

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Итальянский стиль

6200 Р

НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сицилийское мясное плато

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

1/30/30/5/10

Сырное плато

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

1/30/10/10

Риет из утки

с зерновыми и овощными кростини, апельсиновым мармеладом и с выпаренным соусом на основе портвейна Педро Хименес

1/50/40

Татаки из тунца

с манговым тартаром и авокадо-гриль со стружкой тунца Бонито

1/40/30/20

Марлин холодного копчения

с тартаром из малосольных огурцов и с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

1/20/20/20/10

САЛАТ В СТОЛ

Салат с креветками и свежей клубникой

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

1/100

САЛАТЫ ПОРЦИОННЫЕ

Буррата с копчёной грушей

и чипсами из томатов с соусом Юдзу

1/30/30/10

Салат с подкопчённой говядиной

грибами и картофелем пай под бруснично-имбирным соусом

1/90

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе сибаса горячего копчения

с пармантье из цветной капусты под соусом из деревенской сметаны и красной икры

1/100/70/50

Свиная грудинка-гриль

в соусе Кимчи с кремом из белокочанной капусты

1/150/70/70/40

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс

с корицей и мёдом

1/200