

2021

NEW YEAR

со вкусом

Авторское банкетное меню от шеф-повара:

Салаты:

С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Говяжий язык, печеный картофель, маринованный огурец и медово-горчичная заправка

215 / 350 рублей

С КРЕВЕТКАМИ

Тигровая креветка, томатами Черри, маслины и азиатская заправка

210 / 390 рублей

С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Куриная грудка на гриле, соус Айоли и салат Айсберг

170 / 320 рублей

Холодные закуски:

АССОРТИ МЯСНОЕ

Вяленая говядина/свинина, рулет куриный, говяжий язык, печеный картофель, маринованный огурец, медово-горчичная заправка

180 / 390 рублей

АССОРТИ ОВОЩНОЕ

Огурец, томаты, болгарский перец

400 / 350 рублей

АССОРТИ РЫБНОЕ

Муксул с/с, лосось с/с, масляная рыба/к, красная икра, маслины

170 / 640 рублей

ПАВЕТ С ЯГОДНЫМ ДЖЕМОМ

Паветт из печени кролика и курицы с ягодным джемом

135 / 160 рублей

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сырная тарелка, Пармезан, Халуми, Белшер Кнодле трех сортов, карамелизованный орех, мед

190 / 650 рублей

БЛИНЫ С СЕМГОЙ И ИКРОЙ

Блины с красной икрой и слабосоленой семгой

180 / 260 рублей

БРУСКЕТТЫ С ЛОСОСЕМ И РОСТБИФОМ

Брускетта с ростбифом и кремом из пармезана / Брускетта с лососем и красной икрой

210 / 250 рублей

КАРИАЧЧО ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

Томленое филе индейки подается с соусом на основе мясного соуса Деми гласс с добавлением смеси 5 перцев

135 / 270 рублей

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничный хлеб на закваске и цельнозерновой хлеб без дрожжей

120 / 135 рублей

2021

NEW YEAR

с *Вкусом*

Авторское банкетное меню от шеф-повара:

Горячие закуски:

Жульен из курицы в слоеном тесте

Тушеное куриное филе со сливками
и сыром, запечённая в сложенном тесте,
сформированном в виде мешочка

190 / 290 рублей

Шашлыки из куриного бедрца и свинины

Шашлык из куриного бедра с ананасом,
шашлык из свинины с болгарским перцем
с картофельными дольками

215 / 450 рублей

Горячие блюда:

Говядина веленгтон

Говяжья вырезка запеченная
в слоёном тесте с грибным
кремом. Подается с кремом
из картофеля

260 / 430 рублей

Свиная шея

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНЕМ
Свиная шея запеченная
с травами и картофельным
гратеном

330 / 420 рублей

Семга на гриле

С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
Лосось на гриле с цветной
капустой и кремом из тыква

250 / 750 рублей

Утиная ножка

С ЖЖЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Утиная ножка Конфи
с жженым картофелем и соусом
Консоме

340 / 550 рублей

*ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Фрукты сезонные

1000 / 800 РУБЛЕЙ

2021

NEW YEAR

с *Вкусом*

АЛКОГОЛЬНОЕ МЕНЮ

Игристое вино:

ВАЛЛЕ РЕ ЛАМБРУСКО
Италия (сладкое)
750 / 650 рублей

КОРТЕ ДЕЙ РЕВИ ПРОСЕКО
Италия (сухое)
750 / 1100 рублей

Вино:

КАРИ ЛЕГГОЦЦИ
Италия
(красное/белое-сухое)
750 / 990 рублей

ВИНЬЯ ТЕНДИДА
Испания
(красное/белое-полусладкое)
750 / 1100 рублей

ЦИНАЦАЛИ
Грузия (белое сухое)
750 / 850 рублей

АДЖАНСКАЯ ДОЛИНА
Грузия
(белое/красное полусладкое)
750 / 950 рублей

КИНДЗМАРАУЛИ
Грузия
(красное/белое-полусладкое)
750 / 1100 рублей

САПЕРАВИ
Грузия
(красное сухое)
750 / 990 рублей

ТУНДРА
500 / 600 рублей

Водка:

ХАНСКАЯ
500 / 650 рублей

АБСОЛЮТ
500 / 1200 рублей

Виски:

ВИЛЬЯМ ШИЛ
700 / 1600 рублей

ДЖЕМЕСОН
700 / 2200 рублей

Коньяк:

ХЕННЕССИ ВСОН
700 / 5500 рублей

ХЕННЕССИ ВЕРИ СПЕШЛ
700 / 3800 рублей

ХЕННЕССИ ВЕРИ СПЕШЛ
500 / 1500 рублей