

Банкетное меню

3 600 ₽ на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из форели с перцем чили и лаймом	1/35
Креветка королевская в тесте Катаифи в соусе «Айоли»	1/40
Пармские рулеты из ветчины со спаржей и сыром риккота	1/30
Говяжий ростбиф, подаётся с клюквенным соусом	1/40
Сырное плато камамбер, бри, пармезан, сулугуни, мёд, орехи	1/70
Брускетта с томатами Черри, моцареллой и крем бальзамиком	1/60
Пита с хумусом и овощами — гриль	1/70

САЛАТЫ

Салатный микс с кетой холодного копчения, каперсами и томатами черри, заправляется оливковым маслом и бальзамическим соусом	1/120
Салат Греческий	1/120

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запечённые баклажаны с томатами, соусом Наполи и Пармезаном	1/100
--	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе судака с кольраби и морковным соусом	1/315
Куриное филе, фаршированное маслинами и виноградом, гарнируется рисом басмати и сливочным соусом	1/315
Свиная шея в горчичном маринаде «из печи» с картофельными дольками и свежими овощами	1/315

СЕРВИС

Плато сезонных фруктов	1/120
Хлебная корзина с ржаными и пшеничными булочками и маслом	1/90

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Чай / кофе	1/200
Вода с лимоном	1/200
Морс из свежих ягод	1/200

ВЫХОД БЛЮД НА ПЕРСОНУ

(без учёта напитков и десертов)

1210гр

