



# Банкетное меню

## Фуршет

---

Канапе из ростбифа с горчичным муссом .....	25 гр	160 р
Канапе из индейки с цитрусовым сегментом .....	25 гр	120 р
Канапе из тунца с пошированной грушей в вине .....	25 гр	160 р
Канапе из сёмги "Гравлак" с молодым сыром .....	25 гр	210 р
Канапе из копчёной макрели с драником .....	20 гр	120 р
Канапе с сыром бри и маринованным виноградом.....	25 гр	190 р
Канапе из маринованных маслят на картофельном дранике ....	25 гр	120 р
Канапе из олюторской сельди с картофелем .....	30 гр	120 р
Тарталетка с риемом из копчёной форели .....	27 гр	190 р
Тарталетка с тартаром из тунца .....	26 гр	170 р
Тарталетка с лососем "Гравлак" .....	33 гр	210 р
Тарталетка с кремом авокадо и печеным перцем .....	26 гр	150 р





# Фуршет

---

Тарталетка с креветками и кремом авокадо .....	28 гр	190 р
Тарталетка с бабагануш и грибами .....	28 гр	130 р
Тарталетка с кремом из горгондзолы и ростбифом .....	23 гр	170 р
Брускетта с томатами Пико де Гайо .....	80 гр	250 р
Брускетта с бабагануш и грибами .....	150 гр	340 р
Брускетта с томлёной свиной .....	150 гр	320 р
Брускетта с печёным перцем и кремом из брынзы .....	140 гр	450 р
Брускетта с паштетом и луковым конфитюром .....	60 гр	150 р
Брускетта с языком и соусом терияки .....	120 гр	450 р
Брускетта с лососем " Гравлак" и копченой сметаной .....	100 гр	490 р
Риет из кролика с бриошью .....	120 гр	490 р
<b>Фруктовая тарелка</b> .....	<b>1000 гр</b>	<b>1 200 р</b>

*Груша, мандарин, ананас, яблоко, виноград, клубника*





# Холодные закуски

## Олюторская сельдь слабой соли

с печеным картофелем и маринованным луком ..... 90/90/30 350 р  
*Филе олюторской сельди слабой соли с обжаренным молодым картофелем, маринованным луком и свежим укропом*

Макрель холодного копчения с печеным картофелем ..... 90/90/30 450 р  
*Макрель холодного копчения с обжаренным молодым картофелем, маринованным луком и свежим укропом*

Рыбное ассорти ..... 180/30 1 090 р  
*Форель слабой соли, лосось холодного копчения, копченая масляная рыба, свежий укроп, лимон*

Ассорти выдержанных сыров ..... 250 гр 920 р  
*Грюйер, бри, монтазио, рокфор, орехи, виноград, мед*

Мясное ассорти ..... 180/30 гр 810 р  
*Пряный ростбиф, пастроми из индейки, буженина, сливочный хрен, зелень*

Ассорти домашнего сала ..... 90/50/30/15 330 р  
*Белое сало, сало с мясной прослойкой и копчёное сало. Подаются с зеленым луком, горчицей, ржаным хлебом*

Свежие овощи с копченой сметаной ..... 180/30/10 410 р  
*Свежие огурцы, сезонные томаты, болгарский перец, редис, ассорти зелени, копченая сметана*

Антипасты ..... 310 гр 1 320 р  
*Итальянская тарелка закусок, наполненная Прошутто, салями, сыром монтазио, горгондзоллой, бри, оливками Каламата, вялеными томатами, гриссини, виноградом, грецкими орехами и мёдом*

Крудо из лосося с авокадо ..... 170 гр 950 р  
*Лосось с кремом авокадо, заправка Спайси, маринованный лук и шнитт-лук, зеленое масло*

Буратта с печеными томатами и оливками (от 5 порций)..... 200 гр 805 р  
*Знаменитый итальянский сыр с оригинальной техникой приготовления. Сливочный сыр страчателла, завернутый в растянутую моцареллу, подаётся с печеными томатами, оливками Каламата, листьями салата, бальзамическим кремом и оливковым маслом*

Страчателла с томатами ..... 210 гр 650 р







# Салаты

---

<b>Салат с хрустящими баклажанами и фетой</b> .....	210 гр	550 р
<i>Баклажаны, обжаренные с кукурузным крахмалом, сезонные томаты, листья салата, сыр фета, заправка Спайси, кунжут и кинза</i>		
<b>Оливье с телячьим языком</b> .....	210 гр	450 р
<i>Телячий язык отварной, картофель, морковь, огурец свежий, огурец маринованный, яйцо перепелиное, майонез, зелень</i>		
<b>Салат с ростбифом</b> .....	230 гр	790 р
<i>Пряный ростбиф, огурцы м/с, томаты сезонные, печёная паприка, лук маринованный, листья салата, заправка горчичная</i>		
<b>Салат с цыпленком и молодым горошком</b> .....	220 гр	650 р
<i>Куриное бедро маринованное, горошек "Лопатка", томаты свежие, листья салата, медово-горчичная заправка, попкорн из киноа, лук маринованный</i>		
<b>Салат "Нисуаз"</b> .....	250 гр	670 р
<i>Обжаренный тунец "Yellowfin", молодой картофель, стручковая фасоль, яйцо куриное, томаты сезонные, соус на основе горчицы</i>		
<b>Средиземноморский салат с осьминогом (от 10 порций)</b> .....	270 гр	1 390 р
<i>Марокканский осьминог, отваренный со специями, молодой картофель, оливки Каламата, каперсы, фенхель, маринованный лук, сезонные томаты, листья салата, заправка медово-горчичная</i>		
<b>Салат с печенью трески (от 5 порций)</b> .....	270 гр	580 р
<i>Печень трески, картофель обжаренный, огурцы малосольные, красный лук маринованный, соцветия укропа, зелёный лук, листья салата, медово-горчичная заправка, яйцо Пашот</i>		
<b>Цезарь с креветками</b> .....	190 гр	580 р
<i>Листья салата ромейн и айсберг, заправленные соусом Цезарь на основе анчоусов и соуса Айоли, с креветками, сезонными томатами, крутонами и сыром монтазио</i>		
<b>Цезарь с цыпленком</b> .....	210 гр	510 р
<i>Листья салата ромейн и айсберг, заправленные соусом Цезарь на основе анчоусов и соуса Айоли, с цыпленком, сезонными томатами, крутонами и сыром монтазио</i>		
<b>Салат овощной с яйцом Пашот</b> .....	230 гр	380 р
<i>Сезонные томаты и огурцы, редис, красный лук, ассорти зелени, заправленное фермерской сметаной и яйцом Пашот</i>		





## Горячие закуски

---

<b>Картофельные крокеты с трюфельным соусом</b> .....	235 гр	390 р
<i>Крокеты из картофеля, трюфельный соус на основе сливок, лука и трюфельного масла, вешенки жареные, зелёное масло, зелёный лук</i>		
<b>Крабкейки с соусом Беарнез (от 10 порций)</b> .....	120/30/10 гр	790 р
<i>Крабкейки на основе мяса краба и трески в сухарях Панко, подаются с припущенным шпинатом и соусом Беарнез на основе белого вина, сливочного масла, сливок, тимьяна и лука шалот</i>		
<b>Жульен с крабом и креветками (от 5 порций)</b> .....	120 гр	510 р
<i>Нежное мясо краба с креветками в соусе на основе шампиньонов, жирных сливок, репчатого лука и запеченной моцареллой</i>		
<b>Жульен с куриным филе и грибами</b> .....	120 гр	350 р
<i>Обжаренное куриное бедро в соусе на основе шампиньонов, жирных сливок, репчатого лука и запеченной моцареллой</i>		
<b>Баклажаны пармиджано</b> .....	190 гр	410 р
<i>Лазанья из слайсов баклажана, обжаренных с пшеничной мукой, сыр моцарелла, соус Наполи на основе томатов и корнеллогов с чесноком, сыр монтазио и зеленое масло из трав</i>		

## Горячие блюда

---

<b>Томлёные телячьи щёчки</b> .....	150 гр	850 р
<i>Томлёные 16 часов телячьи щёчки с соусом демиглас</i>		
<b>Хрустящая курица с ананасово-имбирным соусом</b> .....	140/40 гр	450 р
<i>Обжаренное в темпуре куриное бедро с соусом гавайской кухни "Хули-Хули" на основе имбиря, ананасового сока и сладкого чили, посыпанное кунжутом и зелёным луком</i>		
<b>Куриное филе с соусом Жу</b> .....	120/40 гр	350 р
<i>Куриное филе, приготовленное методом "сувид" с соусом "Жу"</i>		
<b>Стейк Бавет с соусом из копчёных яблок</b> .....	260 гр	950 р
<i>Альтернативный отруб зерновой говядины, известный для русского мясника как Пашина. Подаётся с соусом из копчёных яблок</i>		
<b>Филе Миньон с соусом Редвайн</b> .....	140/30 гр	1 100 р
<i>Премиальный стейк из говяжьей вырезки зернового откорма с соусом на основе красного вина, сахара, демигласа</i>		
<b>Филе оленины с соусом Порто на сосновых шишках</b> .....	100/40 гр	1 350 р
<i>Вырезка оленя, обжаренная со специями. Подаётся с соусом Порто на основе варенья из сосновых шишек</i>		
<b>Каре ягнёнка с соусом Сацибели</b> .....	140/40 гр	1 350 р
<i>Жареное карэ ягнёнка с розмарином и чесноком, соусом Сацибели на основе томатов, алычи и специй</i>		





# Горячие блюда

---

<b>Битки из щуки с соусом Беарнез</b> .....	110/40 гр	550 р
<i>Битки из щучьего филе с жареным луком, сливочным маслом и соусом Беарнез на основе белого вина, сливочного масла, жирных сливок, тимьяна и лука-шалотт</i>		
<b>Филе судака с соусом Берблан</b> .....	100/40 гр	550 р
<i>Филе судака с соусом Берблан на квашеной капусте</i>		
<b>Утиная ножка Конфи</b> .....	130/40 гр	650 р
<i>Утиная ножка приготовлена классическим французским методом "Конфи" с соусом "Жу" на основе куриных и утиных костей и зелёными маслом</i>		
<b>Утиная грудка Магре с соусом Редвайн</b> .....	140/30 гр	850 р
<i>Обжаренная утиная грудка с тимьяном и чесноком, соусом на основе красного вина, сахара, демигласа</i>		
<b>Стейк Рибай (от 10 порций)</b> .....	260/30 гр	3 100 р
<i>Премияльный стейк зернового откорма с соусом Нью-Йорк на основе томатов, копчёного перца, хрена, лука-шалотт и соевого соуса</i>		
<b>Стейк из лосося с соусом Беарнез</b> .....	100/30 гр	1 150 р
<i>Стейк лосося с соусом Беарнез на основе белого вина, сливочного масла, жирных сливок, тимьяна и лука-шалотт</i>		
<b>Тальятта из тунца с соусом манго-чили</b> .....	145 гр	670 р
<i>Стейк из тунца, соус манго-чили, листья салата и фенхель, зелёное масло</i>		
<b>Свинные рёбра ВВQ</b> .....	330/30 гр	650 р
<i>Рёбра, томлённые со специями и чесноком 10 часов, глазированные в соусе Барбекю. Подаются с битыми огурцами, маринованным луком и медово-горчиным соусом</i>		
<b>Хрустящий Кальмар с Терияки</b> .....	120/40 гр	670 р
<i>Маринованный с чесноком и соевым соусом кальмар обжаривается в Темпуре с соусом Терияки</i>		
<b>Куриные крылья Терияки</b> .....	280 гр	390 р
<i>Куриные крылья в глазури Терияки с кунжутом и зелёным луком</i>		







# Гарниры

---

Бэйби картофель .....	150 гр	230 р
Картофель фри .....	150 гр	250 р
Овощи на гриле .....	150 гр	440 р
Брокколи на пару .....	150 гр	310 р
Цветная капуста в кляре .....	150 гр	250 р
Картофель айдахо .....	150 гр	250 р
Микс риса с миндалём .....	150 гр	210 р
Картофельное пюре .....	150 гр	230 р
Спаржа на гриле (от 5 порций) .....	130 гр	990 р





## Напитки

---

Морс в ассортименте ..... 1000 гр | 450 р

## Хлеб

---

Хлебная корзина (хлеб со взбитым маслом) ..... 120/35 гр | 190 р

## Дополнительные услуги

---

Продление работы ресторана после 23:00 ..... 1 час | 5 000 р

Пробковый сбор за привоз собственной

алкогольной продукции ..... 1 бут | 500 р

