

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### СОЛЕНЬЯ

квашеная капуста, соленые огурцы, черемша, чеснок, зелень

### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

сельдь со 슬라이сами картофеля конфи, маринованный лук и зелень

### ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ

нежный паштет из индейки, с домашней бриошь, кремом чиз и фундуком

### ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ И БОЧКОВЫМИ ОГУРЦАМИ

### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

пармезан, горгонзола, качотта, белпер кнолле, виноград, мед

## САЛАТЫ 3 (НА ВЫБОР)

### ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ

печеные овощи с телячьим языком и домашним майонезом

### ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

листья салата романо с куриной грудкой су-вид и авторским соусом цезарь

### САЛАТ С НЕЖНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

свежие листья салата с пряной заправкой из базилика и мяты, сыр пармезан, стебель сельдерея, помидоры черри, куриная грудка су-вид

### ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ

томаты, огурцы, болгарский перец, редис, грецкий орех, зелень, листья салата

### САЛАТ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И НЕЖНЫМ РОСТБИФОМ

запеченные свекла, морковь и тыква, ростбиф из мраморной говядины с французской заправкой из зернистой горчицы, меда и соевого соуса

### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, ФЕНХЕЛЕМ И ЗАПРАВКОЙ ПОМИДОРНИ

свежие листья салата, тигровые креветки, бланшированный фенхель, томаты черри, заправка на основе вяленых томатов и апельсинового фреша с трюфельной ноткой

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (НА ВЫБОР)

### ТАРТИФЛЕТ

картофель, запеченный с беконом и сыром бри в сливках

### АРАНЧИНИ ИЗ КРЕВЕТОК С АЗИАТСКИМ СОУСОМ

хрустящие шарики из креветок

### КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ И СОУСОМ ЖЮ ЛИЕ

нежный рулет подаем с классическим французским соусом Жю лие

## ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

### КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ АЛЬ ДЕНТЕ

куриная грудка, фаршированная сыром моцарелла и соусом песто, подаем с морковью и брокколи аль денте, дополняем итальянским соусом

### КАЛЬМАР ПО-СИЦИЛИЙСКИ

дальневосточный кальмар с картофелем стоун, оливками и каперсами в томатно-апельсиновом соусе

### ЛАДОЖСКИЙ СУДАК С МУССОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ЛУКА И СОУСОМ АПЕЛЬСИН-ЧИЛИ

### МАЧЕТЕ С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

сочный стейк из мраморной говядины, печеный картофель, соус на основе зелени, паприки и томата

### ЛОСОСЬ ПАПИЛЬОТ С ОВОЩАМИ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ

филе мурманского лосося, запеченного в пергаменте с кабачком и томатами в азиатском соусе

# БАНКЕТНОЕ

М Е Н Ю

МЕНЮ 1

950 г 2700.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### СОЛЕНЬЯ

квашеная капуста, соленые огурцы, черемша, чеснок, зелень

### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

сельдь со слайсами картофеля конфи, маринованный лук и зелень

### ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ

нежный паштет из индейки, с домашней бриошь, кремом чиз и фундуком

### ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ И БОЧКОВЫМИ ОГУРЦАМИ

## САЛАТЫ 3 (НА ВЫБОР)

### ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ

печеные овощи с телячьим языком и домашним майонезом

### ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

листья салата романо с куриной грудкой су-вид и авторским соусом цезарь

### САЛАТ С НЕЖНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

свежие листья салата с пряной заправкой из базилика и мяты, сыр пармезан, стебель сельдерея, помидоры черри, куриная грудка су-вид

### ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ

томаты, огурцы, болгарский перец, редис, грецкий орех, зелень, листья салата

## ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

### КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ АЛЬ ДЕНТЕ

куриная грудка, фаршированная сыром моцарелла и соусом песто, подаем с морковью и брокколи аль денте, дополняем итальянским соусом

### КАЛЬМАР ПО-СИЦИЛИЙСКИ

дальневосточный кальмар с картофелем стоун, оливками и каперсами в томатно-апельсиновом соусе

### ЛАДОЖСКИЙ СУДАК С МУССОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ЛУКА И СОУСОМ АПЕЛЬСИН-ЧИЛИ

МЕНЮ 2

1050 г 3500.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### СОЛЕНЬЯ

квашеная капуста, соленые огурцы, черемша, чеснок, зелень

### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

сельдь со слайсами картофеля конфи, маринованный лук и зелень

### ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ

нежный паштет из индейки, с домашней бриошь, кремом чиз и фундуком

### ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ И БОЧКОВЫМИ ОГУРЦАМИ

### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

пармезан, горгонзола, качотта, белпер кнолле, виноград, мед

## САЛАТЫ 3 (НА ВЫБОР)

### ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ

печеные овощи с телячьим языком и домашним майонезом

### ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

листья салата романо с куриной грудкой су-вид и авторским соусом цезарь

### САЛАТ С НЕЖНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

свежие листья салата с пряной заправкой из базилика и мяты, сыр пармезан, стебель сельдерея, помидоры черри, куриная грудка су-вид

### ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ

томаты, огурцы, болгарский перец, редис, грецкий орех, зелень, листья салата

### САЛАТ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И НЕЖНЫМ РОСТБИФОМ

запеченные свекла, морковь и тыква, ростбиф из мраморной говядины с французской заправкой из зернистой горчицы, меда и соевого соуса

## ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

### КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ АЛЬ ДЕНТЕ

куриная грудка, фаршированная сыром моцарелла и соусом песто, подаем с морковью и брокколи аль денте, дополняем итальянским соусом

### КАЛЬМАР ПО-СИЦИЛИЙСКИ

дальневосточный кальмар с картофелем стоун, оливками и каперсами в томатно-апельсиновом соусе

### ЛАДОЖСКИЙ СУДАК С МУССОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ЛУКА И СОУСОМ АПЕЛЬСИН-ЧИЛИ

МАЧЕТЕ С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ  
сочный стейк из мраморной говядины, печеный картофель, соус на основе зелени, паприки и томата