

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- I **Большая тарелка мясных деликатесов собственного приготовления** (бастурма, ростбиф, телячий язык, буженина, подаётся с хреном, горчицей, солёными огурчиками и зеленью)
- I **Изобилие морских деликатесов, красных и белых рыб** (икра лососёвая в тарталетках, палтус х/к, мурманский лосось шеф-посола, масляная рыба, форель х/к, оливки, лимон, зелень)
- I **Тарталетка с муссом из тунца** (черри томатами и красным луком)
- I **Утиная грудка фьюжн с острым мандариновым чатни**
- I **Маринованные слайсы цукини с пастой из окорока в/к** (сливочного сыра, перца чили и лука шнитт)
- I **Ассорти выдержанных сыров с грецким орехом** виноградом мёдом и слайсами чабатты
- I **Домашние соленья** (черемша, чеснок, томаты, огурчики, капуста, маринованный лук)
- I **Плато из свежих сезонных овощей, микса салатов и зелени** (томат розовый, огурцы свежие, перец болгарский, черри томаты, редис, микс салатов, зелень, лук шнитт)
- I **Сельдь бочковая с румяным картофелем** маринованным луком и рубленым укропом

## САЛАТЫ

- I **Салат «Трапеза»** с ростбифом из мраморной говядины, перепелиным яйцом, молодым картофелем и пикантным майонезом
- I **Фреш-салат с судаком** каперсами и черри томатами и фирменной заправкой (судак, микс салат, черри, картофель, красный лук)
- I **Салат из печёных баклажанов с розовыми томатами** козьим сыром и кориандром (баклажаны, томаты розовые, козий сыр, кориандр, чили, оливковое масло)

## СУПЫ (на выбор)

- I **Окрошка классическая с говядиной на квасе**
- I **Свекольник с говядиной**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(на выбор)

- I **Шампиньоны фаршированные беконом с сырным соусом** (шампиньоны, бекон с/к, сыр грюйер, сыр дор-блю, сливки, лук порей, слив. масло)

## ГОРЯЧЕЕ (на выбор)

- I **Каре молодого барашка в фирменном маринаде с малиновым соусом** степень прожарки по умолчанию – «medium well» каре барашка, чеснок, тимьян, розмарин, красный винный уксус, чили, малина, эстрагон
- I **Дикий лосось с хрустящей корочкой и сальсой из ароматных томатов** печёного болгарского перца и красного базилика (лосось, томаты, перец болгарский, базилик, оливковое масло, чеснок)

## ГАРНИРЫ (на выбор)

- I **Овощной рататуй** (баклажаны, томаты, перец болгарский, цукини, ароматные травы, оливковое масло)
- I **Гратен картофельный классический с грюйером** (картофель, сливки, сыр грюйер, яйцо куриное, масло сливочное, белый перец)

## ВЫПЕЧКА (на выбор)

- I **Домашние пирожки** (яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста, мясо)

## РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

- I **Кутья, Кисель, Блины** (1шт./чел.)
- I **Минеральная вода, чай, кофе**
- I **Букет из сезонных фруктов и ягод**
- I **Морс** (без ограничений)

Стоимость данного меню составляет 8800р./чел  
Обслуживание официантом включено  
С собой можно принести: алкоголь, напитки.