

БАНКЕТ

Стоимость 4500 рублей на персону

НАИМЕНОВАНИЕ	Вес продукт.
РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Палтус дальневосточный морской соли с манго	1/30
Жемчужная спинка слабосоленого лосося с кремом из авокадо	1/30
Рольмопс из атлантической сельди и маринованных пикулей, гарнируется теплым отварным картофелем и розовым сладким луком	125
МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Язык говяжий с хреном и зернами граната	1/45
Телятина су вид с мини шпинатом и домашней аджикой	1/35
Медальоны из свиной вырезки, подкопченной на яблоневых ветках	1/30
Буженина, маринованная в монастырском квасе, запеченная в печи	1/35
ОВОЩИ И СЫРЫ	
Каскад из свежих овощей	1/70
Малосольные бакинские огурчики - собственного посола	1/55
Малосольные томаты черри - собственного посола	1/55
Вертухи из баклажан с томатами, орехами и зеленью	1/25
Ассорти оливок и маслин с оливковым маслом	1/50
САЛАТЫ	
Салат рубленый с телятиной и языком и перепелиным яйцом	1/100
Цезарь с цыпленком	1/100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Дофин из цыпленка в слоеном ватрушечном тесте	1/75
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю предлагается одна порция)	
Ролл из лосося с зеленой фасолью подается с голландским соусом, запечеными цуккини и тыквенными семечками	1/130/120/20
Свинина Португей с начинкой из лесных грибов с соусом Франсе овощами гриль	1/130/120/20
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом	1/50
ФРУКТЫ	
Фруктовое Плато с ягодами: виноград, клубника, груша (сезонное предложение)	1/100
НАПИТКИ	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл
Клюквенный морс	250 мл
Минеральная вода в кувшинах с лимоном	250 мл