

## БАНКЕТ

Стоимость 4000 рублей на персону

Наименование	Выход
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ</b>	
Бутоны из лосося с гуакомоле и красной икрой	1/35
Эсколар горячего копчения с оливками и зеленью и лаймом	1/25/10
Тартар из семги, маринованной в белом вине и апельсинах на подушке из авокадо	1/45
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА</b>	
Тарелка итальянских деликатесов (хамон, чоризо, милано)	1/35
Рулет из кури с курагой и фисташками, подается с апельсиновым соусом	1/35/10
Медальоны, шпигованные из свинины, подаются с гранатовым соусом и травами	1/25
Утиное филе, подается с медовыми яблоками, сливой и соусом	1/35
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРА И ОВОЩЕЙ</b>	
Роллы из баклажан (с томатами и орехами/с греческим сыром и зеленью)	1/25
Томаты с моцареллой и базиликом	1/60
Овощное плато	1/75
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат с телятиной и раковыми шейками	1/100
Итальянский салат с тунцом (руккола, шпинат, черри, перепелиное яйцо, маслины)	1/100
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ)</b>	
Дофин из лесных грибов в блинчатой торбочке	1/75
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР (ГОСТЮ ПОЛАГАЕТСЯ ОДНА ПОРЦИЯ)</b>	
Филе судака, запеченного с корнем сельдерея и шампиньонами на подушке из кабачков и дольками печенной тыквы	1/250
Говядина Турнедо с перечным соусом, запеченными черри и картофельным пюре	1/250
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Хлебная корзина (французский багет, черный ржаной хлебец)	1/80
Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое)	1/20
<b>НАПИТКИ</b>	
Чай Гринфилд пакетированный черный зеленый фруктовый травяной	170 мл
Кофе Лавацца свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные	140 мл
Морс ягодный микс (малина/клюква)	170 мл
Домашний лимонад Лимончелло (лайм лимон)	170 мл
Вода с мятой и лимоном	170 мл