Меню / 8000 р.

1515 г / 500 мл морса / 500 мл воды / 1 персона

Холодные закуски

Рыбное плато / 110 г
лосось с/с, форель х/к, креветки, угорь г/к, лимон, икра красная, палтус х/к

Антипасти / 200 г
буженина, копчёный ростбиф, колбаса сальчичон, сыр дорблю, сыр маасдам, сыр чечил копчёный, пармезан, груша запечённая, финики, оливки, рулет из индейки, хрен, горчица, гриссини с пармской ветчиной, мёд

Ассорти из овощных закусок / 100 г
перец Греко,рулетики из баклажан с сыром чедер, грецким орехом и гранатом, оливки, опята маринованные, черри / корнишоны / патисоны маринованные

Сет микс из мини-закусок / 35/50/40 г
подаётся на венской вафле с кремчизом, крабом и красной икрой / с муссом из печени цыплёнка с жареными вешенками / с сыром маасдам и ветчиной

Салаты / 100 г

Цезарь с подкопчённой куриной грудкой
и подсушенной чабатой

С семгой с/с, мягким сыром, хрустящим салатом и лепестками миндаля
семга с/с, творожный сыр, микс салатных листьев, дольки грейпфрута, свежий огурец, копчёный перец рамиро, соус цитронет

Салат из пряной буженины с жаренными вешенками и мятым картофелем

Горячие закуски / на выбор

Запечённая моцарелла в томате / 140 г

Жюльен с белыми грибами и индейкой в хрустящем валоване / 220 г

Сувлаки с ферментированными овощами: свинина, курица, креветки / 240 г

Горячее / на выбор

Филе чёрного палтуса под соусом голландез с вешенками и шпинатом / 310 г

Глазированная копчёная говяжья грудинка с соусом «Барбекю-бурбон виски» и печёным бататом / 360 г

Утиная грудка с брусничным чатни и карамельным пюре из цветной капусты / 300 г

Хлебная корзина / 100 г

Фруктовая тарелка / 140 г
манго, гранат, апельсин, грейпфрут, клубника, киви, виноград, груша, черника, мандарины, ананас

