



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Подкопченный на ольховых опилках лосось «Роуз» на тостах с чернилами каракатиц .....	100 гр • 595 P
Рыбная тарелка .....	200 гр • 795 P
<i>(подкопченный лосось, масляная)</i>	
Сельдь особого посола с картофелем Шато и маринованным луком .....	100/100/30 гр • 275 P
Мясная тарелка А-ля Рус .....	160/60 гр • 725 P
<i>(язык отварной, вяленая говядина, буженина, полендвица, хрен, горчица)</i>	
Тарелка с мясными деликатесами .....	160/60/30 гр • 725 P
<i>(салями Вентричина, Прошутто, Бастурма, Коппа, сыр Моцарелла с ананасом)</i>	
Грузди соленые со сметаной .....	80/20 гр • 325 P
Овощное ассорти .....	260 гр • 250 P
<i>(огурец, помидор, редис, сельдерей, перец, зелень)</i>	
Пиккола-соле .....	300 гр • 275 P
<i>(маринованные черри, корнисионы, маринованный чеснок, капуста, черемша)</i>	
Сырная тарелка .....	160/100 гр • 450 P
<i>(Дор-блю, Пармезан, Маасдам, Копченый)</i>	
Тарелка с фермерскими сырами .....	160/100 гр • 650 P
<i>(Губернаторский, Бугровский, Бугровский с орехами, Проволоне)</i>	
Моцарелла с томатами и соусом «Песто» .....	250 гр • 350 P
Икра красная с блинчиками на 7 человек .....	100 гр • 800 P

## САЛАТЫ

Салат Цезарь с тигровыми креветками .....	250 гр • 595 P
Салат Цезарь с куриным филе на гриле .....	250 гр • 325 P
Салат с черной редькой, языком и луком фри .....	220 гр • 325 P
Салат Греческий с сыром Фета и оливками Таджески .....	260 гр • 295 P
Нисуаз с тунцом .....	270 P
Салат «Деревенский» с беконом, свежим огурцом и вялеными томатами .....	220 гр • 295 P
Оливье с лососем .....	280 P
Микс-салат с морепродуктами и водорослями «Вакаме» .....	190 гр • 495 P

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен грибной (шампиньоны) .....	100 гр • 140 P
Жульен мясной с шампиньонами .....	100 гр • 240 P
Жульен с курицей и шампиньонами .....	100 гр • 240 P
Итальянский пирог с кижучем и судаком .....	280 гр • 460 P
Итальянский пирог с говядиной и черносливом .....	280 гр • 460 P
Итальянский пирог с капустой, картофелем и белыми грибами .....	280 гр • 460 P
Итальянский пирог 4 сыра .....	280 гр • 460 P

### ФИРМЕННАЯ ЗАКУСКА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

(подается в зале на тележке Фламбэ)

Говяжья вырезка «Велингтон» с грибами и соусом «Сабайон» .....	1000 гр • 3600 P
Ножка ягненка, фаршированная яблоком, луком со сладким кус-кусом и гранатовым соусом .....	1000 гр • 3600 P
Фаршированная рыба .....	1000 гр • 3600 P

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### РЫБНЫЕ БЛЮДА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе атлантической трески с овощами и сливочным соусом .....	130/100/30 гр • 495 P
Филе лосося под сливочно-грибным соусом .....	795 P
Филе мраморного сома на шпоре из сельдерея .....	590 P
Стейк лосося на гриле или на пару .....	170/100 гр • 650 P

### МЯСНЫЕ БЛЮДА

Медальоны из свинины с беконом под сливочно-горчичным соусом с картофелем по-деревенски .....	120/100/70 гр • 495 P
Стейк из свиной шеи с картофелем по-деревенски .....	180/100/50 гр • 495 P
Филе утки с кус-кусом, ягодным соусом и кеноа .....	90/100/50 гр • 495 P
Филе «Миньон» с соусом из зеленого перца .....	150/80 гр • 750 P

## ГАРНИРЫ

Картофель отварной, жареный, шпоре, запеченный по-деревенски .....	120 гр • 100 P
Картофель жареный с белыми грибами .....	120 гр • 150 P
Овощи на гриле .....	120 гр • 150 P (баклажан, цуккини, перец, шампиньоны, черри)

## ХЛЕБ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

Гриссини .....	45 гр • 50 P
Булочка святыми томатами .....	45 гр • 20 P
Хлеб ржаной скориандром и семечками .....	35 гр • 20 P
Чиабатта .....	80 гр • 20 P

## ФРУКТЫ

Арбуз (сезон) .....	1000 гр • 60 P
Дыня (сезон) .....	1000 гр • 250 P
Абрикос (сезон) .....	1000 гр • 450 P
Черешня (сезон) .....	1000 гр • 750 P
Персик (сезон) .....	1000 гр • 450 P
Инжирный персик (сезон) .....	1000 гр • 750 P
Клубника (сезон) .....	1000 гр • 900 P
Виноград .....	1000 гр • 650 P
Груша .....	1000 гр • 450 P
Мандарины .....	1000 гр • 450 P
Киви .....	1000 гр • 450 P
Ананас .....	1000 гр • 450 P

