

GRILL STATION

wild

Это не просто новинки нашего меню, их придумал для Grill Station наш большой друг и известный финский шеф-повар Сами Таллберг. У себя на родине он известен, как главный эксперт по диким травам и локальным продуктам Скандинавии.

Пробовать обязательно!

САЛАТ С УТКОЙ И ЗАПЕЧЁННОЙ СВЕКЛОЙ (230 г)	490
САЛАТ С КРАБОМ И ЗЕЛЁНОЙ СПАРЖЕЙ НА ГРИЛЕ (180 г)	690
САЛАТ С ТОМАТАМИ, ФИЗАЛИСОМ И СЕМЕЧКАМИ (215 г).	350
ПАЛУС С ЦУКИНИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ (260 г)	750
ЛОСОСЬ СО ШПИНАТОМ И ЧЁРНЫМ РИСОМ (320 г)	890
ДОРАДО С ПАРМОЙ И МИНИ КАРТОФЕЛЕМ (330 г)	690
ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (230 г)	750
РЁБРА ЯГНЁНКА НА ГРИЛЕ С ПЕЧЁНЫМ БАКЛАЖАНОМ И СОУСОМ САЛЬСА ВЕРДЕ (300 г).	1350
КЛУБНИКА С РОМАШКОЙ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ (140 г)	350

ДЕТОКС*

КЛУБНИКА/МОРКОВЬ/АПЕЛЬСИН (300 мл)	400
ОГУРЕЦ/БАНАН/МЯТА (300 мл)	400
АНАНАС/КУРКУМА/ИМБИРЬ (300 мл)	400
ШПИНАТ/ЯБЛОКО/СЕЛЬДЕРЕЙ (300 мл)	400

**Если вы не знаете какой салат выбрать, просто закажите себе сок. Один стакан нашего нового свежесжатого сока равноценен целой корзинке свежих фруктов и овощей! Он переполнен витаминами и минералами благодаря инновационной технологии соковыжималки Kivings, которая деликатно перетирает ингредиенты, а не давит их.*

[#витаминизацияgrillstation](#)

