

## САЛАТЫ

3 на выбор. 100 г. / порция

### САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

свежие овощи, оливки, лук конфи и нежный крем из сыра фета

### ОРИГИНАЛЬНЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ

с домашней ветчиной из индейки, фермерскими куриными яйцами и толченым авокадо

### САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

обжаренные с картофелем кальмары, с томатами черри и миксом салатов, в устричном майонезе с медово-лаймовой заправкой

### ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

классический салат с соусом из анчоусов, подается на листьях романо, с хрустящими гренками и сыром пармезан

### ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ СЕЛЬДЬ

#### ПОД ШУБОЙ

пряное филе сельди под свекольной шубой, любимое блюдо по авторскому рецепту шеф-повара

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1 на выбор. 250 г. / порция

### ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА

спинка трески с икорным соусом и рыбным бермонтье, подается с пюре из пастернака

### ЛИМОННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

обжаренная маринованная куриная грудка с крылом со сливочным соусом с добавлением каперсов и перца чили в сочетании с салатом из свежих листьев салата

## ХЛЕБ

120 г. / порция

### ЧИАБАТТА С КРЕМОМ ПЕСТО

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 на выбор

### МЯСНОЕ АССОРТИ

- Вителло Тоннато 30 г.
- Брускетта с паштетом из кролика 30 г. с луковым конфиюром
- Карпаччо 40 г. тонкие кусочки говядины, заправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом, в сочетании руколы, пармезана, яичного желтка и сливочного крема с трюфельной пастой

### РЫБНОЕ АССОРТИ 30 г.

- Семга шеф-посола семга собственного посола по эксклюзивному рецепту со специями
- Рулетки из снежного краба с хрустящим огурцом
- Филе балтийской сельди филе маринованной сельди с картофелем стоун и соусом тар-тар

### СОЛЕНЬЯ 30 г.

- Квашеная капуста
- Маринованные мини-томаты
- Маринованные корнишоны

### ОВОЩНОЕ АССОРТИ 40 г.

- Огурец
- Томаты черри
- Болгарский перец
- Редис

## ДЕСЕРТ

100 г. / порция

### ТОРТ, УКРАШЕННЫЙ ФРУКТАМИ

- Баскский Чизкейк
- Пропитанный Наполеон

Дополнительно вы можете заказать блюда из Фуршетного меню и Горячие закуски от шеф-повара (дополнение к меню).