

МЕНЮ 3 600 руб./персона

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Сельдь слабой соли с отварным картофелем и семечковым маслом - 25/25
Лосось Шеф-посола - 20
Палтус холодного копчения – 20

Мясной ассортимент

Ростбиф из отруба "Eye Round" - 20
Галантин из цыпленка с вялеными томатами, базиликовым песто и ветчиной Прощутто - 20
Корейка свиная, запеченная с горчицей и чесноком - 20
Ассортимент паштетов из оленины на хлебцах Pic-Nic
(сливочный, байрон, трюфельный) – 10/10/10

Закуски из овощей

Томаты малосольные - 30
Огурцы малосольные - 30
Оливки в ассортименте – 30

Салаты

Салат оливье с печеными овощами и рыбой кижуч слабой соли,
приправленный домашним майонезом - 75
"Цезарь" с цыпленком, хрустящей чабаттой и твердым сыром - 75
Салат греческий с фермерской брынзой пряными травами и оливковым маслом – 75

Сорбет – 40

Горячая закуска

Запеченный картофель с беконом и сыром Чеддер - 125/20

Основное блюдо 50/50

Филе рыбы кижуч, запеченное с чабрецом,
подается с кремом из зеленого горошка и сливочным соусом – 130/70/40

или

Утиная ножка "Конфи" с картофелем Дофинуа и трюфельным соусом - 120/100/50/15

Хлебная корзина

Деревенский с луком - 20
Ржаной со злаками - 20
Томатный - 20
Масло сливочное - 5
Песто из рукколы и мяты – 10

Напитки

Морс из черной смородины - 500
Лимонад домашний мята/лимон - 300
Вода с мятой и лимоном - 300
Чай или кофе – 150

МЕНЮ 4 500 руб./персона

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Угорь горячего копчения в соусе «Унаги» - 20

Лосось "Гравлак" свекольный - 15

Татаки из тунца с соусом «Тоса Зу» - 20

Мясной ассортимент

Ростбиф из отруба "Пиканья" - 15

Рулетики из цыпленка и кабачка с песто из рукколы и домашним майонезом - 30

Запеченный окорок ягненка с розмарином, дополненный гранатовым сиропом – 20

Ассортимент паштетов из оленины на хлебцах Pic-Nic

(сливочный, байрон, трюфельный) – 10/10/10

Закуски Италия

Сыр Качотта, сыр МонтеБлу, ветчина Прошутто крудо, томаты вяленые, оливки Тонде и Каламати – 10/10/10/10/10

"Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль, приправленный песто из базилика – 50

Салаты

Салат Оливье с молодым горошком и лососем слабосоленым, приправленный домашним майонезом и лососевой икрой - 75

Салат "Люсьен" обжаренным цыпленком и раковыми шейками - 75

Коктейль с розовыми креветками, авокадо и перепелиным яйцом, под соусом "Мари Роуз" – 75

Горячая закуска

Жульен из копченой утиной грудки и шампиньонов, запеченный в сливочном соусе в ржаном кокоте – 100

Сорбет – 40

Основное блюдо 50/50

Сибас запеченный целиком с соте из томатов и кабачка, подается с соусом манго с ароматом базилика – 240/120/40

или

Пиканья стейк с кремом из тыквы и козьим сыром, подается подкопченным соусом «Демиглясс» - 150/90/40

Хлебная корзина

Деревенский с луком - 30

Ржаной со злаками - 30

Томатный - 30

Масло сливочное - 5

Песто из рукколы и мяты – 10

Напитки

Морс из брусники - 500

Лимонад из домашнего базилика - 300

Вода с мятой и лимоном – 300

МЕНЮ 5 200 руб./персона

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Лосось «Гравлак» (свекла/укроп) - 15/15
Малосольная сельдь, дополненная медовой горчицей - 20/5
Тар-тар тунец с авокадо, приправленный трюфелем,
сервируется на креветочном чипсе - 20

Мясной ассортимент

- Ветчина свиная, маринованная с лаймом и орегано (томленая 6 часов) - 30
Запеченный окорок ягненка с розмарином, дополненный гранатовым сиропом - 20
Татаки из говяжьей вырезки с кинзой и соусом «Тоса Зу» - 20

Ассортимент сыров с медом и виноградом

- Пармезано Реджано, Бри, Качотга, Монте Блю - 10/10/10/10/20

Маринады

- Маринованные корнишоны, вяленые томаты, оливки, артишоки в масле - 20/20/20/20

Салаты

- Коктейль с розовыми креветками, перепелиным яйцом и авокадо
под соусом «Мари Роуз» - 75
Салат "Цезарь" с лососем слабой соли - 75
Кобб-салат с цыпленком - 75

Горячая закуска

- Кокиль из дальневосточного краба, запеченный в сливочном соусе
с сыром Грана Подана - 80

Основное горячее блюдо 50/50

- Стейк из отруба "Пиканья" с тыквенным кремом с козьим сыром
подается подкопченным соусом «Деми Глясс» - 150/90/40

или

- Тунец стейк с пряным пюре из белой фасоли
подается с кедровыми орешками и каперсами с соусом «Татцуми» - 150/70/10/30

Хлебная корзина

- Деревенский с луком - 20
Ржаной со злаками - 20
Томатный - 20
Масло сливочное/масло сливочное с зеленью - 5/5

Напитки

- Морс из клюквы - 500
Вода с мятой и лимоном - 300
Чай, кофе - 150