



ВКУСНО/ДОРОГО

ресторан

Банкетное меню

Закуски

1. Канапе из индейки с цитрусовым сегментом 150 руб

Хрустящий тостовый хлеб с семечками 5 гр

Горчичная заправка 3 гр

Пастроми из индейки 12 гр

Сегмент апельсина 4 гр

Зеленый крем-чиз 3 гр

2. Канапе из осьминога с драником 350 руб

Осьминог 18 гр

Картофельный Хашбраун 8 гр

Томатный Айоли 3 гр

Шнитт-лук 1/3 гр

3. Канапе из лосося слабой соли 250 руб

Тостовый хлеб с семечками 5 гр

Лосось слабой соли 13 гр

Зеленый крем-чиз 3 гр

Шнитт-лук 1/3 гр

4. Канапе с сыром камамбер 150 руб

Тостовый хлеб с семечками 5 гр

Сыр Камамбер 8 гр

Маринованный виноград 6 гр

5. Канапе из креветки и гуакамоле 210 руб

Тостовый хлеб с семечками 5 гр

Креветка 8 гр

Чеснок 2 гр

Цедра лимона 1/2 гр

Зеленый крем-чиз 3 гр

Шнитт-лук 1/3 гр

6. Копченая семга на чипсе из тапиоки 150 руб

Лосось холодного копчения 8 гр

Авокадо 5 гр

Японский майонез 4 гр

Чипс из тапиоки 3 гр

7. Тар-тар из тунца на хрустящей рисовой бумаге 190 руб

Филе тунца 8 гр

Томатный айоли 5 гр

Чипс рисовый 3 гр

Водоросли нори 1/2 гр

Кунжут и базилик на украшение

8. Хрустящая тапиока с ростбифом 150 руб

Чипс из тапиоки 2 гр

Ростбиф 8 гр

Редька маринованная (дайкон) 3 гр

Соус терияки 2 гр



9. Кростини со страчателлой и томатами 150 руб

Багет 20 гр

Страчателла 20 гр

Томатная сальса 15 гр

Базилик на украшение

10. Кростини со страчателлой и анчоусами 350 руб

Багет 20 гр

Страчателла 20 гр

Анчоус 5 гр

Оливки К аламата 5 гр

Шнитт-лук и оливковое масло на украшение

11. Кростини с лососем слабой соли 310 руб

Багет 20 гр

Зеленый крем-чиз 10 гр

Кабачок маринованный 10 гр

Лосось слабой соли 15 гр

Шнитт-лук, укроп на украшение

12. Кростини с баклажаном и рикоттой 150 руб

Тостовый хлеб с семечками 20 гр

Крем баклажан с рикоттой 24 гр

Вешенки 5 гр

Грецкий орех, зеленый лук на украшение

13. Кростини с ростбифом
и горгонзолой 250 руб

Бриошь 10 гр

Крем-чиз 12 гр

Ростбиф 15 гр

Перец болгарский вяленый 5 гр

Горгонзола 2 гр

Шнитт-лук на украшение

14. Кростини с риетом

из кролика 210 руб

Бриошь 15 гр

Риет из кролика 10 гр

Крем из чернослива 2 гр

Картофель пай 4 гр

Шнитт-лук на украшение

15. Тако с рваной свиной 310 руб

Лепешка 12 гр

Рваная свинина 20 гр

Соус BBQ 6 гр

Томатный айоли 6 гр

Гуакамоле 6 гр

Лук красный маринованный 3 гр

Кукуруза 6 гр

Кинза на украшение

16. Тако с тунцом
и авокадо 310 руб

Лепешка 12 гр

Тунец маринованный 20 гр

Гуакамоле 6 гр

Соус спайси 5 гр

Японский майонез 5 гр

Лук красный маринованный 3 гр

Петрушка на украшение

17. Тако с хрустящим
баклажанами 310 руб

Лепешка 12 гр

Гуакамоле 6 гр

Томатная сальса 10 гр

Баклажаны 10 гр

Соус сладкий чили 3 гр

Кинза на украшение



11

14

16

10

13

15

9

12

18. Кростини с паштетом из печени цыпленка 190 руб

Бриошь 18 гр

Паштет из куриной печени 25 гр

Апельсиновые цукаты 12 гр

Дробленый фундук на украшение

Шнитт-лук на украшение

19. Кростини с сельдью и хумусом из свеклы 150 руб

Бородинский хлеб 30 гр

Хумус из свеклы 12 гр

Сельдь 12 гр

Красный лук маринованный 3 гр

Укроп на украшение

18



20. Мясная тарелка 1990 руб

Коппа 50 гр

Сальчичон 50 гр

Салями 50 гр

21. Плато Сыров 2190 руб

Камамбер 30 гр

Пекорино романо 30 гр

Горгонзола 30 гр

Пармиджано реджано 30 гр

Грецкий орех 10 гр

Мед 30 гр

Свежие ягоды 10 гр

22. Мясные деликатесы 1190 руб

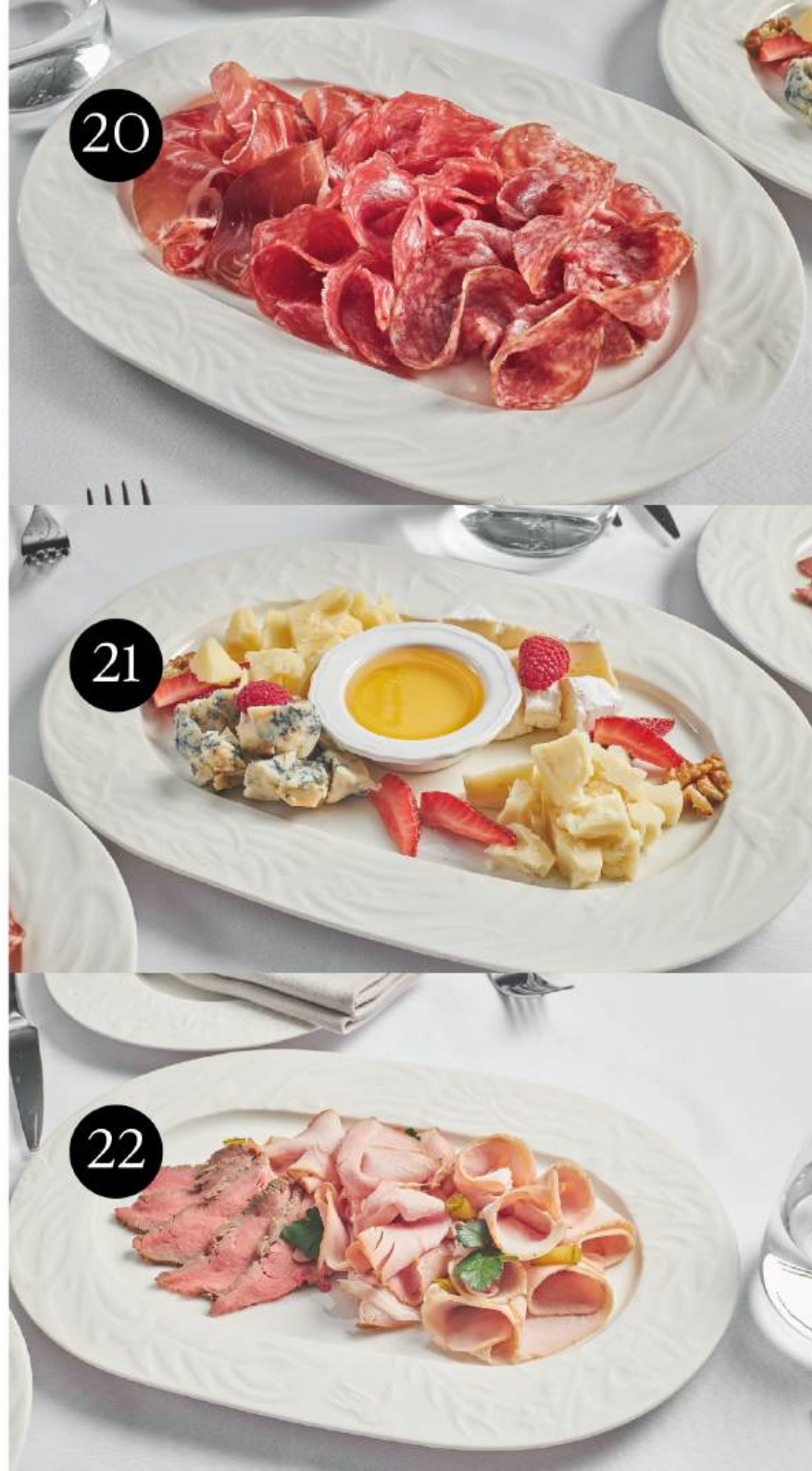
Буженина из свинины 50 гр

Пастроми из индейки 50 гр

Ростбиф говяжий 50 гр

Сливочный соус с хреном 30 гр

Петрушка на украшение



23. Плато рыбных деликатесов 2390 руб

Тунец маринованный 50 гр

Лосось слабой соли 50 гр

Угорь 50 гр

Лайм 20 гр

Маслины каламата 10 гр

Шнитт-лук на украшение

24. Олюторская сельдь слабой соли с печеным картофелем 790 руб

Олюторская сельдь 150 гр

Картофель бейби 135 гр

Лук красный маринованный 30 гр

Укроп на украшение

23



24



25. Молодые овощи с копченой сметаной 1190 руб

Бакинские свежие огурцы 120 гр

Томаты узбекские 120 гр

Петрушка 5 гр

Укроп 5 гр

Сметана копченая 30 гр

26. Ледяное сало 790 руб

Ассорти сало 150 гр (3 вида по 50 гр)

Горчица 30 гр

Хлеб с семечками 60 гр

Лук зеленый на украшение



27. Крудо из сибаса 1590 руб

Сибас филе 60 гр

Соус винегрет с каперсами 30 гр

Шнитт-лук на украшение

28. Тар-тар из тунца 1190 руб

Филе тунца 80 гр

Авокадо 20 гр

Гуакамоле 20 гр

Соус спайси 20 гр

Шнитт-лук на украшение

29. Тар-тар из говядины 1190 руб

Говядина 70 гр

Шалот 3 гр

Каперсы 4 гр

Горчиная заправка 10 гр

Трюфельное масло

Перепелиный желток

Сыр Грано Падано 2 гр

Шнитт-лук на украшение

Хлеб с семечками 10 гр



30. Страчателла с узбекскими томатами 1490 руб

Страчателла 100 гр

Узбекские томаты 100 гр

Базилик 1 гр

Оливковое масло 10 гр

31. Буррата с узбекскими томатами 1550 руб

Буррата 100 гр

Узбекские томаты 100 гр

Базилик 1 гр

Оливковое масло 10 гр



32. Мини-бургер с говяжьей 490 руб

Булочка 30 гр

Котлета говяжья 40 гр

Ромейн 4 гр

Маринованные огурцы 4 гр

Соус Айоли 6 гр

Соус BBQ 6 гр

Томаты 40 гр

Чеддер 8 гр

33. Мини-бургер с цыпленком 450 руб

Булочка 30 гр

Курица 40 гр

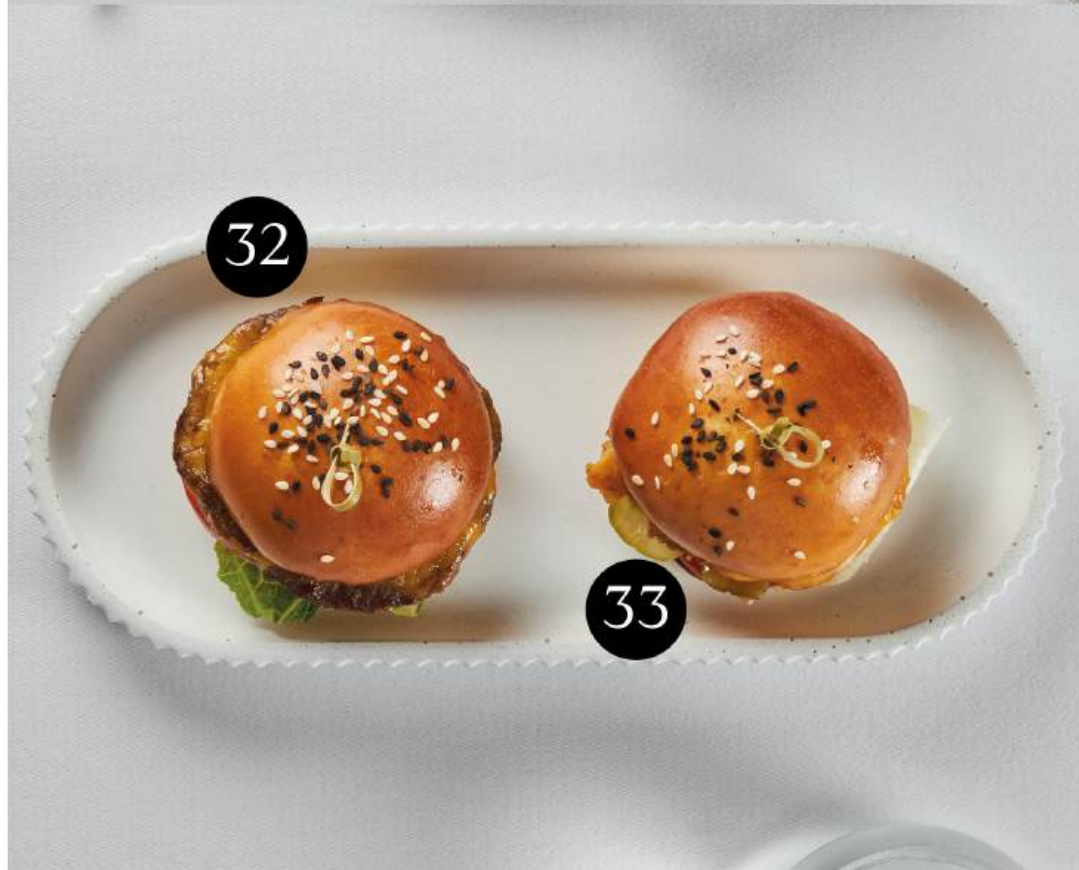
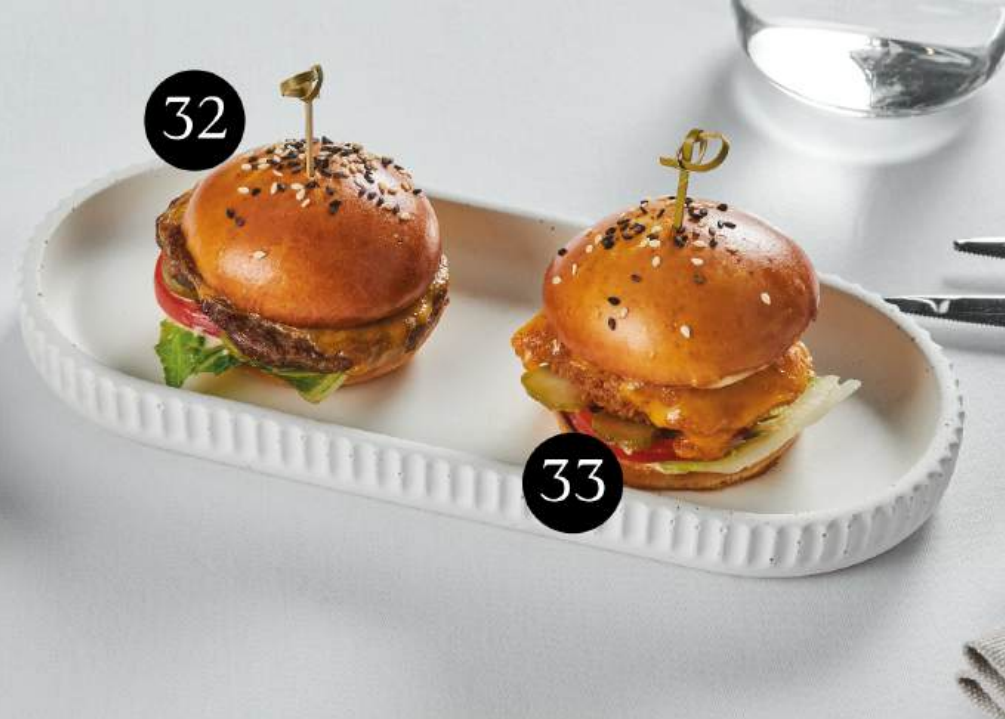
Ромейн 4 гр

Маринованный огурцы 4 гр

Соус Айоли 10 гр

Томаты 40 гр

Чеддер 8 гр



Салаты

34. Салат из узбекских томатов с копченой сметаной 1050 руб

Томат узбекские 75 гр

Бакинские огурцы 75 гр

Лук ялтинский 13 гр

Копченая сметана 30 гр

Укроп петрушка на украшение

35. Салат с хрустящими баклажанами и страчателлой 1290 руб

Баклажан 60 гр

Томаты 60 гр

Руккола 5 гр

Страчателла 50 гр

Крем-бальзамик 10 гр

36. Оливье с телячьим языком 990 руб

Говяжий язык 40 гр

Картофель печеный 40 гр

Морковь печеная 20 гр

Свежий огурец 20 гр

Маринованный огурец 20 гр

Зеленый горошек консервированный 20 гр

Майонез 30

Перепелиное яйцо 40 гр

Укроп на украшение

34

35

36



37. Салат с лососем и узбекскими томатами 1990 руб

Лосось слабый соли 60 гр

Томаты узбекские 70 гр

Лук красный маринованный 10 гр

Руккола 5 гр

Шпинат мини 5 гр

Заправка сладкий чили 25 гр

Кинза на украшение



38. Средиземноморский салат с осьминогом 2290 руб

Картофель бейби 45 гр

Осьминог 60 гр

Каперсы 5 гр

Оливки каламата 10 гр

Томаты узбекские 25 гр

Фенхель 15 гр

Руккола 5 гр

Шпинат мини 5 гр

Томатный айоли 20 гр



39. Салат с ростбифом и печеной паприкой 1390 руб

Ростбиф говядина 60 гр

Перец печеный 25 гр

Малосольный огурец 15 гр

Томаты узбекские 40 гр

Лук красный маринованный 10 гр

Руккола 5 гр

Шпинат мини 5 гр

Заправка горчичная 30 гр



40. Салат Цезарь с цыпленком 990 руб

Ромейн 50 гр

Соус цезарь 35 гр

Кура бедро 70 гр

Томаты черри 50 гр

Чипс из сыра Грано Падано 2 гр

Сыр Грано Падано 5 гр

41. Салат с тунцом и заправкой манго-чили 1390 руб

Филе маринованного тунца 80 гр

Руккола 10 гр

Шпинат 10 гр

Фенхель 20 гр

Авокадо 40 гр

Заправка манго-чили 30 гр

Чипс рисовый 1 гр

42. Цезарь с креветками 1190 руб

Ромейн 50 гр

Соус цезарь 35 гр

Креветки 50 гр

Томаты черри 50 гр

Чипс из сыра Грано Падано 2 гр

Сыры Грано Падано 5 гр



Горячие закуски

43. Тартифлет с крабом и креветками 1190 руб

Начинка (краб, креветка, овощи) 70 гр

Тесто песочное 13 гр

Чеддер 20 гр

Пангрататта 5 гр

44. Картофельные крокеты с трюфельным соусом 790 руб

Картофельные крокеты 90 гр

Вешенки 20 гр

Сливки 50 гр

Трюфельное масло 2 гр

Лук зеленый 1 гр

Укроп 1 гр

45. Крабкейк с соусом Беарнез 1390 руб

Крабкейк 100 гр

Соус Беарнез 20 гр

Шнитт-лук 1 гр

46. Тартифлет с утиной ножкой конфи 950 руб

Начинка (утинная ножка, овощи) 60 гр

Тесто песочное 59 гр

Соус Трюфельный 20 гр

Кунжут 1 гр



Горячие блюда

47. Утиная ножка Конфи 1690 руб

Утиная ножка 1 шт

Соус на основе красного вина 20 гр

Грушевый чатни 20 гр

Шнитт-лук на украшение

48. Томлённые телячьи щечки 1390 руб

Телячьи щеки 130

Соус демиглас 10 гр

Шнитт-лук на украшение

49. Утиная грудка Магрэ 1790 руб

Утиная грудка 140 гр

Соус трюфельный 30 гр



50. Стейк Бавет с соусом NY 1350 руб

Говядина мякоть 120 гр

Соус Нью-Йорк 30 гр

52. Стейк Рибай 4900 руб

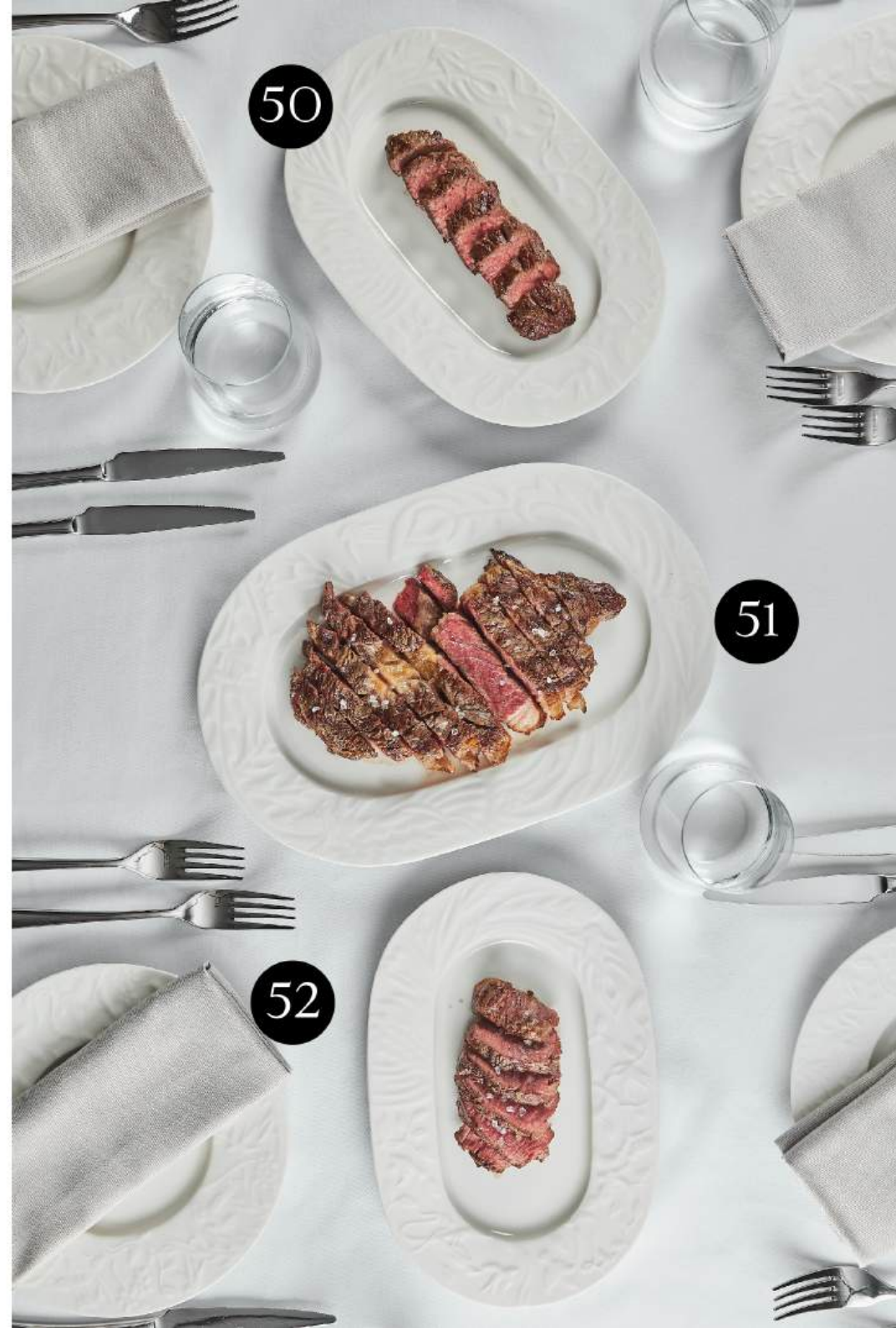
Мраморная говядина 230 гр

Соус Нью-Йорк 30 гр

52. Филе Миньон с соус Редвайн 1900 руб

Говяжья вырезка 130 гр

Соус редвайн 30 гр



53. Фаланга краба с соусом Голландез 3900 руб

Фаланга краба 100 гр

Сливочное масло 10 гр

Соус голландез 30 гр

54. Осьминог на гриле 3300 руб

Осьминог 115 гр

Соус чимичурри 30 гр

Чеснок 1 гр

Чипс чоризо 5 гр

55. Королевские креветки на гриле 1790 руб

Королевские креветки 100 гр

Соус ремулад 30 гр

Чеснок 1 гр

Лимон 20 гр



56. Сибас на гриле 2100 руб

Сибас филе 150 гр

Пангрататта 10 гр

Соус Бер блан 30 гр

Чеснок 1 гр

Шпинат 2 гр

57. Стейк из лосося с соусом Беарнез 1900 руб

Лосось 110 гр

Глазурь на основе апельсина и соуса терияки 10 гр

Соус Беарнез 30 гр

58. Стейк из палтуса с соусом Бер блан 2100 руб

Палтус 120 гр

Соус Бер блан 30



Гарниры

59. Овощи на пару 590 руб

Цветная капуста 40 гр

Брокколи 50 гр

Кукуруза 40 гр

60. Спаржа на гриле 1790 руб

Спаржа 120 гр

Чеснок 3 гр

Сыр Грано Падано 2 гр

Тимьян и цедра лимона украшение

61. Молодой картофель с розмарином 590 руб

Картофель бейби 170 гр

Чеснок 3 гр

Розмарин 1 гр

62. Овощи гриль 590 руб

Баклажан 30 гр

Кабачок 30 гр

Перец болгарский 35 гр

Кукуруза 40 гр

63. Картофель фри с пармезаном
и с трюфельным маслом 590 руб

Картофель фри 150 гр

Трюфельное масло 3 гр

Сыр Грано Падано 4 гр

