|  |
| --- |
| **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  |