

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Фирменное

6300 ₺

НА ГОСТЯ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли

1/65

с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом

Марлин холодного копчения с тартаром из малосольных огурцов

1/70

с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся

с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Строганина из говядины

1/90

с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

Сицилийское мясное плато

1/75

салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романо; подаётся с хрустящей чабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная нарезка

1/100

из томатов, болгарского перца, огурцов, сельдерея и редиса с оливковым маслом и свежей зеленью

Сырное плато

1/100

сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами

САЛАТЫ

Краб-лосось под шубой

1/100

Салат с креветками и свежей клубникой

1/100

под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленным чесноком и жареной фунчозой

Салат с подкопчённой говядиной

1/110

с бруснично-имбирным соусом, грибами и картофелем пай

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с жульеном из лосося

1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Фондан из говядины и хереса

1/240

с луком конфи и сельдереем в трёх текстурах

Утиная ножка в глазури Терияки

1/310

с пюре из сельдерея и молодого картофеля, с грушевым тартаром и с вишнёвым соусом

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

25/25/25/10

подаются со сливочным маслом

НАПИТОК

Клюквенно-брусничный морс

1/200

с корицей и мёдом