

WELCOME MENU

г КАНАПЕ

30	МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ	160
70	МИНИ-ЭКЛЕР С ПАШТЕТОМ И ЛУКОВЫМ КОНФИ	190
30	АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО	200
30	БРИ С КЛУБНИКОЙ	205
30	ГОРГОНЗОЛА С ГОЛУБИКОЙ	205
30	РОСТБИФ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ	210
30	ЛОСОСЬ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ	210
25	МИНИ-ПАНКЕЙК С КРАСНОЙ ИКРОЙ	260

БРИОШЬ

85	С ХУМУСОМ ИЗ БАТАТА И ЦУКИНИ	180
85	С РОСТБИФОМ, ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И ПАРМЕЗАНОМ	280
75	С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНОЙ РИКОТТОЙ	290
85	С УГРЁМ И КОПЧЁНОЙ ФЕТОЙ	390

100 СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

	АНАНАС / ГРУША / КИВИ / ВИНОГРАД	100
	КЛУБНИКА	300
	ГОЛУБИКА	500
	МАЛИНА, ЕЖЕВИКА	800

RAW BAR

1 шт.	УСТРИЦА РОССИЯ	370
1 шт.	УСТРИЦА ЯПОНИЯ	590
100 г.	МОРСКОЙ ЁЖ	440
200 г.	ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКОВ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО	790
100 г.	КРАБ ЖИВОЙ	770

фаланги жарим на гриле, а из филе готовим блюда в стол на Ваш выбор: закуска, салат или горячее. Продукты для приготовления блюд из филе оплачиваются дополнительно.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ.

BANQUET MENU • 4500*

г ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ • САЛАТЫ • В СТОЛ

- 50 ПАШТЕТ ИЗ ЦЫПЛЁНКА С МОСТАРДОЙ ИЗ ГРУШ
мусс из печени цыплёнка, свекольный фреш, соус из груши, миндаль, бриошь
- 68 МЯСНОЕ АССОРТИ
ростбиф, карпаччо из цыплёнка, пастроми, соусы дижонский, барбекю, сливочный хрен
- 70 АССОРТИ СЫРОВ
бри, горгонзола, пармезан, мёд, ассорти орехов
- 70 ОПАЛЁННЫЙ ЛОСОСЬ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ
лосось шеф-посола, обжаренный до medium well, салат романо, дрессинг из пармезана, соус терияки
- 107 СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ
огурцы, томаты, болгарский перец, зелёный лук, укроп, петрушка
- 123 САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ, СПАРЖЕЙ, ПАРМЕЗАНОМ И МЯТОЙ
бедро цыплёнка, салатный микс, брокколи, спаржа, огурец, дрессинг из пармезана, пармезан
- 95 САЛАТ С РОСТБИФОМ, МИНИ-РОМАНО И СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ
ростбиф, мини-романо, кинза, зелёное масло, медово-горчичная заправка, пармезан
- 150 САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ СВЁКЛОЙ, БРОККОЛИ, ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ
печёная свёкла, шпинат, брокколи, крем-бальзамик, семена льна, ростки сои, крем-рикота
- 50 ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
гречишный тартин, focaccia с томатами и маслинами, хлеб бородинский, сливочное масло, четверговая соль

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА • ПОРЦИОННО

- 330 ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ
С КРАСНОЙ ИКРОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО • ПОРЦИОННО

- 290 СВИНАЯ ЛОПАТКА ВВQ
С ОРЗО И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ
- 315 ТРЕСКА В СОУСЕ БЕАРНЕЗ С ПЕЧЁНОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ЭСТРАГОНОМ

мл НАПИТКИ • В СТОЛ

- 600 МОРС КЛЮКВЕННЫЙ
- 250 ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ
- 150 ЧАЙ ИЛИ КОФЕ • НА ВЫБОР
ассам / сенча / американо / эспрессо

1335 г / 1000 мл НА ПЕРСОНУ

* СТОИМОСТЬ ПРИ ЗАКАЗЕ ГОРЯЧЕГО 50/50

BANQUET MENU • 5300*

г ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ • САЛАТЫ • В СТОЛ

- 60 ВИТЕЛЛО ТОННАТО
печёный перец, салатный микс, соусы азиатский и вителло тонато (айоли, каперсы, тунец)
- 68 МЯСНОЕ АССОРТИ
ростбиф, карпаччо из куриной грудки, пастроми, соусы: дижонский, барбекю, сливочный хрен
- 70 АССОРТИ СЫРОВ
бри, горгонзола, пармезан, мёд, ассорти орехов
- 70 ОПАЛЁННЫЙ ЛОСОСЬ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ
лосось шеф-посола, обжаренный до medium well, салат романо, дрессинг из пармезана, соус терияки
- 65 ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКОВ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО
гребешки, черри, авокадо, соус том кха, укропное масло, кунжут васаби, кинза
- 107 СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ
огурцы, томаты, болгарский перец, зелёный лук, укроп, петрушка
- 123 САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ, СПАРЖЕЙ, ПАРМЕЗАНОМ И МЯТОЙ
бедро цыплёнка, салатный микс, брокколи, спаржа, огурец, дрессинг из пармезана, пармезан
- 115 САЛАТ С КРАСНОЙ РЫБОЙ, ЧЕРРИ, МИНДАЛЁМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
лосось шеф-посола, черри, салатный микс, медово-горчичная заправка, миндаль, соус азиатский, крем рикотта
- 130 САЛАТ С ЖАРЕНЫМИ КАЛЬМАРАМИ И ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
печёный картофель, кальмар, черри, салатный микс, медово-горчичная заправка, соус соевый с шисо, пармезан
- 50 ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
гречишный тартин, focaccia с томатами и маслинами, хлеб бородинский, сливочное масло, четверговая соль

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА • ПОРЦИОННО

- 285 КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ С ТАРТАРОМ ИЗ АВОКАДО

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО • ПОРЦИОННО

- 370 ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И РАГУ ИЗ ГРИБОВ
- 350 ПАЛТУС С РАГУ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ЧЁРНЫХ ЛИСИЧЕК

ДЕСЕРТ • В СТОЛ

- 112 АССОРТИ ФРУКТОВ
виноград, ананас, клубника

мл НАПИТКИ • В СТОЛ

- 600 МОРС КЛЮКВЕННЫЙ
- 250 ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ
- 150 ЧАЙ ИЛИ КОФЕ • НА ВЫБОР
ассам / сенча / американо / эспрессо

1500 г / 1000 мл НА ПЕРСОНУ

* СТОИМОСТЬ ПРИ ЗАКАЗЕ ГОРЯЧЕГО 50/50

BANQUET MENU • 6500

г ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ • САЛАТЫ • В СТОЛ

- 53 ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГОРЧИЦЕЙ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА
говядина, горчица зернистая, корнишоны, лук-шалот, желток, мусс горгонзола-пармезан, шнитт-лук, соус устричный
- 68 МЯСНОЕ АССОРТИ
ростбиф, карпаччо из куриной грудки, пастроми, соусы: дижонский, барбекю, сливочный хрен
- 70 АССОРТИ СЫРОВ
бри, горгонзола, пармезан, мёд, ассорти орехов
- 70 ОПАЛЁННЫЙ ЛОСОСЬ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ
лосось шеф-посола, обжаренный до medium well, салат романо, дрессинг из пармезана, соус терияки
- 65 ТАРТАР ИЗ УГРЯ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
угорь, томаты, авокадо, страчателла, шнитт-лук, соус терияки, укропное масло, кунжут кимчи, бриошь
- 107 СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ
огурцы, томаты, болгарский перец, зелёный лук, укроп, петрушка
- 155 САЛАТ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ, ТОМАТАМИ И ХАЛУМИ
томаты, запечённый перец, халуми, красный лук, мята, шпинат, медово-горчичная заправка, пармезан
- 130 САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, ТОМАТАМИ И АВОКАДО В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ПАРМЕЗАНОМ
кальмары, креветки, черри, салатный микс, авокадо, сливочный соус, дрессинг из пармезана, пармезан
- 175 ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КИНОА И ЯГНЁНКОМ НА ГРИЛЕ
ягнёнок, киноа, салатный микс, огурец, авокадо, авокадо, соус азиатский и кинза
- 50 ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
гречишный тартин, фокача с томатами и маслинами, хлеб бородинский, сливочное масло, четверговая соль

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА • ПОРЦИОННО

- 250 ОСЬМИНОГ ТЕМПУРА С СОУСОМ ЛАЙМОВЫЙ АЙОЛИ

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО • ПОРЦИОННО

- 275 ЛОСОСЬ С КАРТОФЕЛЕМ СМОРЧКАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ
- 370 ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

ДЕСЕРТ • В СТОЛ

- 75 АССОРТИ ФРУКТОВ
виноград, ананас, клубника

мл НАПИТКИ • В СТОЛ

- 600 МОРС КЛЮКВЕННЫЙ
- 375 ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ
- 150 ЧАЙ ИЛИ КОФЕ • НА ВЫБОР
ассам / сенча / американо / эспрессо