

MENU FOOD 2025



Russian food 4000 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Соленый лосось/масляная рыба/копченый палтус 1/20/20/20
2. Роллы из лосося с крем чизом и мини салатом 1/80
3. Ассорти маринованных грибов с луком и деревенским картофелем 1/60
4. Домашняя буженина / Копченая грудинка / итальянская салями / маринованные перчики, перцы халапеньо/оливки 1/90
5. Деликатесные сыры 1/80

САЛАТЫ

6. Салат Тбилиси с ростбифом, болгарским перцем и красной фасолью 1/100
7. Салат в стиле Нисуаз с жареным тунцом и кальмарами на гриле 1/100
8. Греческий салат с фетой и оливками каламата 1/100
9. Цезарь с курицей 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

1. Судак на шпинатной подушке с белым соусом 1/150/100
- или**
2. Тушеный ягненок с картофелем (подача в садже) 1/150/100

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Стейк из лосося / с гарниром из зеленого горошка / спаржи / соусом белое вино 1/350/100
2. Стейк «Мясника» из мраморной говядины / картофельные дольки / соус «Нью-Йорк» 1/350/100

или

МЯСНОЕ ПЛАТО С ОГНЯ

Шашлыки из свинины / цыпленка / люля-кебаб / овощи гриль / картофель Айдахо / маринованный лук/лаваш: 1/680

Хлебная корзина 1/100

Фирменные соусы: Чесночный и Томатный с травами 1/50

НАПИТКИ

Морс из клюквы / смородины 1/300 мл.
Вода с лимоном и мятой 1/300 мл.

Выход еды из банкетного меню 1600 гр. напитков б/а 600 мл.
