

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### Холодные закуски из рыбы

Наименование	Выход, г.	Цена, руб.
Слабосол классический из филе семги и муксуна	200/35	960-00
Рыбное ассорти филе масляной рыбы х/к, семга с/с, хе из судака	60/70/100/40	980-00
Ассорти из рыбных рулетов семга х/к с сыром и огурчиком, семга с/с с авокадо, блинный рулет с муссом из лосося	100/100/100/45	940-00
Рулеты из тортильи с подкопченной форелью в купе яблока в пряной карамели и сливочного сыра	180/40	540-00
Бочонки из блинов с красной икрой и муссом из сыра	110/20/25(3шт)	450-00
Шпинатные блины с неркой домашнего копчения и сырным кремом	180/20	480-00
Блинные роллы с семгой и сыром	180/10	500-00
Сельдь пряного посола с картофелем Шато и луком	100/60/25	250-00
Бриошь с кремом из кижуча	40 (1 шт.)	120-00
Профитроли с красной икрой	30 (1 шт.)	90-00

### Холодные закуски из мяса

Ассорти мясное буженина подкопченная и язык разварной говяжий с сыровяленой колбасой в декорации из маринованных черри и зелени	150/50/20	580-00
Ростбиф маринованный с сальсой и кростини	150/100	830-00
Ассорти из деликатесных нарезок пармская ветчина, утиная грудка-гриль, брезаола, гарнируется грушей и каперсами с салатом	150/80	930-00
Ассорти из Итальянских сортов мяса в рулетах и микс-салатом под кремом из бальзамического уксуса пармская ветчина с грушей, утиное магре с вялеными томатами и сыровяленая говядина с сыром и кедровым орехом	70/80/80/15	980-00
Террин из цыпленка с кедровым орехом и вяленой клюквой на соусе из апельсина и чипсами из тортильи	150/50	370-00
Ассорти из птицы рулеты из курицы с курагой и зеленью, копченая руляда, нежное пате из печени и рулетами из ветчины индейки с фетой, гарнированные маринованными овощами	300/50	620-00

Рулетики из языка с маринованным огурцом и сливочным хреном	160/20	550-00
Холодец из телятины с горчицей и хреном	150/30/20	500-00
Закуска из печени птицы с овощами на блинах	200/20	350-00

### Холодные закуски из овощей, сыров и фруктов

Ассорти из свежих овощей огурцы, томаты, паприка, зелень	300	320-00
Ассорти из солений огурцы и черри маринованные, капуста маринованная по-грузински	300	370-00
Томаты с сыром Моцарелла под соусом Песто	300	620-00
Грузди соленые со сметаной и маринованным луком	150/50/20	490-00
Огурцы малосоленые с укропом и чесноком	150	250-00
Рулетики из баклажан с ореховой пастой и гранатовым соусом	180/25	340-00
Роллы из цуккини-гриль с муссом из копченого угря и сыра	160	360-00
Томаты черри фаршированные брынзой и базиликом	160	350-00
Ассорти сырное рассольное мацарелла, брынза, сулугуни и адыгейский сыры с крекерами и домашним вареньем в купе кураги и грецких орехов	300/120	750-00
Ассорти из сыров камамбер, эмменталь, сыр с голубой плесенью, пармезан, мед, домашнее варенье, орехи, виноград	200/50/50	790-00
Ассорти из оливок с прованскими травами	150	250-00
Ассорти фруктовое (сезонные фрукты)	1000	650-00
Лимонная нарезка	100	80-00

### Салаты

Оливье с печенью кролика и красной икрой	150/30/20	390-00
Салат с ростбифом и лесными грибами под заправкой из вяленых томатов	180	520-00
Салат с телятиной Sous vide с овощами под крем-соусом из тунца	210	410-00
Салат в восточном стиле с угрем и креветками	160	510-00

Ложе из овощей с фаршированным кальмаром-гриль под пикантной заправкой	220	480-00
Салат Цезарь с лососем и свежим огурцом с нежными крутонами и пармезаном	180	590-00
Салат "Цезарь" с курицей гриль и томатами черри на сочных листьях салата Романо	220	480-00
Греческий салат с маринованным луком и нежной брынзой	230	310-00
Винегрет с печеных овощей и муксуном домашнего копчения, с хрустящей капустой	150/40	410-00

### Горячие закуски

Утиное магре с фруктовым чатни	90/50/15	390-00
Цыпленок на вальванте в сливочном соусе	150/10	290-00
Киш со сливочной начинкой из нерки и шпината	140/30	450-00
Зеленое ризотто с кальмаром-гриль и пармезаном	140/40/20	340-00
Жульен из лосося в слоеном тесте под соусом из спаржи и креветок	150/20	480-00

### Горячее блюдо общее

Телятина запеченная в травах с белыми грибами и беконом	1000	3200-00
Шея свиная с овощами жареная на гриле	1000	2800-00
Нога ягненка томленая с розмарином и чесноком	1000	3800-00
Семга в рулете с креветками и шпинатом	1000	4900-00

### Горячее рыба и морепродукты

Лосось на овощном соте под соусом blue-cheese	140/100/30	780-00
Филе кижуча в медово-горчичном маринаде со спаржей	150/120/30	690-00
Филе муксуна с грибным дюкселем и печеным картофелем	130/120/30	810-00
Лоин судака в хрустящей корочке из чили и арахиса с брокколи и соусом из свежей зелени Чимичури	160/120/30	560-00
Стейк из филе судака с тальятелле из моркови и цукини под сливочно-икорным соусом	160/70/30	580-00
Радужная форель целиком на гриле с овощными роллами и азиатским соусом	190/120/80	780-00
Судак в рулете с вялеными томатами и каперсами На сливочной поленте под соусом Вьерж	180/120/30	490-00

## Горячее мясо и птица

Медальоны из свинины с беконом на картофельных биточках под сливочно-горчичным соусом	180/150/30	520-00
Свинина в прованских травах под ананасовым соусом с печеным баклажаном	150/60/30/100	630-00
Свиная шейка и бэби-кукуруза на гриле под соусом «Сальса» с картофелем «Айдахо»	150/50/50/120	590-00
Филе-миньон с грибным жульеном на стручковой фасоли	150/60/120	710-00
Говядина «Веллингтон» под соусом Порто с карамелизованными овощами вырезка говядины с грибным паштетом и пармской ветчиной в слоеном тесте	180/30/100	650-00
Курица в тайском стиле с овощами и орехом кешью под кисло-сладким соусом в купе рисового микса	250/120	520-00
Грудка цыпленка Суприм на кус-кус с ананасовой сальсой грудка чиненая грибной икрой и сыровяленным беконом	170/120/60	490-00

## Гарниры

Картофель запеченный с розмарином и чесноком	120	100-00
Картофель отварной с укропом и сливочным маслом	120	90-00
Смесь белого и дикого риса под соусом «Альфредо»	120	130-00
Рататуй из бэби-овощей с вялеными томатами	120	210-00
Овощи на гриле с тимьяном и соусом Песто	120	260-00

## Дополнения

Хлебная корзинка	100	100-00
Кэнди-бар		от 4500-00
Виски-бар		от 4000-00
Чиз-бар		от 3500-00