



СЕЗОННОЕ МЕНЮ
SEASONAL MENU

САЛАТЫ | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

SALADS | COLD SNACKS



**ЗЕЛЕНый САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ И КАБАЧКОМ**

Green salad with shrimp and zucchini

170 г **690 ₽**



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**

Crispy eggplant and cream cheese salad

200/4 г **590 ₽**



КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ

Carpaccio with tomatoes

220/2 г **450 ₽**



**СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ**

Beetroot paste with baltic sprat

170 г **390 ₽**

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products.

СУПЫ
SOUPS



СВЕКОЛЬНИК 330/40/3 г **450 ₺**
Beetroot soup



ОКРОШКА НА КВАСЕ / НА КЕФИРЕ 330/40/3 г **450 ₺**
Kvass / kefir okroshka soup

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN DISHES



**ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
С БУЛГУРОМ И КОРЕНЬЯМИ** 280/2 г **890 ₺**
Veal cheeks with bulgur and roots



**ПШЕНИЧНАЯ ЛАПША
С ЦЫПЛЕНКОМ И ОВОЩАМИ** 300/4 г **590 ₺**
Wheat noodles with chicken and vegetables



**ЛОСОСЬ С ПТИТИМОМ
И ШПИНАТОМ** 90/160 г **1190 ₺**
Salmon with ptitim and spinach



**ПЕЛЬМЕНИ
С МУРМАНСКОЙ ТРЕСКОЙ** 125/50/2 г **550 ₺**
Pelmeni (dumplings) with murmansk cod

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products.

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ

Pistachio roll with raspberry

110/3 г

650 Р



БАНАНОВЫЙ ТОРТ

Banana cake

150/40/2 г

450 Р

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products.

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ					
Зеленый салат с креветками и кабачком	170	10.4	29.6	7.9	340.6
Свекольная икра с Балтийской килькой	170	18.3	19.2	22.1	335.2
Салат с хрустящими баклажанами и сливочным сыром	200/4	6.3	18.8	29.7	313.8
Карпаччо из томатов	220/2	4.4	14.3	8.2	179.9
СУПЫ					
Свекольник с говядиной	330/40/3	14.3	19	13.7	283.8
Окрошка на квасе	330/40/3	15.5	32	10	390.8
Окрошка на кефире	330/40/3	18.8	23.1	14.4	341.8
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Телячьи щечки с булгуром и кореньями	280/2	57.6	33.6	28	645.7
Лосось печеный с птитимом и шпинатом	90/160	25.8	26.5	25.8	445.5
Лапша с цыпленком и овощами	300/4	21.6	22.7	60.6	534
Пельмени с Мурманской треской	125/50/2	54.3	61.5	40.8	934.4
ДЕСЕРТЫ					
Фисташковый рулет с малиной	110/3	5.2	37.3	66.5	622
Банановый торт	150/40/2	5.4	44.2	50	619

В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов не используются.

В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков, возможны отклонения в пищевой и энергетической ценности блюд.

В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков, возможно содержание в продукции следов глютеносодержащих злаков и лактозы, поступивших в продукты искусственным путем.

Перечень оказываемых услуг: доставка, услуга по организации питания в ресторане.

Оплата производится в рублях или основными картами. Более подробную информацию о выходе блюд и калорийности вы можете узнать у официанта.

Payment in rubles or via primary bank cards. Please ask your waiter for information about output weight and energy value of the meals.




GINZA
PROJECT
— ginza.ru —