

DRINKS@DINNERS

МЕНЮ

/ корпоративные банкеты /

АПЕРИТИВ

Игристое вино Prosecco Treviso DOC
Extra Dry Maschio dei Cavalieri / Италия / 150 мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная тарелка с грушевой горчицей 60 г
Домашняя мясная гастрономия 60 г
Ассорти северных рыб 60 г
Овощи в двух текстурах с хумусом 60 г
Пряная закуска 80 г
Фруктовое плато 100 г
Оливки Гигант 30 г

САЛАТЫ (на выбор)

Русский / телятина, щука, икра / 150 г
Жареный баклажан / томат, сыр, кинза / 150 г
Креветка / кимчи / 150 г
Копченая утка / шпинат, яблоко, канадский соус / 150 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)

Лесные грибы в хрустящем тесте 130 г
Ризотто лимонный арборио, сибас 130 г
Вырезка баранины, чернослив 130 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

Говядина Веллингтон 250 г
Семга, орзо 250 г
Цыпленок, чесночный соус 250 г

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Пирожок телячий язык, соленый огурец 60 г
Хлебная корзина 60 г

ДЕСЕРТЫ

Цитрусовый микс / апельсиновый мусс, пюре цитрусовых, лимонно-лаймовый бисквит / 115 г
Елочный шар / пряное яблоко, карамельное кремю, ванильный мусс, миндальный бисквит, шоколадная глазурь / 110 г

НАПИТКИ

Вода минеральная Байкал 6/г 530 мл
Чай/кофе в ассортименте 250 мл

АЛКОГОЛЬ (на выбор)

Водка Beluga 200 мл
Виски Ballantine's 200 мл
Вино белое Cellar Master
Chardonnay of Sevastopol / Россия, Крым / 450 мл
Вино красное Antano Crianza Rioja DOC
Garcia Carrion / Испания / 450 мл

6500 Р

Стоимость указана из расчета на 1 персону.



WELCOME

Жареный Грюйер, соус из смородины 25 г
Кровавая Мэри с крабом 40 г
Креветки в греческом тесте кадаиф 20 г
Гребешок понзу 20 г
Утка, хурма 20 г
Семга, апельсин 25 г
Игристое вино Cava DO Brut Reserva Vilarnau 150 мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо осьминог 40 г
Морское плато: устрица, морской еж, тунец, гребешок, креветки 130 г
Ростбиф из оленины с малиновым соусом 50 г
Пате из утиной печени 50 г
Буррата с томатами 80 г
Вяленая ветчина со спаржей 40 г
Карпаччо из говядины с белыми грибами 40 г
Сырная тарелка с грушевой горчицей 50 г
Икра шуки, икра нерки с оладьями 40 г

САЛАТЫ (на выбор)

Осьминог с молодым картофелем 60 г
Краб, огурец, укропное масло 50 г
Русский салат с перепелкой и раковыми шейками 80 г
Спаржа с трюфельным маслом, вялеными томатами, мраморной говядиной 80 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)

Соте из креветок и гребешка, соус сабайон 110 г
Утка с печеным яблоком 130 г
Стерлядь с виноградом, соус из семечек 120 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

Антрекот / шоу-китчен – нарезка в зале / 220 г
Лосось / шоу-китчен – нарезка в зале / 220 г
Корейка оленя с соусом из ежевики и трюфелей 180 г
Стейк стриплоин с муссом из жареного картофеля 250 г
Утиное филе, пастернак, морковно-апельсиновый соус 200 г

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Пирожок телячий язык, соленый огурец 70 г
Хлебная корзина 60 г

ДЕСЕРТЫ

Фруктовый микс / ананас, манго, киви, виноград, питахайя, маракуйя / 100 г
Торт ягодный 125 г

НАПИТКИ

Вода минеральная Acqua Panna/S.Pellegrino 750 мл
Coca-Cola 250 мл
Сок в ассортименте 250 мл
Чай/кофе в ассортименте 250 мл

АЛКОГОЛЬ (на выбор)

Вино белое Rapaura Springs
Sauvignon Blanc Marlborough (Новая Зеландия) 450 мл
Вино красное Primitivo
Puglia IGP Luccarelli (Италия) 450 мл
Водка Ketel One 200 мл
Виски Chivas Regal 12 у.о. 200 мл
Коньяк Courvoisier V.S.O.P. 200 мл

12000 Р

Стоимость указана из расчета на 1 персону.