

ВАРИАНТ - № 5 = 6 000 руб.

(1040 гр на чел + 640 мл напитков)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ролл из малосолевой форели с креветочным кремом под икрой масаго	1/25
Омуль малой соли с маринованным имбирем и лимонным кремом	1/35
Буженина запечённая в медовой глазури под горчичным соусом	1/50
Лепестки томлёного филе индейки с прованскими травами под перечным кремом	1/40
Суприм из свиной вырезки запечённой в печи под соусом релиш	1/50
Медальоны из томлёного фермерского цыпленка с вяленным абрикосом и медово-горчичным соусом	1/50
Капрезе с сыром моцарелла и розовыми томатами под листьями рукколы и песто	1/50
Тарелка домашних сыров с томатами черри и пряными травами (сулугуни, адыгейский, скаморций, моцарелла, молодой сыр)	1/40

САЛАТЫ В СТОЛ

Листья салата айсберг с циплёнком гриль и медовыми черри под анчоусной заправкой и пудрой из пармезана	1/100
Салат с томлёной свиной и овощами гриль под соусом терияки	1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сливочный жульен из лесных грибов в слоёном ватрушечном тесте под сыром моцарелла	1/75
---	------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

Тунец татаки под соусом свит чили на овощах темпура	1/100/150/30
Филе индейки гриль с грибным соусом маршаль и печеными овощами в пряных травах	1/130/120/20

ХЛЕБ \ ФРУКТЫ

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	1/50
Фруктовая тарелка (сезонное)	1/100

НАПИТКИ

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

