

Банкетное меню 4500 рублей на 1 персону

Закуски на выбор:

Капрезе 220 гр

Фермерская мини моцарелла, томаты черри, соус песто, базилик

Вителло Тоннато 220 гр

Телятина, каперсы, вяленые томаты, соус “вителло”

Тартар из говядины 210 гр

Говядина, лук, каперсы, пармезан, желток, корнишоны, гратен из картофеля

Тартар из лосося 150 гр

Лосось, лук шалот, масло оливковое, каперсы, чиабатта домашняя.

Салаты на выбор:

Салат с цыпленком по-тоскански 230 гр

Томленая грудка цыпленка, томаты, огурец, микс салат, болгарский перец, красный лук, чесночно-оливковая заправка.

Итальянский овощной салат 230 гр

Микс салат, томаты черри, болгарский перец, лук красный, огурец, каперсы, моцарелла

Цезарь с креветками 230 гр

Фриллис, креветки, чиабатта, соус “цезарь”

Салат с теплой говядиной 230 гр

Говядина, паприка запеченная, красный лук, томаты черри, томаты вяленые, масло оливковое, пармезан

Горячее блюдо на выбор:

Цыпленок по-римски 250 гр

Томленая грудка цыпленка, базилик, лук, чеснок, сливки, ньокки, томаты черри, пармезан.

Телячьи щечки с муссом из пармезана 300 гр

Телячьи щечки, демигляс, пюре картофельное, мусс из пармезана.

Лосось с картофелем в томатном соусе 300 гр

Филе лосося, “бэйби” картофель, острая салями, томатный соус

Медальоны из говядины с грибным соусом 300 гр

Говяжья вырезка, "бэйби" картофель, сливочный грибной соус.

Томленая мякоть ягненка 300 гр

Стейк из мякоти ягненка, подается с томленным картофелем и морковью.

Десерт:

Тирамису 120 гр

Домашние савоярди, кофе, бейлис, крем тирамису

Панна котта 120 гр

Сливочная панна котта с сезонными ягодами

Чизкейк Баскский 120 гр

Домашний нежный чизкейк с миндалем

Фисташковый фондан 150 гр

Фондан на белом шоколаде с добавлением фисташковой пасты и шариком джелато.

Напитки:

Морс/вода 500 мл

Хлеб:

Домашняя чабатта 30 гр