



GRAND HOTEL
EMERALD
★★★★★
Saint-Petersburg

Постное меню

11.03-27.04

Холодные закуски и Салаты

- Теплый салат из острых баклажан
с томатами черри и базиликом 230* 650 руб.
- Салат из болгарского перца со свежими
яблоками, соком лимона и кедровыми орехами 150/2* 370 руб.
- Салат из свежих овощей с пряным маслом
и семечками подсолнуха 270/10/2* 350 руб.
- Баклажаны гриль в медово-горчичном маринаде
со свежими помидорами и веточкой розмарина 100/25/2* 280 руб.
- Винегрет овощной 150/5/2* 180 руб.

Теплые закуски

- Брокколи с кисло-сладким соусом и чили 180/50/50/2* 490 руб.
- Котлеты картофельные с маринованными опятами 230/1* 360 руб.
- Толуницы овощные с томатным соусом с травами 280/1* 350 руб.

Супы

- Суп из белых грибов с перловой крупой 300/1* 480 руб.
- Горчица из свежей капусты с красной фасолью 300/1* 280 руб.
- Томатный суп с белой фасолью и зеленью 300/5* 250 руб.
- Суп-пюре из тыквы с черным бальзамическим кремом
и шнит луком 300/1* 250 руб.



GRAND HOTEL
EMERALD
★★★★★
Saint-Petersburg

Постное меню

11.03-27.04

Горячие блюда

<i>Картофель жареный с белыми грибами 250/50/1</i>	<i>550 руб.</i>
<i>Перец фаршированный овощами с томатным соусом 190/100/1</i>	<i>410 руб.</i>
<i>Плов с ароматом шафрана и сухофруктами, обжаренными с зеленью 280/10</i>	<i>350 руб.</i>
<i>Тушеная квашеная капуста с белыми грибами 300/2</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Тыква жареная с яблоками с соусом из кураги и сиропа шиповника 250/50/1</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Треча с овощным рататюем 200/100/1</i>	<i>280 руб.</i>

Десерты

<i>Яблоко, запеченное с изюмом и медом 120/50/35</i>	<i>260 руб.</i>
<i>Пирог постный с ягодным соусом 100/100/4/1</i>	<i>250 руб.</i>
<i>Сорбет с мятным сиропом 150/30/1</i>	<i>210 руб.</i>
<i>Чернослив в шоколаде 100/1</i>	<i>190 руб.</i>