

САЛАТЫ

*Салат «Цезарь» с цыпленком 130 гр.
(салат ромейн, соус цезарь, гренки, сыр пармезан, филе цыпленка)*

*Сочный салат с ростбифом и овощами 130 гр.
(ростбиф, огурец, перец болгарский, помидор, перец чили, лук шалот)*

*Салат с рукколой, семгой и томатами черри 80 гр.
(руккола, черри, семга с/с,)*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Сыр моцарелла с томатами и соусом песто 80 гр.
(сыр моцарелла, томаты, соус песто, базилик)*

*Овощное плато с соусом «Тартар» 90/10 гр.
(томаты, огурцы, перец сладкий, салат, тартар)*

Маслины и оливки 25 гр.

Мясное ассорти

Холодный ростбиф томленный в винном соусе 25 гр.

Рулет из филе индейки с печеной паприкой 25 гр.

Мусс из телячьей печени на хрустящем крутоне 25 гр.

Запеченная свиная шея, маринованная в дижонской горчице 25 гр.

Хрен, горчица 20 гр.

Рыбное ассорти

*Розочка из семги шеф-посол на картофельном дранике
со сливочно-икорным соусом 30 гр.*

Рулет из филе судака с муссом из копченого лосося 20 гр.

Слайсы подкопченной масляной рыбы с каперсами 20 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

*Блинный узелок с куриным филе в сливочном соусе и лесными грибами 100 гр.
(блинчик, куриное филе, лесные грибы, лук, сливки, зелень)*

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

*Стейк из лосося на гриле со шпинатом и икорным соусом 110/100/20 гр.
(филе лосося, шпинат, сливки, икра)*

или

*Стейк из свинины с соусом из ямайского перца, гарнированный овощами
гриль 110/100/20 гр.
(свиная шея, цуккини, паприка, лук, черри, соус)*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.
Пражская черная булочка 40 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Морс клюквенно – брусничный 300 мл.

Минеральная вода н/г 300 мл.

ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза (сезонные фрукты) 150 гр.

Стоимость на персону:

Предложение действительно при заказе от 30 персон

3.100 руб.