

## БАНКЕТ / ВАРИАНТ 5

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Букет из ломтиков лосося шеф-посола, палтуса холодного копчения и кеты на листьях салата со свежим огурцом, лимоном и оливками 1/45/10/5

Холодный кассероль из судака и форели с рисом, гарнированный салатом из морских водорослей с лимоном и оливками 1/50

Брезе с муссом из креветок, паприкой и зеленью 1/35

Ролл из сельди с маслиной на запеченном картофеле со сладким красным луком и лимонной долькой 1/50/50/10

Нежный говяжий ростбиф в пряном маринаде, подается с клюквенным соусом и гранатом 1/35/20

Мясная феерия: говяжий язык, балык сыровяленый, подается с соусами из горчицы и сливочного хрена 1/75/25

Сырное плато с медом, орехами и грушей 1/45/30/5

Свежие овощи, нарезанные крупными дольками с зеленью и луком 1/95

### САЛАТЫ

Салат «Праздник вкуса» из отварного говяжьего языка, жаренных вешенок, свежих огурцов, отварного картофеля и моркови, заправленный майонезом на перепелином яйце 1/120

Салат «Цезарь» с куриным филе, хрустящими гренками, салатом «Айсберг», томатами «Черри» и сыром «Пармезан» 1/100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Теплый Ханум с курицей и грецким орехом в сливочном соусе с сыром 1/75

### ГОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)

Филе форели «По-ганноверски», обжаренное в сыровяленом беконе с гарниром из печеных овощей с лимоном 1/30/30/160

Карбонат из свинины в остром томатном маринаде, запеченный с паприкой, маслинами и брынзой под сырной шапочкой, подается со свежими овощами и отварным картофелем, обжаренным на сливочном масле с зеленью 1/40/150/30

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки пшеничные, ржаные 1/80

### ДЕСЕРТЫ

Ассорти из фруктов и ягод по сезону 1/100

Профитроли заварные 1/50

### НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс из свежих ягод 200 мл

Чай черный, зеленый (сахар, лимон) 1/150

Вес меню без напитков 1 430 гр.  
Стоимость на 1 персону 2 700 рублей