

Банкетное меню

5500 руб.

Холодные закуски:

Тартар из Мурманского лосося с авокадо и имбирной заправкой	60г
Сагудай из сига с зеленой редькой, томатом и соусом из абхазского лимона	60г
Утиная грудка горячего копчения с клюквенно-брусничным соусом	40г
Ростбиф с соусом из горчичных зерен и соленого огурца и маринованного лука	50г
Форель слабосоленая в бруснике с щавелем и тартаром из огурца	40г
Тартар из говядины с белыми грибами на бриоше	60г

Салаты:

Оливье с курицей, креветками и раковыми шейками	80г
Салат с дымной форелью, зеленой редькой и слабосоленным огурцом	80г
Салат с тушеной говяжьей лопаткой, грушей и соусом из винограда и черного перца	80г
Салат с утиной грудкой горячего копчения и печеным картофелем и грибами	80г

Горячая закуска:

Перепелка с земляной грушей и моченой в сиропе вишней	150г
---	------

Горячее на выбор:

Стейк миньон с муссом из картофеля, белыми грибами и сладким луком	300г
Североморский палтус с молодым горошком, томленным картофелем и икорным соусом	300г
Томленая гусиная ножка с полбяной пшеницей печеным яблоком и соусом из крыжовника	300г

Хлеб:

Домашний хлеб со сливочным маслом и четверговой солью	80г
---	-----

Напитки:

Компот из сухофруктов	0,25л
Морс клюквенно-брусничный	0,5л
Минеральная вода «Аква Панна»	0,5л
	1160г
	1250мл