

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стиль Фьюжн

4800 ₽
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|---------------------|
| Сицилийское мясное плато вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прешутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами | гр. 1/30/30/5/10 |
| Строганина из говядины с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой | 1/50/50/20 |
| Гравлакс из северного лосося с фрешем из апельсинового сока и горчицы, с зелёным маслом из укропа и ржаными кростини | 1/50/30/20 |
| Паштет из печени индейки с сыром Маскарпоне, персиковым вареньем и французской бриошью с фисташковой пудрой | 1/50/30/20 |
| Риет из утки с луковым конфиюром | 1/50/20/20 |

САЛАТЫ

| | |
|--|------|
| Салат из огурцов с укропом и луком-сибулет под деревенской сметаной | 1/80 |
|--|------|

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

| | |
|-------------------------------|-------|
| Блинчики с жюльеном из лосося | 1/100 |
|-------------------------------|-------|

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

| | |
|--|----------------|
| Утиная ножка в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля с тартаром из груши и с вишнёвым соусом | 1/150/80/30/50 |
| Филе лосося горячего копчения со спагетти из цукини под соусом из свежего тархуна, сливочного масла и желтков Беарнез | 1/100/50/50/10 |

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

| | |
|--|-------------|
| Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом | 25/25/25/10 |
|--|-------------|

НАПИТОК

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Клюквенный морс с корицей и мёдом | 1/200 |
|--------------------------------------|-------|