

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (общая подача)

Рыбное попурри

Кета и муксун слабого посола, лосось холодного копчения, лист салата, лимон, маслины и оливки (40/10 г.)

Ассорти итальянских деликатесов

Пармская ветчина, сыровяленая говядина, сыровяленая колбаса (40 г.)

Ассорти из мясных деликатесов

Ростбиф, буженина, подкопчёный говяжий язык. Подаётся с острой горчицей и хреном (40/10 г.)

Ассорти из свежих овощей

Томаты, огурцы, болгарский перец, лист салата, красный лук, маслины и оливки (75 г.)

Рулетики из баклажанов со сливочным сыром (30 г.)

Профитроль с муссом из копчёной куриной грудки (20 г.)

Профитроль с пармской ветчиной и вялеными томатами (25 г.)

Хрустящая креветка по-тайски (35 г.)

Брускетта с бужениной (35 г.)

Блинчики с красной рыбой и сливочным сыром (60/5 г.)

Мини-таралетка с сырным муссом и красной икрой (20 г.)

САЛАТЫ* (индивидуальная подача)

Салат с запечённой свёклой, хрустящим сливочным сыром и свекольно-бальзамической заправкой (210 г.)

С сёмгой, с рукколой и соусом гуакамоле (230 г.)

С говяжьим языком, свежими овощами, миксом из листьев салата, рассольным сыром и редисом. Заправлен соусом айоли (220 г.)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

(индивидуальная подача)

Тигровые креветки

Запечённые с персиками в имбирно-мятном соусе (110 г.)

Финики в беконе

С творожным сыром и вишнево-кокосовым соусом (75/40 г.)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*

(индивидуальная подача)

Филе лосося с овощами терияки и кокосовым соусом унаги (140/110/25 г.)

Томлёная говядина с кенийской фасолью (180/90/25 г.)

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина (25 г.)

Английский новогодний пирог

С цукатами и пломбирным соусом (80/20 г.)

ФРУКТЫ

Фруктовая ваза (150 г.)

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенно-брусничный (1,2 л.)

Вода «Green House» (250 г.)

Чай пакетированный (1 шт.)

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

(1 000 руб./бутылка)

Игристое вино «Шато Тамань» (0,7 л.)

Тихое вино «Кюве д'Ор» (0,7 л.)

Водка «Белая Берёзка» (0,5 л.)

ИТОГ НА ОДНОГО ГОСТЯ:

1405 Г./ 1700 МЛ.

*выбор одного блюда/напитка на гостя