

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

от шеф-повара Александра Гранкина



ЗАКУСКИ	РЫБНОЕ АССОРТИ	
	Скумбрия горячего копчения из собственной коптильни с салатом из молодого картофеля и огурца	50 гр
	Ломтики сельди с маринованным луком и картофелем	50 гр
	Профитроли с паштетом из белой рыбы и брусничным конфи	30 гр
	МЯСНОЕ АССОРТИ	
	Куриный галантин с черносливом и сливочным хреном	30 гр
	Буженина запеченная с корнишонами и горчицей	30 гр
	Копченая индейка с соусом Вителло и вялеными Черри	30 гр
	РУЛЕТИКИ	
	Рулетики из баклажанов с сырной начинкой	30 гр
	КАВКАЗСКАЯ ЗАКУСКА	
	Помидоры, огурцы, перец, редис, зелень, сыр Адыгейский, соус Песто	60 гр
САЛАТЫ	Оливье с индейкой и соусом Айоли	100 гр
	Цезарь с куриной грудкой	100 гр
	Салат с горбушей, картофельными крокетами и пряным соусом на основе йогурта	100 гр
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Треска по-польски с картофельным пюре и зелёным горошком	250 гр
на выбор	Куриный шашлык с печеными овощами и томатным соусом	250 гр
НАПИТКИ	Mopc 2	200 мл
и хлеб		130 мл
	Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр



ЗАКУСКИ	РЫБНОЕ АССОРТИ	
	Скумбрия горячего копчения из собственной коптильни с салатом из молодого картофеля и огурца	50 гр
	Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом	30 гр
	Профитроли с паштетом из белой рыбы и брусничным конфи	30 гр
	МЯСНОЕ АССОРТИ	
	Куриный галантин с черносливом и сливочным хреном	30 гр
	Буженина запеченная с корнишонами и горчицей	30 гр
	Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом	30 гр
	РУЛЕТИКИ ИЛИ СВЕЖИЕ ОВОЩИ (на выбор)	
	Рулетики из баклажанов с сырной начинкой	30 гр
	Свежие сезонные овощи	60 гр
	АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ С ВИНОГРАДОМ, ЦВЕТОЧНЫМ МЁДОМ И ГРИС	СИНИ
	Адыгейский, Сулугуни, Имеретинский, Чечил, виноград, мёд и гриссини	75 гр
САЛАТЫ	Оливье с ростбифом и соусом Айоли	100 гр
	Мимоза с тремя видами рыбы	100 гр
	Греческий салат с брынзой	100 гр
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Филе морского окуня томлёное в устричном соусе с картофельным пюре	250 гр
50/50	Ломтики буженины на сливочном птитиме с соусом Демигляс	250 гр
НАПИТКИ	Mopc	200 мл
и хлеб	Чай / Кофе	130 мл
	Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр



ЗАКУСКИ	РЫБНОЕ АССОРТИ	
	Ломтики масляной рыбы с лимоном	30 гр
	Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом	30 гр
	Профитроли с паштетом из белой рыбы и брусничным конфи	30 гр
	Брускетта с копченой скумбрией и соусом Песто	40 гр
	МЯСНОЕ АССОРТИ	
	Куриный галантин с черносливом и сливочным хреном	30 гр
	Буженина запеченная с корнишонами и Дижонской горчицей	30 гр
	Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом	30 гр
	Ломтики говяжьего языка в соусе Терияки	30 гр
	РУЛЕТИКИ ИЛИ СВЕЖИЕ ОВОЩИ (на выбор)	
	Рулетики из баклажанов с сырной начинкой	Л 30 гр
	Свежие сезонные овощи	60 гр
	АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ С ВИНОГРАДОМ, ЦВЕТОЧНЫМ МЁДОМ И ГРИС	СИНИ
	Адыгейский, Сулугуни, Имеретинский, Чечил, виноград, мёд и гриссини	75 гр
САЛАТЫ	Оливье с ростбифом и соусом Айоли	100 гр
	Цезарь с тигровыми креветками	100 гр
	Греческий салат с брынзой	100 гр
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	Баклажаны «Пармиджано» с томатным соусом и сыром Моцарелла	150 гр
на выбор	Грибной жюльен запеченный во флюроне	150 гр
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Стейк из палтуса на подушке из молодых кабачков с соусом Наполи	250 гр
50/50	Медальоны из свинины на картофельном пюре с грибным соусом	250 гр
НАПИТКИ	Морс	200 мл
И ХЛЕБ	Чай / Кофе	130 мл
	Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр
	4000	

Bu	l.var
£	RESTAURANT

ЗАКУСКИ	РЫБНОЕ АССОРТИ	
	Ломтики масляной рыбы с лимоном	30 гр
	Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом	30 гр
	Свежий тунец с соусом Тонато	30 гр
	Брускетта с креветками и соусом Унаги	40 гр
	МЯСНОЕ АССОРТИ	
	Гриссини с пармской ветчиной и руколой	30 гр
	Буженина запеченная с корнишонами и Дижонской горчицей	30 гр
	Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом	30 гр
	Ломтики говяжьего языка в соусе Терияки	30 гр
	РУЛЕТИКИ ИЛИ СВЕЖИЕ ОВОЩИ (на выбор)	
	Рулетики из баклажанов с сырной начинког	7 30 гр
	Свежие сезонные овощи	60 гр
	АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ С ГРУШЕЙ И ГРИССИНИ	
	Пармезан, Бри, Горгонзола, Гауда, гриссини, фрукты, мёд	95 гр
САЛАТЫ	Оливье с ростбифом и соусом Айоли	75 гр
	Салат с хрустящими баклажанами	75 гр
	Цезарь с тигровыми креветками	75 гр
	Греческий салат с брынзой	75 гр
ГОРЯЧАЯ	Грибной жюльен с курицей запеченный во флюроне	150 гр
ЗАКУСКА	Жареный сулугуни с брусничным соусом	150 гр
на выбор	Баклажаны «Пармиджано» с томатным соусом и сыром Моцарелла	150 гр
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Филе Миньон с картофельным пюре и соусом Демигляс	250 гр
на выбор	Филе форели запеченное на овощном жюльене с икорным соусом на основе Марти	250 гр І НИ
цапитии	Вода	200 мл
НАПИТКИ	Морс	200 мл
и хлеб	Чай / Кофе	130 мл
	Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр
	·	-

Bu	l.var
£	RESTAURANT

ЗАКУСКИ	РЫБНОЕ АССОРТИ	
	Татаки из тунца с трюфельной заправкой	30 гр
	Тартар из лосося с кремом из авокадо	30 гр
	Террин из муксуна с малосольным огурцом	30 гр
	Угорь с молодым картофелем и соусом Унаг	И 30 гр
	МЯСНОЕ АССОРТИ	
	Карпаччо из рибая с соусом Чимичурри	30 гр
	Парма с пряной дыней	30 гр
	Пастрами из индейки с релишем из маринованного перца	30 гр
	Эклеры с паштетом из куриной печени с клюквенным конфитюром	30 гр
	АССОРТИ СЫРОВ	
	Бри, Горгонзола, Камамбер, Пармезан, гриссини, цветочный мёд, виноград	65 гр
САЛАТЫ	Салат с хрустящими баклажанами	75 гр
	Салат с опаленным лососем Терияки	75 гр
	Оливье с томленым языком и красной икрой	75 гр
	Средиземноморский салат с сезонным фруктом, оливками и сыром Фета	75 гр
ГОРЯЧАЯ	Блины с красной икрой 80/2	0/20 гр
ЗАКУСКА	Жюльен с гребешками и командорским кальмаром	120 гр
на выбор	Жареный камамбер с клюквой конфи	120 гр
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Стейк миньон с хрустящими овощами и соусом из фуагра	220 гр
на выбор	Утиная ножка конфи со стейком из капусты и соусом Хойсин	220 гр
	Палтус с молодым картофелем и соусом Берблан	220 гр
	Стейк из форели с сырным муссом и кенийской фасолью	220 гр
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	Ананас, манго, виноград, питахайя и фрукты по сезону	150 гр
НАПИТКИ	Вода	200 мл
И ХЛЕБ	Морс	200 мл
II A/IED	Чай / Кофе	130 мл
	Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр