

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Канapé
с угрем унаги
1/20



Канapé с хамоном
и дыней в шоте
1/20



Сырное рафаэлло
с фиником «Блючиз»
1/20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Лосось слабой соли со сливочным
кремом из хрена и гренкой
из бородинского хлеба
1/40



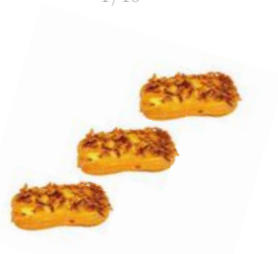
Вяленая свекла,
заправленная гранатовым соком
(со сливочным кремом из эстрагона)
1/40



Вяленая вырезка из оленя
(с печеным болгарским перцем
и страчателлой с тыквенными
семенами)
1/40



Брускетта
(с утиным филе и кремом
из копченой кукурузы)
1/30



Эклер с кремом
из маринованных белых грибов
1/25

ХЛЕБ



Хлебная корзина
из свежеспеченного хлеба
1/50

Mais qu'
éperdum
crisp

от 5955 ₺*
выход блюдо от 615 гр

et terrible plaisir Te cambreva. livre.
osé-je retenir l'
contre ton col in

САЛАТЫ



Салат с кальмарами и овощами
(приготовленными на гриле под соусом
из свежего кориандра)
1/50



Салат с индейкой,
кешью и печеной тыквой
1/50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Шашлычок из тигровых креветок
с овощами и ананасом
1/50



Телятина "Неаполитано"
с базиликовым соусом
1/100

ДЕСЕРТ



Нежный фисташковый десерт
с крем-чиз и зеленым спонджем
1/40



Пирожное два шоколада
1/40

НАПИТКИ (на выбор)



Кофе заварной
или чай черный / зеленый
1/150 мл

* Цена действительна при расчете от 25 персон

