Органик меню ресторана «Рейкьявик»

Для приготовления блюд в этом органик-меню используются только натуральные продукты.

Животные и птицы выращены на естественном природном вскармливании на нашем мини ранчо.

Блюда в этом меню не содержат ГМО, синтетических добавок и консервантов.

Дорогие гости, просим обратить ваше внимание на то, что минимальное время приготовления блюд этого меню - 2 часа.

Суп Том-Ям из голубя Мясо голубя, шампиньоны, лемонграсс, корень галангала, варятся в бульоне с перцем чили, с листьями лайма и устричным соусом. Хорош под водочку и в прохладную погоду.	2800
Голубь запеченный с беконом Голубь породы кинг запекается в беконе, подается с пикантным соусом.	3500
Кролик по-королевски Ножка кролика обжаривается, затем запекается под сливочным соусом с овощами.	3500
Кролик в горшочке Мясо кролика с картофелем, луком, морковью, перцем, грибами и сметано-сливочным соусом запекается в горшочке.	3500
Кролик с овощами Ребрышки кролика тушатся с овощами.	3500
Курочка княжеская Домашняя курочка маринуется в апельсиновом соке и запекается в фольге, подается с оригинальным фруктовым гарниром.	2500
Форель царская Форель обжаривается на гриле и подается со сливочным соусом и лимоном.	2200

Горячие органик напитки

Органик напитки представлены международным брендом COFFECELL, продукт которого зарекомендовал себя как действительно позитивно

влияющий на здоровье.

В состав кофе и чая COFFECELL входит настоящий императорский женьшень или гриб рейши, выращенные компанией в горах Тайваня по самым высоким стандартам культивирования.

Чёрный чай с императорским женьшенем	750 мл	700
Зелёный чай с императорским женьшенем	750 мл	700
Чёрный кофе с императорским женьшенем	150 мл	700
Чёрный кофе с органическим рейши	150 мл	700
Капучино "Лесной орех" с императорским женьшенем	150 мл	700
Латте с императорским женьшенем	150 мл	600

По вопросу приобретения оздоровляющих напитков COFFECELL обратитесь к администратору.

www.coffecell.ru

Приятного аппетита!!!