



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### РЫБНАЯ ВАРИАЦИЯ

- Профитроли с муссом из кеты горячего копчения – 30 г.
- Татаки из тунца с кораллами из фунчозы – 80 г.
- Филе сельди с маринованным луком и отварным картофелем – 80 г.

### МЯСНАЯ ВАРИАЦИЯ

- Буженина с печеным перцем – 30 г.
- Пастрами из индейки с соусом Чатни – 30 г.
- Цыплята верченые с паприкой и кинзой – 30 г.

## САЛАТЫ

- Салат “Оливье” с курицей и ветчиной – 75 г.
- Слоеный салат с треской горячего копчения – 75 г.
- Маринованная курица со свежими овощами и корнем сельдерея под имбирным маринадом, сладким чили и кунжутом – 75 г.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Грибной жульен с чесночными гренками – 80 г.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор) – 1 шт. на одну персону

- Медальоны из свиной вырезки с картофельным gratin и баварским соусом с луком фри – 250 г.
- Филе Белой рыбы с теплым салатом и цитрусовым соусом – 250 г.

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- из 2-х видов хлеба - 90 г.

## НАПИТКИ

- Чай / Кофе - 200/100 г.

Выход на персону - 1 кг.

# МЕНЮ

Стоимость на персону

**2000 р.**





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### РЫБНАЯ ВАРИАЦИЯ

- Форель слабой соли в цитрусовой обсыпке – 30 г.
- Эсколар горячего копчения – 30 г.
- Тар - тар из сельди на бородинском хлебе с маринованным луком – 30 г.

### МЯСНАЯ ВАРИАЦИЯ

- Балык из свиной вырезки – 30 г.
- Пастрами из говядины с кориандром и чили – 30 г.
- Говяжий язык фаршированный сыром и травами – 30 г.

## САЛАТЫ

- Салат с окороком горячего копчения, корнишонами и картофелем Стоун – 75 г.
- Салат с тунцом, зеленой фасолью, томатами черри и перепелиным яйцом – 75 г.
- Баклажаны с хумусом, острой морковью и соусом из сладкого перца – 75 г.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Брошеты из куриного бедра с соусом Чимичурри – 80 г.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор) – 1 шт. на одну персону

- Филе подкопченного судака с тыквенным кремом и жареными вешенками – 250 г.
- Антрекот из говядины с молодым печеным картофелем и перечным соусом – 250 г.

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- из 2-х видов хлеба - 90 г.

## НАПИТКИ

- Чай / Кофе - 200/100 г.

Выход на персону - 1 кг.

# МЕНЮ

Стоимость на персону

**3000 р.**



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### РЫБНАЯ ВАРИАЦИЯ

- Семга слабой соли с можжевельновыми ягодами – 30 г.
- Эсколар из домашней коптильни с соусом Терияки – 50 г
- Гигант мидия Киви с соусом Наполи – 80г.

### МЯСНАЯ ВАРИАЦИЯ

- Пастроми из говядины в перцах – 30 г.
- Филе индейки горячего копчения в травах – 30 г.
- Копченая утка с карпаччо из груши и ягодами – 30 г.

## САЛАТЫ

- Салат “Средиземноморский” с мидиями и щупальцами кальмаров – 75 г.
- Салат «Вителло Тоннато» с каперсами и анчоусами – 75 г.
- Салат с копченой куропаткой, вешенками и соусом Провансаль – 75 г.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор) – 1 шт. на одну персону

- Блинчик с белыми грибами и сметаной – 80 г.
- Милфей из баклажанов с соусом Маринара – 80 г.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор) – 1 шт. на одну персону

- Сибас на гриле с томатами и цукини с соусом Валуа – 250 г.
- Стейк из говядины с картофелем Дофин и соусом из печеных перцев – 250 г.
- Утиная ножка Конфи со штруделем с томленой капустой и карамелизированными яблоками – 250 г.

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- из 2-х видов хлеба - 90 г.

## НАПИТКИ

- Чай / Кофе - 200/100 г.

Выход на персону - 1 кг.



# МЕНЮ

Стоимость на персону

**4500 р.**