

ВАРИАНТ - № 3 = 4 500 руб.

(1010 гр на чел + 390 мл напитков)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тунец гравлакс маринованный в имбире и апельсинах с салатом чука	1/30
Открытый профитроль с сливочным рием из копчёной макрели под криспи луком	1/40
Филе томлёной фермерской индейки под брусничным конфи и листьями кресс салата	1/40
Медальоны из свининой вырезки с лесными грибами под соусом «романофф»	1/45
Куриный рулет су вид с сыром чеддер под соусом медово-горчичным соусом	1/40
Рулет из домашней ветчины с сырно-чесночным муссом под дроблёной паприкой	1/40
Тарелка домашних сыров с томатами черри и пряными травами (сулугуни, адыгейский, скаморций, моцарелла, молодой сыр)	1/40
Овощной каскад с зеленью и греческим соусом «дзадзики»	1/100

САЛАТЫ В СТОЛ

Салат с томлёной индейкой и коктейльными креветками под соусом «мерироуз»	1/100
Оливье из запеченных овощей с томленой телятиной под домашней заправкой	1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

Филе атлантической трески запеченной под соусом «шампань» с картофельным пармантье	1/120/150/30
Стейк из свиной шеи гриль под криспи луком с картофелем айдахо и соусом «наполи»	1/130/20/120

ХЛЕБ

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
---	------

ФРУКТЫ И ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ

Фруктовая тарелка (сезонное)	1/100
------------------------------	-------

НАПИТКИ

Чай "гринфилд" пакетированный \ Кофе свежесваренный	1/170
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	1/250

