



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
от шеф-повара Александра Гранкина

ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ

- Скумбрия горячего копчения 50 гр
из собственной коптильни с салатом
из молодого картофеля и огурца
- Ломтики сельди с маринованным луком 50 гр
и картофелем
- Профитроли с паштетом из белой рыбы 30 гр
и брусничным конфи

МЯСНОЕ АССОРТИ

- Куриный галантин с черносливом 30 гр
и сливочным хреном
- Буженина запеченная 30 гр
с корнишонами и горчицей
- Копченая индейка с соусом Вителло 30 гр
и вялеными Черри

РУЛЕТИКИ

- Рулетики из баклажанов 30 гр
с сырной начинкой

КАВКАЗСКАЯ ЗАКУСКА

- Помидоры, огурцы, перец, редис, 60 гр
зелень, сыр Адыгейский, соус Песто

САЛАТЫ

- Оливье с индейкой и соусом Айоли 100 гр
- Цезарь с куриной грудкой 100 гр
- Салат с горбушей, картофельными 100 гр
крокетами и пряным соусом
на основе йогурта

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

- Треска по-польски с картофельным 250 гр
пюре и зелёным горошком
- Куриный шашлык с печеными 250 гр
овощами и томатным соусом

НАПИТКИ И ХЛЕБ

- Морс 200 мл
- Чай / Кофе 130 мл
- Чабатта ржаная и пшеничная 80 гр



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
от шеф-повара Александра Гранкина

ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ

Скумбрия горячего копчения из собственной коптильни с салатом из молодого картофеля и огурца	50 гр
Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом	30 гр
Профитроли с паштетом из белой рыбы и брусничным конфи	30 гр

МЯСНОЕ АССОРТИ

Куриный галантин с черносливом и сливочным хреном	30 гр
Буженина запеченная с корнишонами и горчицей	30 гр
Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом	30 гр

РУЛЕТИКИ ИЛИ СВЕЖИЕ ОВОЩИ (на выбор)

Рулетики из баклажанов с сырной начинкой	30 гр
Свежие сезонные овощи	60 гр

АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ С ВИНОГРАДОМ, ЦВЕТОЧНЫМ МЁДОМ И ГРИССИНИ

Адыгейский, Сулугуни, Имеретинский, Чечил, виноград, мёд и гриссини	75 гр
--	-------

САЛАТЫ

Оливье с ростбифом и соусом Айоли	100 гр
Мимоза с тремя видами рыбы	100 гр
Греческий салат с брынзой	100 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 50/50

Филе морского окуня томлёное в устричном соусе с картофельным пюре	250 гр
Ломтики буженины на сливочном питтимае с соусом Демигляс	250 гр

НАПИТКИ И ХЛЕБ

Морс	200 мл
Чай / Кофе	130 мл
Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
от шеф-повара Александра Гранкина

ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ

Ломтики масляной рыбы с лимоном	30 гр
Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом	30 гр
Профитроли с паштетом из белой рыбы и брусничным конфи	30 гр
Брускетта с копченой скумбрией и соусом Песто	40 гр

МЯСНОЕ АССОРТИ

Куриный галантин с черносливом и сливочным хреном	30 гр
Буженина запеченная с корнишонами и Дижонской горчицей	30 гр
Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом	30 гр
Ломтики говяжьего языка в соусе Терияки	30 гр

РУЛЕТИКИ ИЛИ СВЕЖИЕ ОВОЩИ (на выбор)

Рулетики из баклажанов с сырной начинкой	30 гр
Свежие сезонные овощи	60 гр

АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ С ВИНОГРАДОМ, ЦВЕТОЧНЫМ МЁДОМ И ГРИССИНИ

Адыгейский, Сулугуни, Имеретинский, Чечил, виноград, мёд и гриссини	75 гр
---	-------

САЛАТЫ

Оливье с ростбифом и соусом Айоли	100 гр
Цезарь с тигровыми креветками	100 гр
Греческий салат с брынзой	100 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор

Баклажаны «Пармиджано» с томатным соусом и сыром Моцарелла	150 гр
Грибной жульен запеченный во флюроне	150 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 50/50

Стейк из палтуса на подушке из молодых кабачков с соусом Наполи	250 гр
Медальоны из свинины на картофельном пюре с грибным соусом	250 гр

НАПИТКИ И ХЛЕБ

Морс	200 мл
Чай / Кофе	130 мл
Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
от шеф-повара Александра Гранкина

ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ

Ломтики масляной рыбы с лимоном	30 гр
Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом	30 гр
Свежий тунец с соусом Тонато	30 гр
Брускетта с креветками и соусом Унаги	40 гр

МЯСНОЕ АССОРТИ

Грissини с пармской ветчиной и руколой	30 гр
Буженина запеченная с корнишонами и Дижонской горчицей	30 гр
Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом	30 гр
Ломтики говяжьего языка в соусе Терияки	30 гр

РУЛЕТКИ ИЛИ СВЕЖИЕ ОВОЩИ (на выбор)

Рулетики из баклажанов с сырной начинкой	30 гр
Свежие сезонные овощи	60 гр

АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ С ГРУШЕЙ И ГРИССИНИ

Пармезан, Бри, Горгонзола, Гауда, грissини, фрукты, мёд	95 гр
---	-------

САЛАТЫ

Оливье с ростбифом и соусом Айоли	75 гр
Салат с хрустящими баклажанами	75 гр
Цезарь с тигровыми креветками	75 гр
Греческий салат с брынзой	75 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор

Грибной жульен с курицей запеченный во флюроне	150 гр
Жареный сулугуни с брусничным соусом	150 гр
Баклажаны «Пармиджано» с томатным соусом и сыром Моцарелла	150 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Филе Миньон с картофельным пюре и соусом Демиглас	250 гр
Филе форели запеченное на овощном жульене с икорным соусом на основе Мартини	250 гр

НАПИТКИ И ХЛЕБ

Вода	200 мл
Морс	200 мл
Чай / Кофе	130 мл
Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
от шеф-повара Александра Гранкина

ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ

Татаки из тунца с трюфельной заправкой	30 гр
Тартар из лосося с кремом из авокадо	30 гр
Террин из муксуна с малосольным огурцом	30 гр
Угорь с молодым картофелем и соусом Унаги	30 гр

МЯСНОЕ АССОРТИ

Карпаччо из рибая с соусом Чимичурри	30 гр
Парма с пряной дыней	30 гр
Пастроми из индейки с релишем из маринованного перца	30 гр
Эклеры с паштетом из куриной печени с клюквенным конфитюром	30 гр

АССОРТИ СЫРОВ

Бри, Горгонзола, Камамбер, Пармезан, гриссини, цветочный мёд, виноград	65 гр
--	-------

САЛАТЫ

Салат с хрустящими баклажанами	75 гр
Салат с опаленным лососем Терияки	75 гр
Оливье с томленным языком и красной икрой	75 гр
Средиземноморский салат с сезонным фруктом, оливками и сыром Фета	75 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор

Блины с красной икрой	80/20/20 гр
Жюльен с гребешками и командорским кальмаром	120 гр
Жареный камамбер с клюквой конфи	120 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Стейк миньон с хрустящими овощами и соусом из фуагра	220 гр
Утиная ножка конфи со стейком из капусты и соусом Хойсин	220 гр
Палтус с молодым картофелем и соусом Берблан	220 гр
Стейк из форели с сырным муссом и кенийской фасолью	220 гр

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Ананас, манго, виноград, питахайя и фрукты по сезону	150 гр
--	--------

НАПИТКИ И ХЛЕБ

Вода	200 мл
Морс	200 мл
Чай / Кофе	130 мл
Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр