

# МЕНЮ 3800Р. НА ПЕРСОНУ



## ЗАКУСКИ

4 ВАРИАНТА НА ВЫБОР

- РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С СЕМГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
- КАННЕЛОНИ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ
- ЗАЛИВНОЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ
- ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И ГОВЯДИНЫ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ
- ЗАЛИВНОЕ ПО-ЦАРСКИ (ЛОСОСЬ, СУДАК, КРЕВЕТКИ)
- БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
- РУЛЕТКИ С ВЕТЧИНОЙ, МЯГКИМ СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ФИСТАШКАМИ
- АССОРТИ СОЛЕННЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ
- МИНИ-ЭКЛЕР С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА
- СЫРНЫЕ РУЛЕТКИ С МЯГКИМ СЫРОМ, ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

## ЗАКУСКИ АССОРТИ

3 ВАРИАНТА НА ВЫБОР

- МЯСНОЕ АССОРТИ**  
Язык, буженина, ростбиф, рулет куриный, гриссини в беконе
- ГРЕЧЕСКИЙ КАСКАД**  
Свежие, огурцы, помидоры, перец болгарский, маслины, брынза, бальзамический соус
- РЫБНАЯ ТАРЕЛКА**  
Форель с/с, масляная х/к, палтус х/к, тигровые креветки
- КОЛЛЕКЦИЯ СЫРОВ**  
Чеддер, маасдам, камамбер, с голубой плесенью, грецкий орех, мед, крекеры
- РАЗНОСОЛЫ**  
Огурцы малосольные, капуста квашеная, маринованные баклажаны, томаты черри и патиссоны
- КВАРТЕТ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1 ВАРИАНТ НА ВЫБОР

- МОРСКОЙ КОКИЛЬ**  
Креветки и мидии, запечённые с вином, в сливочном соусе под сыром моцарелла
- ЖЮЛЬЕН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**
- КИШ С ЛОСОСЕМ, БРОККОЛИ И ШПИНАТОМ**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

2 ВАРИАНТА НА ВЫБОР, ПО 1 НА ГОСТЯ

- ГРУДКА УТКИ С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ
- СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ
- СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА С СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА
- СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ «ШАМПАНЬ»
- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
- КУРИНАЯ ГРУДКА С СЫРОМ «КАМАМБЕР», АНАНАСАМИ И БЕКОНОМ

## САЛАТЫ

(80 гр)

3 ВАРИАНТА НА ВЫБОР

- 50 **ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/КРЕВЕТКАМИ/ЛОСОСЕМ (НА ВЫБОР)**  
Куриное филе/лосось/креветки, салат ромейн, томаты черри, пармезан, заправка цезарь, крутоны
- 60 **ТАР-ТАР С ЛОСОСЕМ**  
Лосось с/с, авокадо, лук репчатый, огурец свежий, сок лимона, сливки
- 80/20 **С РОСТБИФОМ**  
Микс салатов, ростбиф, черри, пармезан, бальзамическая заправка
- 80/5 **С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ**  
Телячий язык, микс салатов, огурец свежий, перец болгарский, лук порей, майонез, хрен
- 80 **С АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ**  
Микс салатов, листья шпината, авокадо, томаты черри, креветки тигровые, бальзамическая заправка
- 25/30 **ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ**  
Картофель, морковь, огурцы маринованные, огурцы свежие, горошек зеленый, майонез
- 60 **С ПАРМОЙ И ГРУШЕЙ**  
Микс салатов, руккола, карамелизированная груша, ветчина парма, томаты черри, бальзамическая заправка
- 50 **С СОЛЕННЫМИ ГРУЗДЯМИ**  
Грузди соленые, картофель, морковь, ялтинский лук, лук зелёный, масло ароматное
- 50 **ЛОСОСЬ ПОД ШУБОЙ**  
Лосось с/с, свекла, яблоко, лук репчатый, картофель, яйцо, майонез
- 50 **С КАЛЬМАРОМ**  
Кальмар дальневосточный, яблоко, огурец свежий, яйцо, свекольный майонез

## **ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛОЧКА**

**МОРС 0,2**

**ФРУКТЫ 150 Г**

Яблоко/груша/банан/виноград/грейпфрут

130

130

130

## ГАРНИР

(140 гр)

2 ВАРИАНТА НА ВЫБОР, ПО 1 НА ГОСТЯ

- 130 **КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО**
- 140 **КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ**
- 130 **ФАСОЛЬ КЕНИЙСКАЯ СО ШПИНАТОМ**
- 140 **ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ**  
Баклажан, перец, кабачок, лук
- 140 **БУЛГУР С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ**
- 130 **КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ НА СЛИВКАХ**
- 160 **КРЕМОВЫЙ ДУЭТ**  
Батат и корень сельдерея