мин.</b>
<b>Шампиньоны, фаршированные птицей</b> Шампиньоны, куриное филе, лук репка, коньяк, майонез, зелень, фундук.	140/10/5	<b>220 руб. 25 мин.</b>
<b>Драники с креветками</b> (картофель, сыр, креветки, чеснок, помидор, соевый соус, специи, лимон, базилик, лук зеленый.)	120/80/25/ 5/2	<b>295 руб. 35 мин.</b>
<b>Тигровые креветки</b> Тигровые креветки замаринованные в специальном маринаде, фаршированные семгой с ежевичным соусом, киви.	110/75/20/ 30	<b>475 руб. 30 мин.</b>