

Меню

Банкетное меню 3500 ₰ на 1 персону
Выход на персону 990 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

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

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

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

Профитроль с риемом из семги • 50 г
заварное тесто, творожный сыр, копченый лосось

САЛАТЫ

Греческий салат с фетой и оливками • 100 г
огурец, томат, перец болгарский, оливки/маслины, сыр фета

Оливье с лососем и красной икрой • 100 г
картофель, морковь, огурец свежий, маринованный лосось, яйцо, майонез, зеленый горошек, икра

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

Чибаатта пшеничная и ржаная с маслом • 40/20 г

НАПИТОК

Морс клюква-брусника • 250 мл