



Холодные закуски

Мясные домашние деликатесы	выход блюд 1/280
Итальянские и французские сыры в сопровождении меда и орехов	1/260
Лосось, масленая рыба, щучья икра, мандарины и трюфельное масло	1/200
Овощная феерия с домашней копченой сметаной	1/250
Коллекция домашних солений	1/300
Белые грузди, маслята, сметана и рассол	1/350
Сливочный хрен со слайсом из говяжьего языка	1/140
Галантин из цыпленка	1/140
Фруктовое ассорти	1/1000

Салаты

Подкопченная форель с домашними овощами и хрустящим микс салатом	выход блюд 1/175
Филе теленка под медово-горчичным соусом с жареными грибами и бочковым огурцом	1/210
Овощной салат из свежих огурцов, бакинских томатов с оливковым маслом и ранним сыром в двух состояниях	1/210
Копченый цыпленок, хрустящий микс салата, томаты черри с соусом от Кардини	1/210
Авторская интерпретация классического Оливье с говяжьим языком	1/210
Винегрет с сельдью	1/210

Горячие закуски

Кебаб из говядины	выход блюд 1/120
Брошеты из цыплёнка и шампиньонов	1/120
Брошеты из свиной шеи со сладким перцем	1/120
Свиные рёбрышки гриль в медовом соусе	1/175
Открытый жульен с говяжьим языком и фрикасе из шампиньонов	1/100

Горячие блюда

Стейк форели обжаренный до золотистой корочки с молодыми овощами «аль денте»	выход блюд 1/350
Макрель целиком с овощным рататюем	1/350
Свинная корейка с грибным фрикасе и тар-таром из томатов конфи	1/350
Половина цыпленка в сопровождении картофеля по-деревенски с ароматом прованских трав	1/350
Филе молодого теленка с картофельным gratenom	1/310

Банкетное блюдо

Свинной окорок Фламбе	выход блюд 1/1000
-----------------------------	----------------------

Банкетное меню

Соусы

ВВQ		выход блюд 1/50
Домашняя аджика		1/50
Белое вино		1/50
Сырный		1/50

Десерты

Тирамису		выход блюд 1/60
Чизкейк (карамельный, клубничный, шоколадный)	- -	1/60
Ягодный мусс		1/60

Напитки

Морс ягодный		выход блюд 1/1000
Имбирно-лемонграсовый домашний лимонад	-----	1/1000
Малиново-лаймовый домашний лимонад	-----	1/1000
Облепиховый домашний лимонад	-----	1/1000

Холодные закуски

Буженина с томатом конфи и дижонской горчицей	выход блюд 1/30
Телячьей ростбиф сливочным хреном и бочковым огурцом	1/30
Утка конфи с апельсиновым конфитюром и сыром крематта	1/30
Хрустящий тост с лососем и сливочным сыром	1/35
Канapé с красной икрой и зеленым маслом	1/30
Творожный мусс с селедкой на тосте из бородинского хлеба	1/30
Воздушная булочка с тигровой креветкой	1/25
Канapé с пармой и листьями рукколы	1/20
Жареный адыгейский сыр с овощами гриль	1/30
Канapé телячьим языком и томатом черри	1/30
Спаржа с хрустящим беконом	1/20
Канapé с копчёной курицей и соусом тар-тар	1/25
Рулетки из баклажанов с курицей тандори и орехами	1/30

Шот-закуски

- Овощной микс с соусом сальса (сельдерей, морковь, перец) ----- выход блюд 1/30
Мини капрезе (томаты черри, моцарелла и соус песто) ----- 1/30
Тигровая креветка с гелем из авокадо ----- 1/25

Профитроли

- С мини салатом оливье с цыпленком ----- выход блюд 1/50
С мини салатом с телячьим ростбифом ----- 1/50
С мини салатом «нисуаз» ----- 1/50



Салаты

Салат с печеной свеклой, сыром Фета, кедровыми орешками и баварским соусом	выход блюд 1/90
Хрустящий микс салата с подкопчённой форелью и свежими овощами	1/90
Салат греческий с домашним сыром	1/90
Ростбиф с жареными грибами, миксом салатов, яблоками и бочковыми огурцами	1/90



Мини-бургеры

Мини-бургеры с мраморной говядиной,
сыром Чеддер и горчичным соусом

выход блюд

1/150