

название	выход yeild, gr.	цена price, hrn.
<i>Салаты/Salads</i>		
Лосось в вассабовом соусе с икрой летучей рыбы <i>Salmon in wasabi sauce with flying fish roe</i>	140	85,00
Цезарь с обжаренной куриной грудкой <i>Caesar with roasted chicken breast</i>	200	112,00
Греческий с сыром фета и солеными оливками <i>Greek salad with feta cheese and pickled olives</i>	200	75,00
Помидор и моцарелла на соусе песто <i>Tomato and mozzarella on pesto</i>	150	95,00

### *Плато/Plates*

Коллекция элитных сыров с цукатами <i>Collection of elite cheeses with candied fruits</i>	120/120	165,00
Мясные изыски с гриссини и вялеными томатами <i>Meat delicacies with grissini and dried tomatoes</i>	200/50	225,00
Рыбные деликатесы с каперсами <i>Fish specialties with capers</i>	200/50	165,00

### *Холодные закуски/Cold Appetisers*

Карпаччо из телятины на грейпфрутовом соусе <i>Veal carpaccio in grapefruit sauce</i>	180/20	135,00
Домашние соленья <i>Home-style pickles</i>	250	68,00
Ассорти свежих овощей с зеленью <i>Assorted fresh vegetables with herbs</i>	250	76,00

### *Сковородки/Pans*

Сковорода Адмирал из морепродуктов <i>Admiral seafood pan</i>	450	480,00
Сковородка с мясной поджаркой и луком <i>Pan with fried meat and onions</i>	450/200	185,00

### *Горячие закуски/Hot Appetisers*

Гусиная печень на яблоках с малиновым соусом <i>Foie gras on apples with raspberry sauce</i>	150/80/50	270,00
Тигровые креветки в винно-чесночном соусе <i>Tiger shrimps in garlic-wine sauce</i>	180/50	260,00
Гребешки гриль на подушке из красной фасоли <i>Grilled scallops on red beans</i>	200/50	295,00
Пельмени в бульоне с зеленью <i>Pelmeni (small dumplings with meat) in broth with herbs</i>	300	45,00

### *Супы/Soups*

Украинский борщ <i>Ukrainian borshch</i>	200/50/30	55,00
Грибной крем-суп <i>Creamy mushroom soup</i>	200	80,00
Утиное пот-а-фу с овощами <i>Pot-au-feu soup with duck and vegetables</i>	250	55,00

название	выход yeild, gr.	цена price, hrn.
<i>Паста/Pasta</i>		
Спагетти карбонара <i>Spaghetti carbonara</i>	290/30/20	95,00
<i>Блюда из рыбы/Fish Courses</i>		
Судак на подушке из лука порей с беконом и лисичками <i>Pike-perch on a bed of leek with bacon and chanterelles</i>	140/80/80	155,00
Стейк из лосося на спаржевой фасоли с соусом перигер <i>Salmon steak on French bean with Périgord sauce</i>	150/60/100/30	135,00

### *Блюда из мяса/Meat Courses*

Биф-стейк с перцем под соусом арманьяк и жульеном из белых грибов <i>Beef steak with pepper, Armagnac sauce and ceps en cocotte</i>	200/50/50	245,00
Свинная корейка в лимонно-розмариновом соусе с долькой печеного картофеля <i>Pork loin in lemon-rosemary sauce with a slice of baked potato</i>	170/70/30	110,00

### *Блюда из птицы/Poultry Courses*

Утиная грудка в медовом соусе с роллом из прошутто и крем-сыра <i>Breast of duck in honey sauce with a roll of prosciutto and cream cheese</i>	180/85/50	200,00
Куриная грудка с миндальным орехом на овощном сое и сладко-перечным соусом <i>Chicken breast with almond nuts on sauteed vegetables with sweet pepper sauce</i>	130/160/10	85,00

### *Гарниры/Garnishes*

Картофельное пюре <i>Mashed potatoes</i>	200	20,00
Спаржевая фасоль с орехами кешью <i>French bean with cashew nuts</i>	200/25	50,00

### *Десерты/Desserts*

Тирамису <i>Tiramisu</i>	150/80	65,00
Торт бейлиз <i>Cake baileys</i>	150/50	80,00
Домашний торт наполеон <i>Home-style cake napoleon</i>	150/65	45,00
Домашнее мороженое <i>Homemade ice cream</i>	50	15,00

Директор ЧП «Лагуна»	/ _____ /	Вакулюк М.О.
Бухгалтер ЧП «Лагуна»	/ _____ /	Бирюлина В.В.
Шеф-повар ЧП «Лагуна»	/ _____ /	Болибрух В.Ф.