

## **Банкетное меню**

6500 руб.

### **Холодные закуски:**

Тартар из Мурманского лосося с авокадо и имбирной заправкой	60г
Сагудай из сахалинского гребешка с редькой, томатом и соусом из абхазского лимона	60г
Утиная грудка горячего копчения с клюквенно-брусничным соусом	40г
Тартар из филе дикого оленя с заправкой из лесных трав	60г
Форель слабосоленая в бруснике с щавелем и тартаром из огурца	40г
Тартар из говядины с белыми грибами на бриоше	50г

### **Салаты:**

Салат с дымной форелью, зеленой редькой и слабосоленым огурцом	80г
Оливье с курицей, креветками и раковыми шейками	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:**

Камчатский краб с пшеном соусом из раков и томатным маслом	120г
--	------

### **Горячее на выбор:**

Вырезка дикого оленя с морковным кремом и соусом из красного вина и груши	300г
Североморский палтус с осетровой икрой, молодым горошком и кремом из тыквы	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
	1130г
	1250мл