

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Фирменное

5800 ₺

НА ГОСТЯ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли

с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом

1/65

Муксун слабой соли с тартаром из малосольных огурцов

с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся

с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

1/70

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Строганина из говядины

с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

1/90

Сицилийское мясное плато

салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романо; подаётся с хрустящей чабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами

1/75

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная нарезка

из томатов, болгарского перца, огурцов, сельдерея и редиса с оливковым маслом и свежей зеленью

1/100

Сырное плато

сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами

1/100

САЛАТЫ

Краб-лосось под шубой

1/100

Салат с креветками и свежей клубникой

под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленным чесноком и жареной фунчозой

1/100

Салат с подкопчённой говядиной

с бруснично-имбирным соусом, грибами и картофелем пай

1/110

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с жульеном из лосося

1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Фондан из говядины и хереса

с луком конфи и сельдереем в трёх текстурах

1/240

Утиная ножка в глазури Терияки

с пюре из сельдерея и молодого картофеля, с грушевым тартаром и с вишнёвым соусом

1/310

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенно-брусничный морс

с корицей и мёдом

1/200