

ПТИЧКИ И ЯГОДЫ

РЕСТОРАН

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4 500 Р

Мясная тарелка 80 г	Мурманская рыбная гастрономия 100 г
• Чоризо	• Эсколар холодного копчения
• Буженина в дижонской горчице	• Форель холодного копчения
• Язык говяжий отварной	• Лосось слабой соли
• Парма	• Лимон
Сезонные овощи с зеленью 70 г	Сырное ассорти 80 г
• Томаты	• Горгонзола
• Огурцы	• Камамбер
• Перец болгарский	• Пармезан
• Редис	• Виноград
	• Мёд
Паштет с тостами из чабатты ... 70 г	Салаты 450 г
• Паштет из куриной печени	• Цезарь с цыпленком
• Вренье из черники	• Салат «Оливье» с языком
• Чабатта	• Теплый салат с курицей и сыром сулугуни
Горячее блюда на выбор	Десерты 150 г
• Томленая говядина	• Сезонные фрукты
с картофельным пюре 300 г	Хлеб 60 г
• Камбала с пюре из базилика 300 г	• Две свежеепеченные булочки

5 500

Мясная тарелка 80 г	Мурманская рыбная гастрономия 100 г
• Чоризо	• Эсколар холодного копчения
• Буженина в дижонской горчице	• Форель холодного копчения
• Язык говяжий отварной	• Лосось слабой соли
• Парма	• Лимон
	• Угорь
Сезонные овощи с зеленью 70 г	Фермерская моцарелла с томатами 75 г
• Томаты	• Томаты
• Огурцы	• Моцарелла
• Перец болгарский	• Песто
• Редис	• Бальзамик
	• Рукола
Паштет с тостами из чабатты ... 70 г	Салаты 450 г
• Паштет из куриной печени	• Салат с креветками, печеными овощами и руколой
• Варенье из черники	• Салат «Оливье» с языком
Горячее блюдо на выбор	• Салат с говядиной и заправкой свит чили
• Филе сибаса с соте из овощей и соусом бер блан 300 г	Десерты 150 г
• Филе миньон с картофелем в травах и сливочным демигласом 300 г	• Сезонные фрукты
Горячая закуска 150 г	Хлеб 60 г
• Рагу из лесных грибов	• Две свежеепеченные булочки

КОНСТРУКТОР

ЗАКУСКИ

	Граммы	Стоимость
Мясная тарелка	80	500
Мурманская рыбная гастрономия	100	650
Тарелка садовых овощей	70	200
Антипасты (вяленые томаты, фаршированный перец, оливки, каперсы, артишок)	80	450
Паштет из куриной печени	70	250
Филе мурманской сельди с картофелем	100	200
Фермская моцарелла с томатами	70	250
Буратта с томатами и базиликом (от 20 порций)	120	350
Соленые грузди со сметаной	80	400
Вителло-тоннато	80	450
Ассорти оливок	40	200
Сырная тарелка с виноградом и мёдом	70	350
Ассорти брускетт	200	700
Красная икра с двумя видами масла	60	850

САЛАТЫ

	Граммы	Стоимость
Цезарь с цыпленком	150	400
Цезарь с креветками	150	600
Салат «Оливье» говядина/креветка	150	500
язык/индейка	150	400
Салат с сыром фета и оливками	150	400
Салат с креветками, руколой и печёными овощами	150	650
Салат с говядиной, картофелем и заправкой свит чили	150	500
Салат с говядиной, свеклой и сыром	150	450
Салат «Мимоза» с лососем горячего копчения	150	800
Теплый салат с курицей и сыром сулугуни	150	400
Теплый салат с кириной печенью	150	400

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Граммы	Стоимость
Свинные медальоны с горчичным соусом	150	400
Креветки катаифи с манго соусом	120	650
Рагу из лесных грибов	150	450
Жюльен куриный с грибами	150	500
Баклажаны в азиатском стиле	150	400
Шашлычок из тигровых креветок	150	1000
Шашлычок из курицы	150	400

ГОРЯЧИЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

	Граммы	Стоимость
Томленая говядина с картофельным пюре и соусом демиглас	300	1000
Судак на овощном жюльене и соусом бер блан	300	1000
Филе миньон с картофелем в травах и сливочным демигласом	300	1200
Лосось с брокколи на гриле и сливочным соусом	300	2100
Филе сибаса с соте из овощей и соусом вин блан	300	1200
Утиная грудка с пюре из пастернака и вишней	250	1000
Камбала с базиликовым пюре	300	1000
Шашлык куриный	270	800
Шашлык свиной	270	850
Люля-кебаб из баранины	240	1200

ФРУКТЫ

Тарелка сезонных фруктов	150	250
Ягодная тарелка (клубника, малина, голубика, ежевика)	150	1300

ХЛЕБ

	Граммы	Стоимость
Две свежеепеченные булочки	60	100

НАПИТКИ

Морс малина/клюква	1 литр	600
--------------------	--------	-----