

## **ПРЕДЛОЖЕНИЕ 4000 РУБЛЕЙ НА ОДНУ ПЕРСОНУ:**

### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 820 гр**

- Икра норвежского лосося в песочной корзиночке со сливочным маслом 20 гр.
- Рыбные деликатесы от шеф-повара (лосось с/с, масляная рыба, лимон, маслины) 100 гр.
  - Роллы из лосося шеф-посола, начиненные сыром “Филадельфия” 50 гр.
    - Мясные деликатесы (буженина, ростбиф, язык, куриный рулет, прованские травы, хрен, горчица) 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 баклажан начиненные орехово-сырным кремом. 50 гр.
- Ассорти из 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 (4 ВИДА ПО 100 гр.) 400 гр.**

- “Аристократ” с лососем (лосось, отварной картофель, грибы, лук, яйцо, слив-горч.соус, сыр, зелень)
- Оливье с копченым куриным филе (картофель, морковь, огурец свежий, огурец марин., яйцо, майонез, копченая курица, зелень, горошек)
  - Салат с ростбифом и хрустящими листьями салата. (оливковая заправка)
- Салат “Цезарь” с цыпленком (листья салата Айсберга, томаты черри, крутоны, куриное филе, пармезан, заправка “Цезарь”)

### **ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР 100 гр.**

- Жюльен с курой и грибами
- Кокиль из морепродуктов
- Баклажан, запеченный с пармезаном и базиликом 150 гр.

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

- Стейк из лосося на гриле или на пару с соусом “Белое вино”, подается с миксом из черного и золотистого риса
- Медальоны из говяжьей вырезки и соусом “сливочный Демиглас”, подаются с запеченными овощами
  - Утиная ножка с ягодным соусом, подается с картофелем Дофине
- Медальоны из свиной вырезки в беконе, подаются с соусом “сливочный Демиглас”, картофелем дольками с чесноком и зеленью

### **ХЛЕБ И НАПИТКИ**

- Хлебная корзина с чесночным маслом (французские булочки: пшеничная и ржаная) 120 гр.
  - Вода 300 мл
  - Морс ягодный 400 мл

Сервисный сбор 10%