

# БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

## WELCOME

- ◆ Подкопченный лосось с икрой на хрустящем тосте 15 г, 70 руб.
  - ◆ Крок с лососем на тосте 10 г, 60 руб.
  - ◆ Креветка тигровая с ананасом, 15 г, 70 руб.
- ◆ Рулет из утки с луковым конфи на тосте 20 г, 60 руб.
  - ◆ Мадлен с сыром фета и сервелатом 15 г, 60 руб.
- ◆ Трубочка Фингер с куриным паштетом и изюмом 20 г, 60 руб.
  - ◆ Перепелиное яйцо с луковым конфи 20 г, 40 руб.
  - ◆ Свекольная пирамидка с говядиной 20 г, 50 руб.
- ◆ Мадлен с вяленым томатом и творожным сыром 15 г, 60 руб.
  - ◆ Моцарелла с соусом Песто и томатом 20 г, 60 руб.
  - ◆ Сыр Камамбер с конфитюром из брусники 20 г, 70 руб.
- ◆ Канапе "Греческое" из свежих овощей и сыра фета 20 г, 60 руб.

## ШОУ-БЛЮДО

- ◆ Стерлядь фаршированная муссом из лосося и трески, подается на овощном плато с морепродуктами и соусом Тартар (15 порц) 3,5 кг, 12000 руб.
- ◆ Утка в цитрусовом маринаде, фаршированная яблоками и брусникой, подается с печеным яблоком (10 порц) 2,5 кг, 5500 руб.



# БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

- ♦ Рулет из лосося и форели в кунжуте с соусом Тартар 100/50 г, 690 руб.
- ♦ Лосось в миндаьной панировке с апельсиновым соусом 100/30 г, 690 руб.
  - ♦ Стейк из лосося в сливочном соусе 120/30 г, 790 руб.
  - ♦ Стейк из трески с соусом Тартар 120/30 г, 540 руб.
- ♦ Стейк из говядины с икорным маслом и соусом 100/50 г, 690 руб.
- ♦ Стейк из свинины на косточке с соусом Демиглас 220/30 г, 460 руб.
- ♦ Медальон из свинины в беконе с грибным соусом 150/30 г, 540 руб.
- ♦ Медальоны из индейки в беконе с грибным соусом 150/30 г, 460 руб.
- ♦ Куриный рулет с перепелкой и соусом Демиглас 150/50 г, 310 руб.
  - ♦ Куриная грудка гриль с соусом Песто 120/20 г, 310 руб.
- ♦ Куриный рулет запеченный с беконом и сыром 120 г, 310 руб.
  - ♦ Котлетки куриные с макаронками и сыром или картофелем фри (детское меню) 100/130 г, 310 руб.

## ГАРНИР

- ♦ Овощи гриль (цукини, баклажан, перец болгарский) 120 г, 290 руб.
- ♦ Овощи паровые (брокколи, капуста цветная, зеленая фасоль) 120 г, 160 руб.
  - ♦ Овощи паровые с беконом 120 г, 290 руб.
  - ♦ Картофель "Айдахо" 150 г, 160 руб.
- ♦ Картофель "Айдахо" с вялеными томатами и базиликом 150 г, 210 руб.
- ♦ Гратен картофельный с сыром "Пармезан" и сливками 120 г, 210 руб.
  - ♦ Рис с овощным рататуюем и шафраном 150 г, 210 руб.
  - ♦ Рис карри с овощами и нутом 150 г, 160 руб.
    - ♦ Картофель фри 100 г, 160 руб.
    - ♦ Пюре картофельное 150 г, 160 руб.
    - ♦ Пюре из тыквы 150 г, 190 руб.



# БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

## САЛАТЫ

- ♦ Микс-салат с тигровыми креветками, ананасом и сладким соусом Чили 90 г, 270 руб.
- ♦ Микс-салат с консервированным тунцом, авокадо и оливковым маслом 90 г, 240 руб.
- ♦ Слоеный салат из пюре тыквы, брусничного мусса и снежного краба (порционный) 100 г, 150 руб.
  - ♦ Салат "Мимома" с подкопченной треской 100 г, 150 руб.
- ♦ "Тайский" салат с языком, болгарским перцем, соусом терияки и кунжутным маслом 100 г, 240 руб.
  - ♦ Микс-салат с куриной печенью и перепелиным яйцом, с цитрусовой заправкой 90 г, 150 руб.
    - ♦ Микс-салат с вялеными томатами и куриным филе гриль 90 г, 240 руб.
  - ♦ Салат "Цезарь" с куриным филе, томатами черри и сыром Пармезан 90 г, 270 руб.
    - ♦ Микс-салат "Креольский" с авокадо, шпинатом, тыквенными семечками и оливковым маслом 90 г, 240 руб.
- ♦ "Шопский" из свежих овощей и зелени, с болгарской брынзой и оливковым маслом 100 г, 150 руб.
  - ♦ "Греческий" салат из свежих овощей и брынзы, с оливковым маслом 100 г, 150 руб.
    - ♦ Сельдь под шубой 100 г, 150 руб.
- ♦ Салат с копченым лососем, огурцами и красным луком, заправленный майонезом 90 г, 240 руб.
  - ♦ Салат "Оливье" с копченой уткой и жареным картофелем 90 г, 270 руб.
    - ♦ Оливье с ветчиной 100 г, 150 руб.
    - ♦ Салат "Мясной" с бужениной, красной фасолью, маринованным огурцом и майонезом 100 г, 270 руб.
    - ♦ Салат "Петроградский" с куриным филе, шампиньонами и сыром, слоеный с майонезной заправкой 100 г, 150 руб.
  - ♦ Микс-салат с запеченным куриным филе и медово-горчичной заправкой 90 г, 150 руб.
- ♦ "Вальдорф" с сельдереем, яблоком и куриным филе, заправляется майонезом 90 г, 150 руб.
  - ♦ Салат "Столичный" с куриным филе 100 г, 150 руб.



# БАНКЕТ-КОНСТРУКТОР

## ЗАКУСКИ В СТОЛ МЯСНЫЕ

- ♦ Буженина из свиной шеи, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, подается с горчицей 30 г, 120 руб.
  - ♦ Язык телячий, подается с хреном 30 г, 150 руб.
- ♦ Ростбиф запеченный в дижонской горчице и специях 30 г, 150 руб.
  - ♦ Террин из курицы с курагой 30 г, 80 руб.
  - ♦ Террин из курицы с шампиньонами 30 г, 80 руб.
  - ♦ Куриное филе, запеченное в специях 30 г, 80 руб.
- ♦ Рулетики из ветчины с пикантной начинкой из сыра 30 г, 70 руб.
  - ♦ Колбаса твердого копчения 30 г, 80 руб.
  - Ветчина из индейки 30 г, 80 руб.

## ЗАКУСКИ В СТОЛ РЫБНЫЕ

- ♦ Рулет из лосося с муссом из авокадо и творожного сыра 20 г, 120 руб.
    - ♦ Лосось холодного копчения 20 г, 120 руб.
    - ♦ Лосось слабой соли 20 г, 120 руб.
  - ♦ Масляная рыба холодного копчения 20 г, 120 руб.
  - ♦ Террин из лосося с шампиньонами 20 г, 120 руб.
  - ♦ Террин из лосося с зеленой фасолью 20 г, 120 руб.
- ♦ Филе атлантической сельди с картофелем и красным маринованным луком 20/15 г, 70 руб.

## ЗАКУСКИ В СТОЛ

- ♦ "Капрезе" из томатов и сыра Моцарелла с соусом Песто 50 г, 180 руб.
- ♦ Рулетики из баклажана с начинкой из сливочного сыра 20 г, 70 руб.
- ♦ Брускетта с вялым томатом и муссом из творожного сыра 20 г, 70 руб.
  - ♦ Брускетта с масляной рыбой 20 г, 90 руб.
  - ♦ Брускетта с бужениной и корнишоном 20 г, 70 руб.
  - ♦ Брускетта с нежным куриным паштетом 20 г, 50 руб.
- ♦ Овощи свежие (помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень) 30 г, 60 руб.
- ♦ Овощи маринованные (помидорки черри, корнишоны, капуста по-грузински) 20 г, 40 руб.
  - ♦ Соленья (капуста квашеная, огурцы соленые, черемша) 20 г, 40 руб.
  - ♦ Сырное ассорти с медом, орехами и виноградом 20 г, 140 руб.