

### САЛАТЫ

3 на выбор (по 100 гр.)

#### ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ

(всеми любимый салат с вареной колбасой)

#### САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

(всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)

#### САЛАТ С ЯЗЫКОМ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ

(салат с говяжьим языком, молодым картофелем, маринованными огурчиками и черри томатами)

#### КУРИНЫЙ САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ

(филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнитоном)

#### САЛАТ "ВАЛЬДОРФ" С УТКОЙ

(салат с томленой уткой, корнем сельдерея и зеленым яблоком)

#### САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И ПОМИДОРАМИ С СЫРОМ ФЕТА

(баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)

#### САЛАТ С КИНОА, КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРУШЕЙ

(листья салата, киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)

#### ОВОЩИ ГРИЛЬ С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА (запеченное филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетчуп)

#### ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

(традиционный салат с сыром фета, овощами и мятной заправкой)

#### ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ

(всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)

#### САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

(листья салата ромейн, томаты черри, пармезан, оригинальный соус "Цезарь")

#### САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И ЗАПРАВКОЙ ИЗ СВЕЖЕГО ХРЕНА

(печеный картофель, маринованный огурец, куриное яйцо, буженина из свиной шеи, майонез с добавлением домашнего хрена)

#### САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ

(лосось с отварным картофелем, маринованным красным луком и рукколой)

#### САЛАТ ОВОЩНОЙ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ И ТАЙСКОЙ ЗАПРАВКОЙ

(копченое филе трески, болгарский перец, свежий огурец, редис с листьями салата в тайской заправке)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 вида ассорти на выбор

#### МЯСНОЕ АССОРТИ с добавлением горчицы, хрена - 3 позиции на выбор (по 20 гр.)

##### САЛО КОПЧЕНОЕ

##### КОПЧЕНОЕ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

(филе индейки холодного копчения)

##### ТЕРРИН ИЗ КУРЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

(сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)

##### РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

(рулет из филе свинины, фаршированный овощами, специями и ароматными травами)

##### БУЖЕНИНА

(свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

##### КОЛБАСА Т/К

(колбаса твердого копчения из говядины)

##### ПИКАНИЯ

(филе мраморной говядины, маринованное в соусе "Ворчестер" со специями, приготовленное в копильне)

##### ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

(отварной телячий язык с кореньями и зеленью)

##### ПАТЕ ИЗ УТКИ

(томленая мякоть утки с медом, горчицей, сыром рикотта на багете)

##### РУЛЕТ ГОВЯЖИЙ

(рулет из филе говядины с овощами, специями и ароматными травами)

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2 300 РУБ. НА ПЕРСОНУ



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 вида ассорти на выбор

### РЫБНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

#### МАКРЕЛЬ Х/К

#### ТЕРРИН РЫБНЫЙ

(нежный рыбный мусс из лосося и белоснежного судака со стручковой фасолью и болгарским перцем)

#### МУКСУН Х/К

#### РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

(рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)

#### ПАЛТУС Х/К

(сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

### ОВОЩНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

#### ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

#### ПОМИДОРЫ

#### РЕДИС КРАСНЫЙ

#### ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ

### АССОРТИ СОЛЕНИЙ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

**КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ** (белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)

#### КВАШЕНАЯ КАПУСТА

#### СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ

#### МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

**МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ** (домашние малосольные огурцы)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1 на выбор (по 120 гр.) либо 50/50

#### ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН С КУРИНЫМ ФИЛЕ

(запеченный под сыром жульен в сливочном соусе со специями. Подается в булочке)

#### ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С КИНЗОЙ В ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКЕ

#### ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ

#### ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

(виноградные листья с фаршем из баранины, рисом со сметанным соусом)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1 на выбор (по 150 гр.) либо 50/50

#### ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

(филе куриного бедра, маринованное в душистых травах с майонезом, подается с маринованным луком и соусом "Сальса")

#### КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

(куриное филе, обжаренное на гриле со сливочно-сырным соусом)

#### ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

(свиная шея, маринованная в душистых травах с томатами, подается с маринованным луком и соусом "Сальса")

#### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С БЕКОНОМ

(жареное филе свинины с беконом крипи, подается с крем соусом из сливок и грибов)

#### ФИЛЕ ТРЕСКИ С СОУСОМ ТАРТЮФ

(жареное филе трески, подается со сливочным соусом тартюф)

#### БУЖЕНИНА С КРЕМ-СОУСОМ ИЗ ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ

(нежная свиная шея с румяной корочкой, запеченная в дижонской горчице со специями, подается с крем соусом из сливок и мясного соуса с зернистой горчицей)

#### ФИЛЕ СУДАКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ

#### УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

(томленая утиная ножка в собственном соку со специями и апельсиновым соусом)

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2 300 РУБ. НА ПЕРСОНУ



## ГАРНИРЫ 1 на выбор (по 100 гр.) либо 50/50

**МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ** (молодой картофель, запеченный со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью)

**КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН** (нарезанный слайсами картофель, запеченный с сыром пармезан и сливками)

**РИС ОТВАРНОЙ** (микс дикого и золотистого риса, заправленный сливочным маслом)

**ОВОЩНОЙ РАТАТУЙ** (наприка, цукини, баклажаны, морковь и лук репчатый - тушеные со свежими томатами)

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ** (наприка, цукини, баклажаны, приготовленные в хоспере, подаются с песто из базилика)

## ДЕСЕРТЫ (по 100 гр.)

**ФРУКТЫ** (сезонные фрукты и ягоды в тарелке)

## ХЛЕБ РЖАНОЙ И ТОСТОВЫЙ (неограниченно)

ВЫХОД: 1050 ГР.