



Банкетное меню 4500 Р на 1 персону

Выход на персону 1520 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Маринованный лосось с вялеными томатами и оливками • 40/25 г
лосось слабой соли, вяленые томаты, оливки/маслины

Ассорти мезе • 90/20/20 г
чоризо, бастурма, милано, микс салат, томат черри

Рулетики из баклажана с творожным сыром • 45 г
баклажан, творожный сыр, укроп

Тапас с сыром бри и печеной грушей • 60 г
чабатта, сыр бри, груша

Ассорти сыров • 80/50 г
дор блю, камамбер, бри, пармезан, мед, грецкий орех

Соленья • 200 г
огурец маринованный, черемша, томат черри маринованный, грибы маринованные, морковь по-корейски

Гигантские маслины • 60 г

Овощи свежие • 150 г
огурец, томат, болгарский перец, красный лук, кинза, редис, оливковое масло

САЛАТЫ

Норвежский рыбный салат • 80 г
картофель, морковь, снежный краб, огурец соленый, огурец маринованный, лосось слабой соли, майонез, хрен, горчица

Салат с томленой бужениной • 80 г
картофель, буженина, фасоль в стручках, лук, шампиньоны, опята, горчица, майонез

Оливье с копченым цыпленком • 80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Баклажаны Пармеджано с моцареллой • 90 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе лосося с икорным соусом • 120/30 г
лосось, сливки, икра

Цыпленок а-ля коке с соусом из вяленых томатов • 250/40 г
1/2 цыпленка, томатный соус (вяленый томат, томатный сок, чеснок, специи)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Чиабатта пшеничная и ржаная с маслом • 40/20 г

НАПИТОК

Морс клюква-брусника • 250 мл