

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ТРАДИЦИОННОЕ

3500 ₺

НА ГОСТЯ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.
Моцарелла с томатами с соусом Песто и хрустящей чиабаттой	1/50/50/20
Паштет из печени индейки с кремом из сыра Маскарпоне и с персиковым конфитюром на французском багете	1/40/40
Филе лосося горячего копчения с карельским соусом из деревенской сметаны и зерновым хлебом	1/100
Овощная нарезка томаты, огурцы, перец болгарский, редис, сельдерей с оливковым маслом и свежей зеленью	1/100
Мини-эклеры с форшмаком из филе сельди с яблоками, ялтинским луком и икорным маслом	1/30

### САЛАТЫ

Салат со свёкольными равиоли с домашним творожным сыром и орехами под базиликовым соусом с салатным миксом	1/100
Салат с копчёной треской с картофелем, томатами и красным салатным луком	1/100

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Цыплёнок табака с соусом Сацебели и запечённым в фольге картофелем	1/250/150/40
Филе судака с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом	1/100/100/50

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
--	-------------

### НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200
--------------------------------------	-------