

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЗАКУСКИ *в стол*

Форель маринованная
в апельсине и коньяке
слабой соли

20/5/5

Филе сельди слабой соли с
маринованным красным луком и
молодым картофелем

20/5/5

Буженина домашнего маринада
с сыровялеными деликатесами
Подается со взбитым кремом из
сливочного хрена, каперсами, артишоками
и листьями салата

35/15/15/5/10/40

Подкопченное филе индейки в сладкой
паприке

20/5

Русские соленья и оливки
Квашеная капуста, соленые огурцы, томаты
черри и грибы маринованные, оливки,
маслины

25/25/20/20/15

Овощной террин из сливочного сыра с
микс салатом

40/10/5

САЛАТЫ

Русский салат
с филе цыпленка и раковой
заправкой

90

Салат из овощей гриль
с копченой форелью и песто

90

Салат из карамелизированной
свеклы
с зерновой горчицей и голубым
сыром

90

ГОРЯЧЕЕ *на выбор*

Пожарская котлета
с картофелем конфи
и овощами на пару

130/80/50

Треска в капустном листе
с петрушковым пюре

120/50/80

ДРУГОЕ

Морс, хлеб+масло, чай/кофе
(американо или эспрессо)

250/80/30

Обратите внимание, мы не меняем состав данного банкетного предложения.

10% сервисный сбор за обслуживание компании от 10 человек

Стоимость указана на одну персону.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ФУРШЕТ «РУССКИЙ СТОЛ»

Патте из печени цыпленка с малиной 30/30/10	240
Свекольные рулеты с козьим сыром и малиной 30/30/5/3/2	360
Селедочное масло на ржаном хлебе 30/30	220
Хрустящие пирожки с уткой и пармезаном 20/20/5	290
Грибные шляпки с гуакамоле и прошутто 20/10/10	270

ЗАКУСКИ

Рыбные закуски

Форель маринованная в апельсине и коньяке 20/5	280
Галантин из судака и форели со шпинатом 20/5	270
Филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и молодым картофелем 20/10/20	170
Эсколар холодного копчения 20/5	280

Мясные закуски

Галантин из цыпленка с паприкой и грецким орехом 20/5	220
Буженина домашнего приготовления со сливочным хреном 20/5	270
Говяжий язык с дижонской горчицей и медом 20/10	200
Нарезка сырокопченых деликатесов 10/10/5	220
Террин из кролика с прошутто и фисташками 30/5	390
Ростбиф под соусом «Тонато» 20/15	380
Подкопченное филе индейки в сладкой паприке 30/5	210
Филе цыпленка с красным песто 20/10	310

Овощные закуски

Тарелка с сезонными овощами и зеленью томаты, огурцы, перец болгарский, микс салата, редис, стебель сельдерея 20/20/20/20/10	290
Русские соленья квашеная капуста, соленые огурцы, томаты черри маринованные, грибы маринованные, черемша 20/20/20/20/10/5	270
Оливки и маслины в оливковом масле с лимоном 15/15/10	300
Черные грузди в сметане с красным луком 20/10/5	380
Соленые белые грибы в душистом масле 20/5	350
Овощной террин из сливочного сыра с микс салатом 40/10/5	300

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Индивидуальная

Омоньер с лесными грибами 130/50/5	450
Омоньер со страчателлой и вялеными томатами 170/5	720
Омоньер с креветкой и полбой 190/5	530
Омоньер с ливером 150/50/5	630
Омоньер с зеленой гречей и авокадо 180/30	630
Форель горячего копчения с соусом из петрушки и каперсов, под ржаной полусферой 50/50/30/5	900
Крылья Романо с соусом «Цезарь» 70/40/40/10	700
Голубцы с кроликом и сметаной 70/60/10	730
Мини «Велингтон» из судака со шпинатом 120/40	850
Пармантье из утки 80/100/10	860
Голубцы с овощами и грибами 110/30	490

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТЫ

Салат Русский с филе цыпленка и раковой заправкой 90	200
Салат из фунчозы с цыпленком в тайском стиле 90	300
Салат «Цезарь» с куриным филе 130	600
Салат «Цезарь» с лангустинами 130	990
Мурманский салат с копченой треской 90	390
Микс салата с артишоками и чипсами из прошутто 110	930
Салат из овощей гриль с копченой форелью и песто 90	420
Салат с киноа и дорадой гриль 100	450
Салат с ростбифом и мусом из печеного баклажана 90	550
Салат греческий с сыром фета 100	370
Салат из карамелизированной свеклы с зерновой горчицей и голубым сыром 90	350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цыпленок по-эльзасски с картофельным пюре и овощами на пару 120/90/20	1250
Ладожский судак с муссом из цветной капусты и малосольным огурцом 120/80/30	1200
Ладожский судак с огуречным взваром и жареным картофелем 120/40/80	1300
Треска в капустном листе с петрушковым пюре 100/100/50/20	1270
Медальоны из форели с картофельным муссом и соусом из петрушки и каперсов 120/80/50	1400

Утиная ножка с полбой и терпкой вишней 160/100/50	1320
Филе миньон с овощами и перечным соусом 130/90/40	2670
Медальоны из мраморной говядины с лесными грибами и картофелем tortufino 80/120/60	2150
Телятина с печеными картофелем и томатами 120/60/50/40	2250
Говядина по-бургундски с картофельном gratenom 90/120/30	1700
Голубцы с грибами и устричным соусом 180/60	750
Стейк из тыквы с овощным демигласом и попкорном 170/80/10	900
Кундюмы с зеленой гречей и солеными грибами 190/80/40/10	750

ДЕСЕРТ

«НеПавлова 90/40/3	470
--------------------	-----

ДРУГОЕ

Морс 200	250
Вода (цитрус) 0,150	100
Хлебная корзина с маслом 60/25/2	350
Чай 0,2	150
Кофе американо или эспрессо 0,120	220

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.