

Меню №4

САЛАТЫ

- Салат с тигровой креветкой, рукколой, вялеными томатами и апельсиновым релишем 100 гр.
Салат с телячьим языком, молодым картофелем, печёной паприкой и перепелиным яйцом 120 гр.
Шеф-салат с бужениной 120 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Крепсы с лососем с/с, салатом ромейн и сыром «Филадельфия» 40 гр.
Ломтики копченого угря с луком шнитт 20 гр.
Подкопченая масляная рыба с каперсами 20 гр.
Сыр моцарелла с бакинскими томатами и соусом «Песто» 70 гр.
Холодный ростбиф томленный в винном соусе 30 гр.
Хрен, горчица 20 гр.
Паштет «Буженина Портер» с ржаными крутонами 30 гр.
Итальянская коллекция 60 гр.
Ассорти из солений и маринадов 90 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Пармиджано из баклажан с соусом «Песто» 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

- Стейк из форели на гриле со шпинатом и икорным соусом 140/150/20 гр.
или
Медальоны из говяжьей вырезки с соусом Red-wine и бейби овощами 150/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Французская белая булочка 40 гр.
Пражская черная булочка 40 гр.
Французская булочка с кунжутом 40 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Кофе заварной 200 мл.
Чай 200 мл.
Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.
Морс ягодный 300 мл.
Минеральная вода н/г 300 мл.

Стоимость на персону – 4.750 Р

Выход на персону 1275 гр.

St.-Petersburg, Russia, tel.: +7 (812) 950 04 88; +7 (952) 289 36 61, +7 (951) 66 555 88

Web: ozrest.ru; e-mail: catering.velvet@gmail.com