

Обед августа

Речная форель,
запеченная с
брокколи, кабачками
и пряными травами

Целая рыбка.
Подается с французским
соусом бешарнез

+

Напиток на выбор

Брусничный морс или
компот из сухофруктов
или вино красное или белое
полусладкое, Италия

+

Хлеб

340 р

Суп дня

+

Речная форель,
запеченная с
брокколи, кабачками
и пряными травами

Целая рыбка.
Подается с французским
соусом бешарнез

+

Напиток на выбор

Брусничный морс или
компот из сухофруктов
или вино красное или белое
полусладкое, Италия

+

Хлеб

390 р





С любовью готовим вкусную еду из натуральных продуктов



www.kitchenpolly.ru

[kitchenpolly.openfood](https://www.facebook.com/kitchenpolly.openfood)

vk.com/kitchenpolly

ОБЕДЫ НА ЗДОРОВЬЕ!

САЛАТ + СУП + НАПИТОК	200 р 2041 кгл	+35 кгл
САЛАТ или СУП + ГОРЯЧЕЕ + НАПИТОК	225 р 2296 кгл	+40 кгл
САЛАТ или СУП + ГОРЯЧЕЕ ХОСПЕР + НАПИТОК	250 р 2551 кгл	+50 кгл
САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ + НАПИТОК РЫБНЫЙ ОБЕД с нежным ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ в кляре	270 р 2755 кгл	+55 кгл
САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ ХОСПЕР + НАПИТОК	290 р 2959 кгл	+60 кгл

САЛАТЫ на выбор

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ в соусе терияки

САЛАТ СО СВИНИНОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

САЛАТ С ОГУРЦОМ, РЕДИСОМ И ЯЙЦОМ

КАЛЕНДАРЬ СУПОВ в Кухне Полли

ПОНЕДЕЛЬНИК	БОРЩ
ВТОРНИК	ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП с вермишелью
СРЕДА	РАССОЛЬНИК
ЧЕТВЕРГ	КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ
ПЯТНИЦА	СЫРНЫЙ СУП С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ и КУРИЦЕЙ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

- ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ
из филе куриной грудки с фирменным соусом.
Готовится до 8 мин.
- СТРОГАНОВ ИЗ ИНДЕЙКИ
- ПЕЧЕНЬ ПО-ШОТЛАНДСКИ
Рубленая говяжья печень с французским соусом пряными травами. Готовится до 10 мин.
- ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАНИНЫ
Пельмени готовятся до 12 мин.

ДВОЙНОЕ МЯСО* + 120 р

*Второе мясное блюдо на выбор к вашему обеду

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ХОСПЕР на выбор

- БИФШТЕКС по-царски
с томатным соусом. Готовится до 12 мин.
- ФИЛЕ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА
в маринаде с оливковым маслом, чесноком и кинзой, с грибным соусом. Готовится до 12 мин.
- СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ
с брусничным соусом. Готовится до 12 мин.
- СТЕЙК из СВИНИНЫ
в пряном маринаде с томатным соусом.
Готовится до 12 мин.

ДВОЙНОЕ МЯСО* + 160 р

ГАРНИР на выбор

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ГРЕЧКА
РИС с грибами

НАПИТКИ на выбор

- МОРС БРУСНИЧНЫЙ 200мл
- КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ 200мл
- ВИНО КРАСНОЕ/БЕЛОЕ полусладкое, Италия 120мл

ХЛЕБ на выбор

- БУЛОЧКА с отрубями
- БОРОДИНСКИЙ хлеб
- ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ

значком отмечены блюда, приготовленные с использованием продуктов



и вина

коллекции **Сомелье**