



Сырный ресторан и
французские пекарни

Деловые обеды в Café de L'air

Салаты

- Салат из свежих овощей** 119 ₹
Полезный классический салат из огурца, помидора, перца, редиса, листа салата и лука-порея. Заправка — мятно-сметанный соус Талатури. 140 г | 101 Ккал
- Салат фруктовый** 119 ₹
Легкий салат для любителей фруктовой свежести: киви, груша, банан, апельсин — на листьях салата под греческим йогуртом. 140 г | 83 Ккал
- Салат с ветчиной** 119 ₹
Сытное блюдо с ветчиной, яичным блинчиком, томатами, салатным листом и пассированными морковью с луком. Заправлен майонезом собственного приготовления. 140 г | 282 Ккал
- Салат с курицей и апельсином** 119 ₹
Нескучный салат с куриной грудкой барбекю, апельсином, томатами, свежим огурцом, листовым салатом и сметано-мятной заправкой. 130 г | 111 Ккал
- Салат с кальмарами** 119 ₹
Майонезная классика (майонез собственного изготовления!) с кальмарами, яйцом, корншонами и луком-фри. 140 г | 352 Ккал

Супы

- Сырный суп с гренками** 89 ₹
250 г | 132 Ккал
- Суп дня — коллекция популярных супов** 109 ₹
Узнайте у Вашего официанта, какой суп мы подаем сегодня. 250 г

• Торжаше блюда •

Драники с минтаем

Тушенные в сливках с луком ломтики минтая на картофельных драниках.

119 ₺

140 г | 180 Ккал

Скумбрия жареная

Филе со сливочным соусом бешамель.

139 ₺

110 г | 282 Ккал

Курица-фри с овощным пюре

Хрустящие кусочки курицы в панировке с ярким пюре из цуккини, баклажана, картофеля, лука, моркови и томатной пасты.

139 ₺

160 г | 432 Ккал

Куриная отбивная

Куриная грудка с томатом под сыром моцарелла.

139 ₺

130 г | 266 Ккал

Вареники с Адыгейским сыром

139 ₺

240/30 г | 685 Ккал

Пельмени со сметаной

149 ₺

250/30 г | 659,8 Ккал

Котлета домашняя

Приготовленная по домашнему рецепту из фарша говядины и свинины, в подаче с томатным соусом сальса с ананасом.

139 ₺

120/40 г | 510 Ккал

• Гарниры •

53 ₺

Печеный картофель

120 г | 230 Ккал

Рис с овощами

120 г | 277 Ккал

Овощное рагу (цукини, болгарский перец, картофель)

120 г | 115 Ккал

Свежие овощи (огурец, томаты, болгарский перец)

100 г | 69 Ккал

• Соусы •

29 ₺

Сырно-сливочный

30 г

Томатный к мясу (кетчуп, чили-соус, болгарский перец, томаты и специи)

30 г

Сливочно-грибной

30 г

• Десерты •

69 ₺

Десерт дня — узнайте у Вашего официанта, какие десерты мы подаем сегодня

• Напитки •

Чай — зеленый, черный, фруктовый, улун

160 мл | 29 ₺

Кофе Американо

160 мл | 45 ₺

Морс клюквенно-брусничный

250 мл | 45 ₺