

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3500 РУБЛЕЙ НА ОДНУ ПЕРСОНУ:

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 850 гр.

– Мясные деликатесы

(буженина, ростбиф, терин из свинины с грибами, салями, приправы, хрен, горчица) 100 гр.

– Рыбные деликатесы от Шеф-Повара (лосось с/с, масляная рыба, лимон, маслины) 100 гр.

– Балтийская сельдь с картошечкой и маринованным лучком 100 гр.

– Заливное из телячьего языка со сливочным хреном 100 гр.

– Рулетики из ветчины, начиненные сырной заправкой 50 гр.

– Рулетики из цукини с сыром Сиртаки и помидоркой черри 50 гр.

– Рулетики из баклажана, начиненные орехово-сырным кремом 50 гр.

– Ассорти домашних солений (корнишоны, помидорки черри, морковь по-корейски, квашеная хрустящая капуста, грибочки) 100 гр.

– Ассорти из свежих овощей и зелени 100 гр.

– Ассорти сыров с таёжным медом и орешками 100 гр.

САЛАТЫ 400 гр.

– Салат Оливье с перепелиным яйцом (ветчина, зеленый горошек, картофель, марин. огурцы, морковь, яйцо, майонез)

– Салат с лососем и рукколой (оливковая заправка)

– “Боярский” (язык, буженина, морковь по-корейски, огурцы, сыр, майонез)

– Салат “Цезарь” с цыпленком (листья салата Айсберг, томаты черри, крутоны, куриное филе, пармезан, заправка “Цезарь”)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР 100 гр.

– Кокиль из морепродуктов

– Жюльен с белыми грибами и мясом цыпленка

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ) 350 гр.

– Горячая буженина с сибирским соусом, подается с картофелем дольками с чесноком и зеленью

– Цветок из лосося с соусом “Белое вино”, подается с миксом из черного и золотистого риса

– Утиная ножка с ягодным соусом, подается с картофелем Дофине.

ХЛЕБ И НАПИТКИ

– Хлебная корзина с чесночным маслом (французские булочки: пшеничная и ржаная) 120 гр.

– Морс ягодный 300 мл.

– Вода с лимоном и мятой 300 мл.

+ 10% сервисный сбор