

Банкетное меню 2100 руб. на персону

РЫБНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

- **Лосось малосольный**
(Лосось замаринованный в травах и морской солью, подаётся с дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени) 1/25/11
- **Норвежская селёдка**
(Селёдка выложенная вместе с молодым, отварным картофелем, заправленный сливочным маслом и душистым укропчиком, и маринованным лучком) 1/30/30/5
- **Палтус холодного копчения**
(Океанический палтус холодного копчения, подаётся с лучком "резец" в обрамлении маслин, оливок, лайма, базилика.) 1/25/2
- **Миноги пряного посола**
(Миноги обжаренные и замаринованные в травах с добавлением соуса "Бальзамик". Подаются с дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени) 1/25/15

МЯСНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

- **Рулет куриный с зеленью и чесноком**
(Нежнейшее куриное мясо, замаринованное в травах, завернутое с душистой зеленью, чесночком, сыром. Запекается в печи с листьями тимьяна и розмарина) 1/25/2
- **Буженина с румяной чесночной корочкой**
(по оригинальному рецепту, выдержанная в медовом квасе, запечённая в ольхе с русской горчицей) 1/25/10/2
- **Язычок говяжий с ореховым соусом**
(Тарной язычок отваривается в бульоне с добавлением печённой моркови, репчатого лука, трав и специй. При подачи декорируется свежим базиликом и вяленными томатами. 1/25/10/2
- **Рулетики из карбоната с пикантной начинкой**
(Карбонат нарезанный ломтиками, завернутый рулетиком, чинённый сырым муссом, состоящий из сыров "Альметта", балканской "Феты", свежей зелени и чесночка. При подаче украшается листьями базилика и помидорчиком "Черри" 1/40/2

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

- (Хрустящие огурчики, сочные азербайджанские помидоры, болгарский перчик, садовая редиска, с грядки свежий зелёный лучок. Подаётся на тарелочке со свежей петрушкой и душистым укропом, украшенной листьями базилика. Сбрызнутым оливковым маслом) 1/50/7

РАЗНОСОЛЫ ОТБОРНЫЕ

- (Черемша маринованная в травах и листья дуба, чесночок маринованный в дубовой бочке, томаты «Черри» маринованные с добавлением кардомона, тмина, огурчики хрустящие, солёные в бочке, по старорусскому рецепту, капуста квашенная в бочковая с клюквой. Подаётся с свежей и душистой зеленью) 1/50/3

САЛАТЫ

- **«Цезарь» с куриным филе и жареным беконом**
(салат «Ромен», куриное филе жареное на гриле, бекон с/к, гренки пшеничные, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», зелень. 1/100/1
«Манговый»
(манго, авокадо, креветки, кура жареная, яйцо, огурцы свежие, соус сливочный, зелень) 1/100/1
Греческий салат с балканским сыром
(огурцы свежие, томаты свежие, перец болгарский, салат зелёный, лук репчатый красный, «Фета» балканская, заправка,зелень) 1/100/1

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (На Ваш выбор)

- **Медальоны из телятины**
Парная говяжья вырезка, маринуется сутки в оливковом масле с добавлением специй, свежих трав и русской горчицы, запекается в печи до состояния прожарки “Медиум Вэл”. При подачи нарезается ломтикам. Подаётся с картофелем “Айдахо” под соусом из белых грибов. Украшается веточками розмарина и тимьяна.) 1/120/100/70/2
- **Лосось фаршированный креветками и томатами**
(Мурманский лосось, замаринованный в оливковом масле с морской солью и соком лайма, запекается с томатной “Сальсой”, салатными креветками и сыром. Подаётся вместе с оливками, свежей зеленью, дольками лимона и овощами-гриль.) 1/180/100/50/2
- **ЧАЙ, КОФЕ (сахар, сливки, лимон)** **без ограничений**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

1/60

Выход на 1 персону : примерно 1250 гр.