

The Secret School of Green Dragons and Scales

(сокр. SSGDS)

*Тайная школа зеленых драконов и чешуи

Меню тайной школы зеленых драконов и чешуи:

Холодные закуски:

1. Свежий салат из кролика с ореховым соусом. 150 грамм
2. Паштет из индейки с тертыми овощами и свежим хлебом. 100 грамм
3. Ассорти из морепродуктов с оливковым маслом и лимонным соком. 150 грамм
4. Арахисовая паста с овощами и соевым соусом. 130 грамм
5. Маринованные опята с лимоном и травами. 120 грамм
6. Пекинская капуста с кунжутом - тонко нарезанная капуста маринуется в смеси рисового виноградного уксуса, соевого соуса и кунжутного масла. Подается охлажденной с изящной посыпкой из кунжута. 140 грамм

Горячие закуски:

1. Жгучие крылья огненного дракона - кусочки куриного мяса в острых соусах, запеченные в дыхании дракона. 200 грамм
2. Картофельные шарики из пещерного гриба - мягкие и ароматные шарики, фаршированные сыром из грибов, поджаренные на огне. 140 грамм
3. Тарталетки с говядиной в пекинском соусе. 100 грамм
4. Фаршированные кальмары с тигровыми крабами и пикантным соусом. 140 грамм
5. Охалка перца викинга с копченым лососем и тертым сыром. 110 грамм
6. Мидии в сливочном соусе с душистыми травами и поджаренным чесноком. 130 грамм

Основные блюда:

1. Тушеная говядина с овощами и ароматным соусом. 310 грамм
2. Крем-суп из авокадо с лососем и тонкими сухариками из кунжутного хлеба. 310 грамм
3. Аргонский стейк с пряным соусом из черники и шалфея. 370 грамм
4. Жареная треска с вишневым соусом и пюре из сладкого картофеля. 300 грамм
5. Медово-горчичная глазурь на тушеной куриной грудке со спаржей. 340 грамм
6. Океанский лаврак в паприковом соусе с картофельными галетами и морковно-имбирным кремом. 320 грамм

Гарниры:

1. Соте из овощей с ароматными травами. 150 грамм

2. Пикантный картофельный гратен с сыром и зеленым луком. 150 грамм
3. Печеные корнеплоды с медом и куркумой. 120 грамм
4. Грибной рис с травяными нотками. 150 грамм
5. Перлотто с грибами и тимьяном. 130 грамм
6. Карамелизованная морковь со специями, запеченная с медом и тертым миндалем. 100 грамм

Десерты:

1. Шоколадный тарт с трюфельным кремом и малиновым соусом. 200 грамм
2. Фруктовая панна котта с ванильным соусом. 150 грамм
3. Лимонный чизкейк с молочным шоколадом и черничным желе. 150 грамм
4. Малиновый пирог с карамельным соусом и взбитыми сливками. 160 грамм
5. Шоколадный фондан с ванильным мороженым и клюквенным соусом. 200 грамм
6. Королевская ватрушка с воздушным соусом из маракуйи и миндалем. 120 грамм

Напитки:

1. Эльфийский фруктовый морс с карамелью. 300/500 мл
2. Волшебный зелиевой коктейль с мятной свежестью. 400 мл
3. Искристый травяной чай с лепестками розы. 700 мл
4. Апельсиновый квас с лимонным вкусом и искрами магии. 300/500 мл
5. Раскаленный медовый пунш с имбирем и клубникой. (безалкогольный) 300/500 мл
6. Освежающий мятный лимонад с нотками грейпфрута и базилика. 400 мл

