# 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 тарталетках, палтус х/к, мурманский лосось шеф-посола, масляная рыба, форель х/к , оливки, лимон, зелень)*
- **Тарталетка с муссом из тунца** *(черри томатами и красным луком)*
- **Утиная грудка фьюжн с острым мандариновым чатни**
- **Маринованные слайсы цукини 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** *(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 *(на выбор)*

- **Окрошка классическая с говядиной на квасе**
- **Свекольник с говядиной**

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*(на выбор)*

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

# ГОРЯЧЕЕ *(на выбор)*

- **Каре молодого барашка в фирменном маринаде с малиновым соусом** *степень прожарки по умолчанию – «medium well» каре барашка, чеснок, тимьян, 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, чеснок)*

# ГАРНИРЫ *(на выбор)*

- **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)*

# ВЫПЕЧКА *(на выбор)*

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

# РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

- **Кутья, Кисель, Блины** *(1шт./чел.)*
- **Минеральная вода, чай , кофе**
- **Букет из сезонных фруктов и ягод**
- **Морс** *(без ограничений)*

**Стоимость данного меню составляет** *8800р./чел*
**Обслуживание официантом включено**
**С собой можно принести:** *алкоголь, напитки.*