

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

7 900 руб.

Холодные закуски

- Утиное филе Магре копчённое на ольхе с медовым соусом и малиновым песто (70 гр)
- Хамон иберико на карпаччо из дыни с клубникой (60 гр)
- Сет мясных закусок: брезаола из говядины, brisket, ростбиф из телятины (150 гр)
- Профитроли с камчатским крабом (50 гр)
- Новозеландские мидии с клубникой, лососевой икрой, песто и белым бальзамико (80 гр)
- Гребешок конфи с копчёным кремом из палтуса и тартаром из свежего огурца (60 гр)
- Трюфель из печени трески на крабовом чипсе (50 гр)
- Сырное плато: Грана падано, горгонзола, бри, овечий сыр манчего (70 гр)
- Итальянские антипасты: ассорти оливок, томаты вяленые, артишоки и мини перцы (80 гр)

Салаты

- Салат с нежным филе утки, карамелизированным луком и брусничным мармеладом (120 гр)
- Салат с камчатским крабом, икрой лосося, жёлтыми томатами и авакадо (120 гр)
- Салат с креветками конфи и салатным миксом (100 гр)

Горячая закуска

- Запеченный морской гребешок с эспумой из копчёного сыра (80 гр)

Основное горячее

(на выбор)

- Фаланги камчатского краба с икорным соусом и пюре из корня сельдерея (120/150/50 гр)
- Желтопёрый тунец с овощным соте и томатами (120/150/50 гр)
- Филе миньон из говядины с овощами на гриль (130/150/50 гр)
- Утиная грудка с криспи вешанками и пюре из батата (120/150/50 гр)

Выход на одного гостя: 1420 грамм