

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Русский стиль

5200 ₺

НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.
Филе лосося слабой соли с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом	1/30/20/15
Мясное ассорти домашняя буженина, телячий отварной язык, пастроми	1/60/30
Рулетики из баклажанов-гриль с сырным кремом и грецкими орехами	1/60/20
Свежие овощи с зеленью подаются с оливковым маслом	1/100
Домашние разносолы квашеная капуста, солёные и маринованные огурцы, патиссоны; подаются в ржаном хлебе	1/100
Архангельские солёные грибы грузди, боровики, маслята; подаются с домашней сметаной в ржаных колодцах	1/50/50

САЛАТЫ

Салат Столичный с подкопчённой индейкой	1/100
Краб-лосось под шубой	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики «Меньшикова» с телятиной и грибами	1/100
--	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе ладожского судака на пюре из молодой моркови с «битыми» огурцами; подаётся с икорным соусом на основе крабового биска	1/130/100/50/5
Свиное филе на подушке из лисичек с молодым картофелем и с брусничным соусом	1/130/80/50/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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

НАПИТОК

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