

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2 800 руб. *BANQUET MENU 2 800 rub*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ *COLD STARTERS AND SALADS*

Пряный салат из нежного куриного филе с яблоком  
*Spicy salad with chicken and apple*  
50 гр./gr.

Традиционный салат Оливье с ростбифом  
*Traditional Russian Olivier salad with roast beef*  
50 гр./gr.

Салат из трески горячего копчения, картофеля и свеклы  
*Salad with smoked codfish, potatoes and beet*  
50 гр./gr.

Домашние соленья  
*Homemade pickles*  
50 гр./gr.

Мини-закуски:  
фаршированные томаты черри с мягким сыром,  
винегрет с балтийской килькой,  
овощные спринг-роллы  
*Mini-snacks:*  
*fresh cherry tomatoes with soft cheese,*  
*vinaigrette with Baltic sprat,*  
*vegetable spring rolls*  
110 гр./gr.

Рыбная тарелка:  
лосось шеф-посола с рукколой,  
сельдь с маринованным луком,  
рулет из судака с курагой  
*Fish plate:*  
*pecially salted salmon with arugula,*  
*herring with marinated onions,*  
*pike perch roll with dried apricots*  
150 гр./gr.

Мясная тарелка:  
буженина,  
паштет из говяжьей печени в блинах,  
телячий язык с овощным жульеном  
*Meat plate:*  
*baked pork,*  
*pate of beef liver in pancakes,*  
*veal tongue with vegetable julienne*  
160 гр./gr.

Хлебная корзинка с домашним маслом  
*Bread basket with homemade butter*  
60/30 гр./gr.

Фруктовая тарелка  
*Fruit plate*  
100 гр./gr.

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**  
*HOT APPETIZER*

Обжаренное филе судака с картофелем шато  
и легким шафрановым соусом  
*Fried pike perch with Chateau potatoes  
and saffron sauce*  
50/70/30 гр./gr.

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВАШ ВЫБОР**  
*MAIN COURSE OF YOUR CHOICE*

Свиная шея с дижонской горчицей, подается с миксом  
из овощей гриль под соусом «Бешамель» с тархуном  
*Pork neck with Dijon mustard, served with mixed grilled vegetables  
and Bechamel-tarragon sauce*  
160/70/50 гр./gr.

Обжаренное филе мурманской трески, подается с муссом из свеклы  
и сливочным картофелем под соусом «Бешамель» с лимонной цедрой  
*Murmansk codfish fillet, served with beet mousse,  
creamy potato and Bechamel sauce with lemon zest*  
120/30/70/50 гр./gr.

**НАПИТКИ**  
*DRINKS*

Чай/кофе  
*Tea/coffee*

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3 200 руб. *BANQUET MENU 3 200 rub*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ *COLD STARTERS AND SALADS*

Салат из телячьего языка и  
запеченных овощей  
*Veal tongue salad with  
roasted vegetables*  
50 гр./гр.

Свежий салат с цыпленком, креветками,  
ананасом и яблоками с лимонно-медовой заправкой  
*Fresh salad with chicken, shrimps, pineapple and apple  
with lemon-honey dressing*  
100 гр./гр.

Салат «А-ля Прованс» с лососем и грибами  
*A la Provence salad with salmon and mushrooms*  
50 гр./гр.

Домашние соленья  
*Homemade pickles*  
50 гр./гр.

Сезонные овощи и зелень  
*Seasonal vegetables and potherb*  
120 гр./гр.

Рыбная тарелка:  
форель шеф-посола с авокадо,  
палтус холодного копчения,  
сельдь с картофелем и маринованным луком  
*Fish plate:  
specially salted trout with avocado,  
cold smoked halibut,  
herring with marinated onions and potatoes*  
255 гр./гр.

Мясная тарелка:  
паштет из печени фермерского цыпленка,  
мусс из белых грибов с пармой и рукколой на бриоше,  
рулет из утки с яблоком  
*Meat plate:  
chicken liver pate,  
white mushroom mousse with Parma and arugula on brioche,  
duck and apple roll*  
155 гр./гр.

Хлебная корзинка с домашним маслом  
*Bread basket with homemade butter*  
60/30 гр./гр.

Фруктовая тарелка  
*Fruit plate*  
100 гр./гр.

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**  
*HOT APPETIZER*

Полента на овощном каскаде с тар-таром  
из моцареллы и свежим томатным соусом  
*Polenta on vegetable cascade with*  
*Mozzarella tar-tar and fresh tomato sauce*  
150 гр./gr.

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВАШ ВЫБОР**  
*MAIN COURSE OF YOUR CHOICE*

Лосось на пару, подается на подушке из шпината  
с тыквенным пюре и соусом «Белое вино»  
*Steamed salmon, served on spinach pillow with pumpkin puree*  
*and White wine sauce*  
120/60/30 гр./gr.

Рулет из кролика с фисташками, подается с припущенными  
овощами, миндалем и соусом «Белое вино»  
*Rabbit roll with pistachios, served with steamed vegetables,*  
*almond and White wine sauce*  
140/100/50/10 гр./gr.

**НАПИТКИ**  
*DRINKS*

Чай/кофе  
*Tea/coffee*

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3 700 руб. *BANQUET MENU 3 700 rub*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ *COLD STARTERS AND SALADS*

Зеленый салат с вялеными томатами и  
трюфельным соусом  
*Green salad with sun-cured tomatoes and  
truffle sauce*  
70 гр./гр.

Салат «Адриатика» с креветками  
*Adriatic shrimp salad*  
50 гр./гр.

Салат «Джентльмен»  
*Gentleman salad*  
50 гр./гр.

Домашние соленья  
*Homemade pickles*  
50 гр./гр.

Сезонные овощи и зелень  
*Seasonal vegetables and potherb*  
120 гр./гр.

Рыбная тарелка:  
семга холодного копчения,  
королевские креветки в цукини,  
копченый угорь с листьями салата  
*Fish plate:*  
*cold smoked salmon,  
prawns in zucchini,  
smoked eel with lettuce*  
145 гр./гр.

Мясная тарелка:  
пармская ветчина с дыней,  
рулетики из языка с мягким сыром,  
паштет из печени телятины  
*Meat plate:*  
*Parma ham with melon,  
tongue rolls with soft cheese,  
veal liver pate*  
130 гр./гр.

Хлебная корзинка с домашним маслом  
*Bread basket with homemade butter*  
60/30 гр./гр.

Фруктовая тарелка  
*Fruit plate*  
100 гр./гр.

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**  
*HOT APPETIZER*

Жареное филе лосося с овощами и подкопченным соусом  
*Roasted salmon fillet with vegetables and smoked sauce*  
50/30/35 гр./gr.

Клубнично-лаймовая гранита  
*Strawberry-lime granita*  
50 гр./gr.

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВАШ ВЫБОР**  
*MAIN COURSE OF YOUR CHOICE*

Филе палтуса под соусом из айвы  
с пюре из брокколи  
*Halibut fillet with quince sauce*  
*and broccoli puree*  
120/170/30 гр./gr.

Стейк из говядины под кофейно-грибным соусом  
с жареным сельдереем  
*Beef steak with coffee-mushroom sauce*  
*and fried celery*  
140/100/50 гр./gr.

**НАПИТКИ**  
*DRINKS*

Чай/кофе  
*Tea/coffee*