

Чорноморка

МАКРЕЛЕВИЙ ЛИСТОПАД

СНІДАНОК

Макрелевий сніданок	360
Рекомендуємо: Новозеландський Совіньйон Блан Бранкот Естейт	150 мл 128

ЗАКУСКИ ТА САЛАТИ

Форшмак з підкопченої макрелі	156
Рекомендуємо: Бельгійський Лагер Стелла Артуа	420 мл 69
Макрель слабої солі/гарячого/холодного копчення зі смаженою картоплею	165
Рекомендуємо: Червоне іспанське вино Рутейро	150 мл 69
Намазка з макрелі	156
Рекомендуємо: Португальське біле вино Раза Вінью Верде	150 мл 99
Солені макрелі (слабої солі, гарячого копчення, холодного копчення)	192
Рекомендуємо: Червоне або біле іспанське вино Рутейро	150 мл 69
Салат шуба з макреллю (за 100г)	69
Рекомендуємо: Червоне або біле іспанське вино Рутейро	150 мл 69
Олів'є з копченою макреллю	138
Рекомендуємо: Португальське біле вино Раза Вінью Верде	150 мл 99
Зимовий картопляний салат з макреллю	178
Рекомендуємо: Португальське біле вино Раза Вінью Верде	150 мл 99

СУПИ

Домашній суп з макреллю	148
Гарбузовий суп з макреллю та сиром дор блю	148

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Макрелевий сет (на компанію з 4 чоловік)	1 620
Рекомендуємо: Бельгійський Лагер Стелла Артуа	1000 мл 128
Котлети з макрелі з соусом з білих грибів	216
Рекомендуємо: Новозеландський Совіньйон Блан Бранкот Естейт	150 мл 128
Філе макрелі томлене у середземноморському соусі	290
Рекомендуємо: Португальське біле вино Раза Вінью Верде	150 мл 99
Макрель у шаурмі	246
Рекомендуємо: Червоне або біле іспанське вино Рутейро	150 мл 69
Бургер з макреллю	256
Рекомендуємо: Бельгійський Лагер Стелла Артуа	420 мл 69
Макрель Ісландія (за 100г, спосіб приготування - гриль, печена)	65
Макрель Японія (за 100г, спосіб приготування - смажена, гриль)	57