

ЗАКУСКИ в стол

Карельская форель слабой соли,
эсколар холодного копчения
Подается на листьях салата
20/20/10

Буженина домашняя,
колбасы сырокопченые
Подается со взбитым кремом
из сливочного хрена
35/20/20/40

Тарелка с сезонными овощами
Подается с домашним мацони
25/25/25/25/20/5

Русские соленья и оливки
Квашеная капуста, соленые огурцы,
томаты черри маринованные, грибы
маринованные, оливки и маслины
25/25/20/20/15

ДРУГОЕ

Морс, хлеб+масло, чай/кофе
(американо или эспрессо)
250/80/30

САЛАТЫ

Салат столичный
с филе цыпленка
90

Салат греческий
с сыром фета
110

ГОРЯЧЕЕ на выбор

Цыпленок по-эльзасски
с картофельным пюре
и овощами на пару
150/80/60

Ладожский судак
с муссом из цветной капусты
и малосольным огурцом
120/80/30

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

10% сервисный сбор за обслуживание компании от 10 человек

Стоимость указана на одну персону.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

4 000 ₽

ЗАКУСКИ *в стол*

Галантин из судака
и форели со шпинатом
35/5/5

Форель маринованная
в черной смородине
20/5/5

Эсколар холодного копчения
20/5/5

Буженина домашнего маринада
с итальянскими деликатесами
Подается со взбитым кремом из сливочного
хрена, каперсами, артишоками и листьями
салата
35/15/15/5/10/40

Русские соленья и оливки
Квашеная капуста, соленые огурцы, томаты
черри маринованные, грибы маринованные,
оливки и маслины
25/25/20/20/15

Ассорти маринованных и соленых грибов
Черные грузди в сметане с красным луком,
белые грибы в масле, ассорти Вологодских
маринадов
20/20/20/5

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Омоньер
с лесными грибами
210

САЛАТЫ

Греческий салат
с сыром фета
80/30

Салат из фунчозы
с цыпленком в тайском стиле
90

Мурманский салат
с копченой треской
90

ГОРЯЧЕЕ *на выбор*

Медальоны из форели
с картофельным муссом и соусом
из петрушки и каперсов
100/80/40

Утиная ножка
с полбой и терпкой вишней
140/80/50

ДРУГОЕ

Морс, хлеб+масло, чай/кофе
(американо или эспрессо)
250/80/30

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

10% сервисный сбор за обслуживание компании от 10 человек

Стоимость указана на одну персону.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

5 000 ₽

ЗАКУСКИ в стол

Форель маринованная
в черной смородине
20/5/5

Эсколар холодного копчения
20/5/5

Буженина дом ашнего маринада
с итальянскими деликатесами
Подается со взбитым кремом из сливочного
хрена, каперсами, артишоками и листьями
салата
35/15/15/5/10/40

Ассорти маринованных и соленых грибов
Черные грузди в сметане с красным луком,
белые грибы в масле, ассорти Вологодских
маринадов
20/20/20/5

Террин из кролика
с прошутто и фисташками
40/10

Бриошь с фуа-гра
и гелем из лесных ягод
15/15/5

САЛАТЫ

Русский салат
с лангустинами и филе цыпленка
90

Салат из овощей гриль
с копченой форелью и песто
90

Свежий салат с артишоками
и чипсами из прошутто
90

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Лосось горячего копчения,
с соусом из петрушки с каперсами,
под ржаной полусферой
50/50/30/15

ГОРЯЧЕЕ на выбор

Медальоны из мраморной говядины
с лесными грибами
и картофелем tortufino
120/80/60

Палтус на базиликовом пюре
со спаржей, томатами конкассе
и соусом пармезан
120/80/20/20/30

Котлета Пожарская
с соусом Морель и молодым картофелем
160/60/40

ДЕСЕРТ

«НеПавлова»
90/20

ДРУГОЕ

Морс, хлеб+масло, чай/кофе
(американо или эспрессо)
250/80/30

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

10% сервисный сбор за обслуживание компании от 10 человек

Стоимость указана на одну персону.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЗАКУСКИ *в стол*

Галантин из судака
и форели со шпинатом
35/5/5

Форель маринованная
в черной смородине
20/5/5

Эсколар холодного копчения
20/5/5

Буженина домашнего маринада
с итальянскими деликатесами
Подается со взбитым кремом из сливочного
хрена, каперсами, артишоками и листьями
салата
35/15/15/5/10/40

Русские соленья и оливки
Квашеная капуста, соленые огурцы, томаты
черри маринованные, грибы маринованные,
оливки и маслины
25/25/20/20/15

Ассорти маринованных и соленых грибов
Черные грузди в сметане с красным луком,
белые грибы в масле, ассорти Вологодских
маринадов
20/20/20/5

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Омоньер
с лесными грибами
210

САЛАТЫ

Греческий салат
с сыром фета
80/30

Салат из фунчозы
с цыпленком в тайском стиле
90

Мурманский салат
с копченой треской
90

ГОРЯЧЕЕ *на выбор*

Цыпленок по-эльзасски
с картофельным пюре
и овощами на пару
150/80/60

Ладожский судак
с муссом из цветной капусты
и малосольным огурцом
120/80/30

ДРУГОЕ

Морс, хлеб+масло, чай/кофе
(американо или эспрессо)
250/80/30

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

10% сервисный сбор за обслуживание компании от 10 человек

Стоимость указана на одну персону.