



ГРАД

Представляем Вам уникальную технологию приготовления блюд из мяса, морепродуктов и овощей на вулканических камнях, раскалённых до 400 °С. Вы сами участвуете в процессе приготовления, просто переворачивая блюдо и прожаривая его так, как нравится Вам!

МЯСО

Подаются с шампиньонами, баклажаном, паприкой, соусом из белых грибов, домашней аджикой

- 1 **ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ**
150/90/30/30
680 Р
- 2 **ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ**
180/90/30/30
690 Р
- 3 **ФИЛЕ БАРАНИНЫ**
150/90/30/30
710 Р
- 4 **АССОРТИ ИЗ 3-Х ВИДОВ МЯСА**
70/70/70/90/30/30
790 Р

МОРЕПРОДУКТЫ

Подаются с шампиньонами, баклажаном, паприкой, соусом падтай, сливовым дрессингом

- 1 **ФОРЕЛЬ**
100/90/30/30
690 Р
- 2 **ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ**
100/90/30/30
770 Р
- 3 **ТУНЕЦ**
100/90/30/30
780 Р
- 4 **АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**
40/40/40/90/30/30
790 Р

