

# СУПЫ

## ОВОЩНЫЕ

<b>МИНЕСТРОНЕ</b> Классический итальянский овощной суп	<b>360 г</b>	<b>290 р.</b>
<b>СУП-ПЮРЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Крем суп из белых грибов со сливками	<b>310 г</b>	<b>530 р.</b>
<b>СУП ИЗ ПРОТЕРТЫХ ПОМИДОРОВ</b> Протертые томаты с кусочками сельдерея. Подается со сливками	<b>320 г</b>	<b>380 р.</b>
<b>СУП-ПЮРЕ ИЗ СПАРЖИ</b> Пюре из зеленой спаржи с овощами	<b>300 г</b>	<b>520 р.</b>

## МЯСНЫЕ

<b>СУП ИЗ ТЫКВЫ ФУА-ГРА</b> Крем из тыквы с кусочками утиной печени и беконом	<b>300 г</b>	<b>650 р.</b>
<b>СТРАЧАТЕЛЛА С КУРИЦЕЙ</b> Куриная грудка, яйцо, сыр «Грана Падано», петрушка, специи	<b>300 г</b>	<b>380 р.</b>

## РЫБНЫЕ

<b>ЗЕЛЕНый СУП С СЕМГОЙ</b> Крем-суп из зеленых овощей с кусочками семги и томатным соусом	<b>380 г</b>	<b>680 р.</b>
<b>СУП МОРСКОЙ</b> Морепродукты, овощи, помидорный соус и ароматные травы	<b>440 г</b>	<b>620 р.</b>
<b>КРЕМ-СУП ИЗ КРЕВЕТОК С КРАБАМИ</b> Крем из креветок, с крабами и сливками	<b>350 г</b>	<b>780 р.</b>