

Банкетное предложение

	Цена, руб.	Выход блюда, гр.
Салаты		
Оливье с курицей	200	120
Сельдь под шубой	200	120
Нисуаз с тунцом Салат (свежий тунец, микс салат, заправка из эстрагона, тапенад из маслин с перепелиным яйцом)	700	110
Салат с груздьями (маринованные груздья, отварной картофель, сметанный мусс, клюквенное варенье)	300	120
Салат с телятиной и манго (нежная телятина под кунжутной заправкой с дольками свежего огурца и манго)	400	200
Холодные закуски		
Тарелка с разносолами (Огурцы молосольные, квашенная капуста, маринованный чилли перец, маринованный чеснок, черемша)	450	180
Хумус со свежими овощами и хрустящими тостами (сельдерей, огурец, морковь)	250	180
Рыбная тарелка (Лосось слабосоленый, масляная рыбка, сельдь)	1 500	180
Тарелка мясных деликатесов (чоризо, ростбиф, индейка, пармская ветчина, салями)	600	180
Тапас бар (тартар из говядины, песто из кинзы, грибной паштет, брускетта со свеклой и черной смородиной, брускетта с помидорами и базиликом, хрустящие тосты, сыр фетакса, вяленые томаты и маслины)	350	370
Сырная тарелка (пармезан, бри, моцарелла, дор блю, виноград, мед, орехи грецкие)	600	230
Олюторская сельдь с отварным картофелем, бородинскими гренками и маринованным ялтинским луком	250	150
Тартар из тунца (свежий тунец, желе из абхазского лимона с гуакамолем и цитрусово-кунжутным соусом)	500	120
Тартар из говядины с трюфельным маслом и копченым баклажаном	500	120
Татаки из говядины под соево-кунжутным соусом (мясо прожарки medium с соево-кунжутным соусом, подается с перчиком халапеньо и вяленными томатами)	450	140

	Цена, руб,	Выход блюда, гр,
Закуска Горячая		
Спринг-роллы с цыпленком (морковь, фунчоза, лук порей, подается со сладким чили соусом)	65	80
Спринг-роллы с креветкой (морковь, фунчоза, лук порей, подается со сладким васаби соусом)	90	80
Куриные наггетсы (куриная грудка, маринованная в соевом соусе с травами, закрученная в тесто катаифи)	200	180
Наггетсы с глубоководной креветкой	400	180
Хрустящие баклажаны (подаются с битыми огурцами в цитрусово-кунжутном соусе)	300	160
Креветки в сладком соусе Васаби с жареным миндалем	480	120

Горячее

Стейк из лосося в цитрусовой глазури на подушке из шпината	620	120
Жаренный цыпленок на сене с соусом морне	350	250
Свинина вырезка с картофельным пюре со шкварками	750	220
Лопатка ягненка, глазированная в перечном соусе, подается с овощами (на 3 персоны)	2500	1500
Стерлядь копченая на ольховых опилках, подается с картофелем и сметанно-анисовым соусом (2 персоны)	1500	600
Фланк стейк (глазированный перечным соусом, прожарка medium)	550	220
СиБас, запеченый на гриле	700	300
Каре ягненка, маринованное в прованских травах с розмарином	950	210

Дессерты

Фруктовая тарелка (Ананас, апельсины, виноград, киви, бананы)	900	350
“Анна Павлова” (безе, начиненное ванильным мороженым, с клубничным джемом и сежими ягодами)	300	110
Медовик на каштановом меде	200	100
Мороженное	100	50