|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Холодные закуски** | | |
| Мясное плато | (рулет из курицы, буженина, филе утки х/к) | 750 рублей |
| Сырная тарелка | (пармезан, адыгейский, моцарелла, виноград и мед) | 680 рублей |
| Рыбное плато | (семга, угорь и палтус) | 760 рублей |
| Овощная тарелка | (помидоры, огурцы, редис и болгарский перец) | 350 рублей |
| Соленья из погребка | (квашеная капуста, малосольные огурчики, черемша, чеснок) | 300 рублей |
| Язык отварной с хреном и горчицей | | 350 рублей |
| Фруктовая ваза (сезонные фрукты) | | 1200 рублей |
| Селедка с картофелем и красным луком | | 350 рублей |
| Семга маринованная от шеф-повара | | 300 рублей |
| Маслины и оливки (ассорти) | | 490 рублей |
| Тарталетки с красной икрой и сливочным маслом 4шт | | 630 рублей |
| Грибочки маринованные в ассортименте | | 430 рублей |
| Холодец из лося по-охотничьи | | 530 рублей |
| **Салаты** | | |
| оливье с копченой уткой | | 500 рублей |
| тёплый салат из телятины с томатами и пармезаном | | 760 рублей |
| Цезарь с куриной грудкой или креветками | | 650 рублей |
| Овощной салат с брынзой | | 390 рублей |
| Руккола с креветками, авокадо и пармезаном | | 670 рублей |
| Капризе (помидоры банч с моцареллой и соусом песто) | | 490 рублей |
| **Горячие закуски** | | |
| Жульен с белыми грибами или курицей под сырной корочкой | | 290 рублей |
| **Горячие блюда** | | |
| медальоны из телятины в грибном соусе | | 1100 рублей |
| запеченый в печи фермерский цыплёнок в прованских травах | | 560 рублей |
| Стейк из семги на гриле под сливочно-икорным соусом | | 720 рублей |
| Ребра дикого кабана в медово-горчичном соусе | | 630 рублей |
| Дорадо на гриле с пряными травами | | 640 рублей |
| Сибас на гриле | | 590 рублей |
| **Гарниры** | | |
| Овощи на гриле с соусом песто | | 560 рублей |
| Картофель жареный с грибами и луком | | 220 рублей |
| **Банкетные горячие блюда от шеф-повара** | | |
| Молочный поросенок фаршированный (подается на гречневой подушке) | | 16000 рублей |
| Стерлядь запеченная по особому рецепту | | 4200 рублей |
| Утка по-охотничьи с медовыми яблоками и свежими фруктами | | 6000 рублей |
| Запеченная баранья нога в винном маринаде и луковым конфитюром (подача фламбе) | | 10000 рублей |