

MENU FOOD 2024



Russian food 4000 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Солёный лосось/масляная рыба/копченый палтус 1/20/20/20
2. Брускетта с тапенадом из маслин / прошутто ветчиной 1/100
3. Ассорти маринованных грибов с луком и деревенским картофелем 1/60
4. Домашняя буженина / копченая грудинка / итальянская салями / маринованные перчики, перцы халапеньо 1/100
- 5. Фермерские сыры с виноградом и медом 1/80**
6. Ассорти греческих оливок 1/25

САЛАТЫ

6. Салат Тбилиси с ростбифом, болгарским перцем и красной фасолью 1/80
8. Салат оливье с бужениной из индейки и каперсами 1/80
9. Салат в стиле Нисуаз с жареным тунцом и кальмарами на гриле 1/80
10. Греческий салат с фетой и оливками каламата 1/80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

1. Судак на шпинатной подушке с белым соусом 1/150/100

ИЛИ

2. Тушеный кролик с овощами 1/150/100

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Стейк лосось с овощами гриль и соусом белое вино 1/350/100
2. Томленые ломтики мраморной говядины в вине с печеной картошкой овощами с луковым компотом и мясным соусом 1/350/100

ИЛИ

МЯСНОЕ ПЛАТО С ОГНЯ

Шашлыки из свинины / цыпленка / люля- кебаб / овощи гриль / картофель Айдахо / маринованный лук/лаваш: 1/580

Хлебная корзина 1/100

Фирменные соусы: Чесночный и Томатный с травами 1/50

НАПИТКИ

Морс из клюквы / смородины 1/300 мл.
Домашний лимонад в ассортименте 1/300 мл
Вода с лимоном и мятой 1/300 мл.

Выход еды из банкетного меню 1720 гр. напитков б/а 900 мл.