

Меню

Банкетное меню 2300 р на 1 персону

Выход на персону 955 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с картофелем и луком • 60/30/10 г
сельдь, печёный картофель, маринованный лук

Ассорти мезе 90/20/20 г
чоризо, бастурма, милано, микс салата, томат черри

Рулетик из баклажана с морковью • 45 г
баклажан, морковь, грецкий орех, лук

Тапас с цыплёнком и артишоком • 80 г
чабатта, куриное бедро, соус цезарь, артишок

САЛАТЫ

Греческий салат с фетой и оливками • 100 г
огурец, томат, перец болгарский, оливки/маслины, сыр фета

Оливье с копчёным цыплёнком • 100 г
картофель, морковь, огурец солёный, куриное бедро, яйцо, майонез, зелёный горошек

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Шашлык из куриного филе в сливках • 300/40 г

Шашлык из свиной шеи с аджикой • 300/40/10 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Чиабатта пшеничная и ржаная с маслом • 40/20 г

НАПИТОК

Морс клюква-брусника • 250 мл