

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### Стиль Фьюжн

5300 ₽  
НА ГОСТЯ

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

##### Сицилийское мясное плато

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

1/30/30/5/10

##### Строганина из говядины

с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

1/50/50/20

##### Гравлакс из северного лосося

с фрешем из апельсинового сока и горчицы, с зелёным маслом из укропа и ржаными кростини

1/50/30/20

##### Паштет из печени индейки

с сыром Маскарпоне, персиковым вареньем и французской бриошью с фисташковой пудрой

1/50/30/20

##### Риет из утки

с луковым конфиюром

1/50/20/20

#### САЛАТЫ

##### Салат из огурцов с укропом

и луком-сибулет под деревенской сметаной

1/80

#### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

##### Блинчики с жюльеном из лосося

1/100

#### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

##### Утиная ножка

в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля с тартаром из груши и с вишнёвым соусом

1/150/80/30/50

##### Филе лосося горячего копчения

со спагетти из цукини под соусом из свежего тархуна, сливочного масла и желтков Беарнез

1/100/50/50/10

#### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная  
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

#### НАПИТОК

Клюквенный морс  
с корицей и мёдом

1/200