

## **Трапеза Премиум**

### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**Большая тарелка мясных деликатесов собственного приготовления**  
(бастурма, ростбиф, телячий язык, буженина, подаётся с хреном, горчицей, солёными огурчиками и зеленью)

**Изобилие морских деликатесов красных и белых рыб** ( икра лососёвая в таралетках, палтус х/к, мурманский лосось шеф посола, масляная рыба, форель х/к, оливки, лимон, зелень)

**Таралетка с муссом из тунца** (черри томатами и красным луком)

**Утиная грудка фьюжн с острым мандариновым чатни**

**Маринованные слайсы цуккини с пастой из окорока в/к, сливочного сыра, перца чили и лука шнитт**

**Ассорти выдержанных сыров с грецким орехом, виноградом мёдом и слайсами чабатты**

**Домашние соленья в ассортименте** ( черемша, чеснок, томаты, огурчики, капуста, маринованный лук)

**Плато из свежих сезонных овощей, микса салатов и зелени** ( томат розовый, огурцы свежие, перец болгарский, черри томаты, редис, микс салатов, зелень, лук шнитт)

**Сельдь бочковая с румяным картофелем, маринованным луком и рубленным укропом**

### **САЛАТЫ**

**Салат \*Трапеза\*** с ростбифом из мраморной говядины, перепелиным яйцом, молодым картофелем и пикантным майонезом

**Фреш салат с судаком, каперсами и черри томатами и фирменной заправкой** ( судак, микс салат, черри, картофель, красный лук )

**Салат из печёных баклажанов с розовыми томатами, козьим сыром и кориандром** ( баклажаны, томаты розовые, козий сыр, кориандр, чили, оливковое масло)

### **СУПЫ**

Окрошка классическая с говядиной на квасе / Свекольник с говядиной

### **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**Шампиньоны фаршированные с сырным соусом** ( шампиньоны, бекон с/к, сыр грюйер, сыр дор – блю, сливки, лук порей, слив. масло)

### **ВЫПЕЧКА**

**Домашние пирожки** ( яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста, мясо )

## **ГАРНИРЫ**

### **Овощной рататуй**

(баклажаны, томаты, перец болгарский, цуккини,  
ароматные травы, оливковое масло )

### **Гратен картофельный классический с грюйером**

(картофель, сливки,  
сыр грюйер, яйцо куриное, масло сливочное, белый перец )

## **ГОРЯЧЕЕ**

### **Каре молодого барашка в фирменном маринаде с малиновым соусом**

( степень прожарки по умолчанию – \*medium well\*)

(каре барашка, чеснок, темьян, розмарин, красный винный уксус, чили, малина,  
эстрагон)

### **Дикий лосось с хрустящей корочкой и сальсой из ароматных томатов печёного болгарского перца и красного базилика**

(лосось, томаты, перец  
болгарский, базилик, оливковое масло, ф чеснок)

## **РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА**

Кутья

Кисель

Морс без ограничений

Блин 1 шт. на чел.

Минеральная вода, чай , кофе

Букет из сезонных фруктов и ягод

С собой можно принести алкоголь, напитки.

Стоимость данного меню составляет 8000 р / чел.

Обслуживание (официант)