



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6500 Р
на персону

Холодные закуски

Мясное плато с ростбифом, 80 гр.
домашней бужениной и
куриным рулетом

*Ростбиф, буженина по-домашнему,
куриный рулет. Подается с хреном*

Сырокопченый балык с рукколой, 60 гр.
оливками и печеным перцем

*Тонко порезанная сырокопченая свинина, руккола,
корн, зеленые оливки, печеный болгарский перец,
помидорки черри, крем бальзамический,
оливковое масло*

Рыбное плато 60 гр.

*Тонкие ломтики лосося, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой, и масляной
рыбы холодного копчения, лимон, укроп, оливки*

Сырное ассорти 60 гр.

*Ассорти сыров Дор Блю, пармезан, маасдам
гауда украшенные ягодами винограда, медом и
грецким орехом*

Микс брускетт 30 гр.

*(брускетта с печеным перцем и сыром
дор блю и брускетта с печеными овощами)*

*Хрустящая брускетта с печеным подмаринованным
перцем, сыром дор блю и бальзамическим кремом
и брускетта с печеными баклажанами, перцами
и помидорами, сырным кремом и свежей зеленью*

Овощной дип 50 гр.

*Свежие огурцы, болгарский перец, дольки
помидоров, зелень*

Горячие закуски

Шашлычок из креветок 70 гр.
с помидорками черри, болгарским
перцем, цукини под соусом терияки

*Тигровые креветки, помидорка черри, цукини,
болгарский перец, соус терияки, обжаренный кунжут*

Гарнир на Выбор

Картофель Стоун 150 гр.

*Картофель стоун (бейби). Подается запеченным
с рубленной зеленью и чесноком*

Овощи гриль 120 гр.

*Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки,
болгарский перец и помидоры*

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр.

Булочка французская и пражская

Салаты, 4 на Выбор

Салат с утиной грудкой 80 гр.
и медово-соевой заправкой

*Микс салат, обжаренное филе утки, груша
томленая в красном вине, помидорки черри
и медово-соевая заправка*

Салат «Цезарь» с тигровыми 80 гр.
креветками, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренные тигровые креветки, листья салата
айсберг, помидорки черри, сыр пармезан,
хрустящие хлебцы и фирменный соус*

Салат с отварной говядиной, 80 гр.
свежими овощами и лимонно-
соевой заправкой

*Отварная говядина, болгарский перец, свежие,
стебель сельдерея, красный лук, кинза,
лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут*

Теплый салат с жареным угрем 80 гр.

*Угорь жаренный в соусе унаги, салат айсберг,
кура в терияки, омлет, фирменный соус, кунжут*

Салат «Оливье по-царски» 120 гр.
с цыпленком, раковыми шейками,
красной икрой и перепелиными яйцами

*Запеченное филе кури, отварные картофель,
морковь, раковые шейки, красная икра, перепелиные
яйца, соленые огурцы и консервированный горошек,
майонез. Украшается луком шнит и пророщенным
горохом*

Микс салат с овощами гриль, 80 гр.
брынзой и сыром Дор Блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль,
помидорки черри, брынза, Дор Блю и лимонно-
оливковый дрессинг с пряной зеленью*

Горячие блюда на Выбор

Медальон из говядины 120/50 гр.

*Нежная вырезка из говядины, обжаренная с чесноком,
тимьяном и розмарином, с горчице-перечным
грибным соусом*

Дуэт из семги и судака 120/30 гр.
под соусом терияки

*Филе семги и судака на бамбуковых шпажках,
соус терияки, кунжут*

Напитки

Морс клюквенный 200 мл.

Клюква, сахар, вода