

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ АВТОРСКОЕ

5200 ₺
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе лосося холодного дыма с апельсиново-горчичным соусом, каперсами, маслинами и оливками, замаринованными в прованских травах; подаётся с пшеничными тостами	гр. 1/30/20/20/10
Рулетики с пармской ветчиной с руколой и подвяленными томатами	1/30/30
Моцарелла с томатами в остром соусе с кинзой и чёрным перцем	1/50/50
Татаки из тунца с ореховым соусом и салатом Чука	1/30/30/15
Вителло тоннато из телятины под соусом из копчёного картофеля и тунца с листьями салата и с трюфельным маслом	1/30/30

САЛАТЫ

Салат с куриной грудкой глазированной в соусе Терияки, с жареными вешенками и тыквенным паем	1/100
Салат с креветками-гриль в манговом соусе	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из лесных грибов под сырной корочкой	1/100
--	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Мурманская треска конфи в соусе Вилюте с копчёной фасолью и пармантье из молодой моркови	1/100/80/50/20
Фондан из говядины и хереса с луком конфи и чипсами из сельдерея	1/100/50/40/20/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
--	-------------

НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200
--------------------------------------	-------