

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