

1310 г

Вариант #1

8 000 руб.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

60/20/10/10 г	Ассорти сыров (маасдам, чеддер, ламбер) с виноградом, грецкими орехами и медом
20 г	Масляная рыба холодного копчения
20 г	Семга домашнего посола
20 г	Террин из белых рыб со спаржей
20 г	Куриный рулет с грецким орехом
20 г	Буженина из свиной шеи
20 г	Рулет из говядины со шпинатом
80 г	Листовой салат с семгой домашнего посола, кунжутными семечками и бальзамическим соусом
50 г	Салат с Воронежской говядиной
50 г	Аджапсандак с душистыми травами
100 г	Атлантическая сельдь с картофелем и пряным маслом
50 г	Рулетик из ветчины с грибным муссом
50 г	Маринованные лесные грибы
50 г	Рулет из лаваша с пименто
20 г	Соус хрен и горчица

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

160/120/50 г	Куриное филе с овощами на пару и соусом из болгарского перца
160/80/30 г	Филе судака запеченный под сырно-овощной корочкой с картофелем батат

ДЕСЕРТЫ

80/20 г	Свежие булочки с маслом
120 г	Сезонное фруктовое ассорти

НАПИТКИ

200 мл	Морс клюквенный
150/150 мл	Чай черный/кофе американо

1320 г

Вариант #2

9 000 руб.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- 60/20/10/10 г Ассорти сыров (маасдам, чеддер, ламбер) с виноградом, грецкими орехами и медом
- 20 г Кета слабосоленая
- 20 г Террин из мурманской семги
- 20 г Масляная рыба холодного копчения
- 20 г Куриный рулет с курагой
- 20 г Балык свиной
- 20 г Копченое утиное филе
- 80 г Салаты с артишоками и зелёной спаржей
- 80 г Салат руккола с тигровыми креветками, кедровыми орешками и бальзамическим соусом
- 50/30 г Салат Оливье с копченой курицей и тигровыми креветками
- 50 г Ассорти фермерских овощей с зеленью
- 80 г Кулебяка из курицы с грибами
- 50 г Рулетик из баклажан с ризотто и сыром Пармезан
- 20 г Соус хрен и горчица

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- 140/ 120 г Говяжья голяшка томленая с корневыми овощами
- 140/80/60 г Филе нерки на пару со смесью басмати, дикого риса и зеленой спаржи

ДЕСЕРТЫ

- 80/20 г Свежие булочки с маслом
- 120 г Сезонное фруктовое ассорти

НАПИТКИ

- 200 мл Морс клюквенный
- 150/150 мл Чай черный/кофе американо

1210 г

Вариант #3

9 800 руб.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- 60/20/10/10 г Ассорти сыров (адыгейский, эмменталь, сулугуни)
с виноградом, грецкими орехами и медом
- 20 г Мидии киви маринованные
- 20 г Масляная рыба холодного копчения
- 20 г Семга домашнего посола
- 20 г Рулет из молочного поросенка
- 20 г Запеченный говяжий бок в душистом перце
- 20 г Копченое куриное филе
- 80 г Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Верде
- 80 г Салат из фермерских овощей с ароматным маслом
- 50/30 г Салат Цезарь с ломтиками жареной семги
- 50 г Говяжий язык со сливочным сыром и луком резанец
- 50 г Блинный рулетик с японским угрем, сливочным сыром
и салатом руккола
- 50 г Ролл из огурца с яблоком, рукколой и манговым соусом
- 20 г Соус хрен и горчица

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 110 г Рулет из говяжьей вырезки с ветчиной и сыром, жульеном
из овощей и соусом из красного кубанского вина

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- 120/110/20 г Утиное филе с фламбе из сухофруктов, свежих ягод
и фруктовым бальзамическим соусом
- 260 г Жареное филе сибаса с имбирным картофелем и соусом
Терияки

ДЕСЕРТЫ

- 80/20 г Свежие булочки с маслом
- 120 г Сезонное фруктовое ассорти

НАПИТКИ

- 200 мл Морс клюквенный
- 150/150 мл Чай черный/кофе американо

1350 г

Вариант #4

10 000 руб.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- 60/20/10/10 г Ассорти сыров (дор блю, пармезан, камамбер)
с виноградом, грецкими орехами и медом
- 20 г Осетрина горячего копчения
- 20 г Семга домашнего посола
- 20 г Угорь унаги
- 20 г Пармская ветчина
- 20 г Ростбиф в дижонской горчице
- 20 г Отварной говяжий язык
- 80 г Листовой салат с говяжьей вырезкой, корнишонами
и вялеными помидорами черри
- 80 г Салат Греческий с оливками Каламата
- 50/30 г Салат Оливье с коктейльными и тигровыми креветками
- 50 г Блинный рулетик с японским угрем, сливочным сыром
и салатом руккола
- 50 г Пармская ветчина с медовой дыней
- 20 г Маринованные патиссоны
- 20 г Соус хрен и горчица

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 160 г Блинный мешочек с жульен из курицы с лесными
грибами и кедровыми орехами

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- 160/80/20 г Корейка ягненка с овощным соте и соусом красное вино
с травами
- 150/80/30 г Филе мурманского лосося с овощным жульеном
и соусом из базилика

ДЕСЕРТЫ

- 80/20 г Свежие булочки с маслом
- 120 г Сезонное фруктовое ассорти с ягодами

НАПИТКИ

- 200 мл Морс клюквенный
- 150/150 мл Чай черный/кофе американо