

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Канapé-багет с нежным паштетом
из печени индейки и чипсами из сырокопченого бекона 1/45*
- Говяжий язык с клюквенным конфитюром на ржаном тосте 1/30*
- Пармская ветчина с фруктами на шпажке 1/25*
- Рулет из сыровяленой говядины с сырno-ореховым кремом и томами Черри 1/40*
- Куриный галантин с паприкой, грибами и сыром
на крекере с каперсами на веточке и зеленью 1/35*
- Ротоло из лаваша с копченостями, сырным соусом с рублеными маслинами 1/35*
- Сырное ассорти (3 вида сыра) на шпажке с виноградом и оливками 1/50*
- Ассорти канapé со свежими овощами, оливками, маслинами с брынзой и фетаки 1/60*
- Брускетта с творожным сыром, паприкой и зеленым салатом 1/50*
- Ролл из лосося шеф-посола с креветочным муссом на свежем огурце 1/40*
- Слайсы палтуса холодного копчения на пшеничном крутоне
со сливочным маслом, свежим огурцом, лимоном и зеленью 1/35*
- Бурже филе скумбрии пряного посола на ржаном тосте
со сладким красным луком 1/35*
- Мини бризе с икорным маслом и обжаренной в белом вине королевской креветкой 1/50*

САЛАТЫ

- Салат «Морская соната» из красной рыбы с нежным салатным миксом,
картофелем и сыром в салатничке из слоеного теста 1/60*
- Салат «Кремлевский» из копченого куриного филе, с жареными шампиньонами,
сливочным соусом и маринованными корнишонами с картофелем,
подается в тарталетке с перепелиным яйцом 1/60*

ГОРЯЧЕЕ

- Биточки из белой и красной рыбы «Николаевские» с соусом тар-тар 1/50/15*
- Медальоны из говяжьей вырезки, запеченные с томатами под сырной корочкой 1/70*
- Овощи гриль (паприка, кабачки, баклажаны, томаты, лук) 1/75*

ФРУКТЫ

- Ассорти сезонных фруктов и ягод 1/150*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Булочки пшеничные и ржаные 1/50*

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

- Минеральная вода газ, н/газ 1/300*

- Морс из свежих ягод 1/200*

Вес меню без напитков 1 060 гр.
Стоимость на 1 персону 2920 рублей

