

La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН
ROOFTOP RESTAURANT

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ banquet menu

11 000 ₺ на гостя
per person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS

Сезонные овощи Seasonal vegetables	90 гр.
Малосольные огурчики Lightly salted cucumbers	50 гр.
Черри кимчи с кунжутом Cherry tomato kimchi with sesame seeds	50 гр.
Микс оливок Olive mix	50 гр.
Вителло тоннато с каперсами и руколой Vitello tonnato with capers and arugula	70 гр.
Террин из фуагра с бриошью Foie gras terrine with brioshe	65 гр.
Карпаччо с осьминогом, ½ порции Octopus carpaccio, ½ portion	40 гр.
Ассорти итальянских колбас Plate of Italian meats	45 гр.
Сырная тарелка Cheese plate	60 гр.

САЛАТЫ | SALADS

Оливье с говяжьим языком и домашним майонезом Olivier with beef tongue and homemade mayonnaise	100 гр.
Салат Цезарь с куриным филе/с креветками Caesar salad with chicken fillet / with prawn	135 гр.
Салат с жареными креветками и кабачками Salad with fried prawn and zucchini	125 гр.
Салат с осьминогом и мини-овощами Octopus salad with mini vegetables	90 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Курильский гребешок с пюре из пастернака Kuril scallop with parsnip puree	70 гр.
Мини-бифштекс с картофельным gratin с добавлением трюфеля Mini steak with potato gratin and truffle	95 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР | MAIN DISH TO CHOOSE

Утиная грудка с инжиром, с пюре из пастернака Duck breast with figs, with parsnip puree	220 гр.
Стейк Стриплойн с овощами-гриль и перечным соусом Striploin steak with grilled vegetables and pepper sauce	300 гр.
Сибас на пару с пармантье из брокколи и бобов эдамамэ и соусом из трёх видов икры Steamed sea bass with broccoli and edamame parmentier, and with sauce of three types of caviar	220 гр.
Хлебная корзина со сливочным маслом Bread basket and butter	60 гр.
Сезонные фрукты Seasonal fruits	90 гр.