

### Ланч «Мясной» 352.-

- салат из отварного куриного филе с сельдереем, маринованным огурцом, майонезом и хрустящими гренками
- сливочный крем-суп из шампиньонов, с гренками
- фрикассе из курицы с шампиньонами и овощами в белом соусе

### Ланч «Японский» 395.-

- салат «Чука» из водорослей хияши вакамэ с соусом «Гомадаре»
- мисо суп с водорослями, грибами и тофу
- теплый ролл с лососем, огурцом, салатом айсберг и «спайси» соусом
- суши с лососем 2 шт.
- суши с креветкой 2 шт.

### Ланч «Азия» 352.-

- тайский салат (жареная куриная грудка, салат лоло росо, салат айсберг, сладкий перец, с соусом «Тай»)
- суп «Очедзукки» (бульон суимоно, рис, лосось, васаби)
- темпура-ролл «Калифорния» с креветкой, огурцом и авокадо
- ролл «Каппа маки» с огурцом

### Ланч «Домашний» 352.-

- салат домашний (свежие огурцы, куриное яйцо, редис, зеленый лук. Заправлен сметаной)
- суп-лапша куриная (легкий куриный бульон с яичной лапшой и куриной грудкой)
- куриные котлеты с картофельным пюре

### Ланч «Менза» 395.-

- салат «Тори Кунсей» (копченое куриное филе, морковь по-корейски, сладкий перец, огурец, луковый дрессинг)
- сырный суп с курицей, грибами, помидорами черри
- яичная лапша со свиной и соусом «Чар Сю»

### Ланч «Рыбный» 395.-

- салат «Мимоза» (слоеный салат из лосося в соусе «Терияки», вареной моркови, картофеля, с яйцом и зеленым луком. Заправлен майонезом)
- Суп «Том Ям» с шампиньонами и пряными шариками из лосося
- рыбные котлеты с рисом с овощами

### Китайские жареные булочки «сеудзы» 3 шт. 50.-

Соус, входящий в состав ланчей, по вашему желанию может быть заменен на любой другой совершенно бесплатно:

- кетчуп
- терияки
- кисло-сладкий
- горчичный
- чили острый
- оливковое масло

### Напиток на выбор: Морс:

- клюква
- облепиха
- черная смородина

Чай 400 мл:  
Жень-шень,  
Эрл Грей





# БИЗНЕС-ЛАНЧ

по будням  
с 11:00 до 17:00



Цены указаны в рублях. Данная брошюра является информационным материалом.  
С подробным составом блюд и напитков, их пищевой и энергетической ценностью вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего предприятия.