



Вариант 3800 – пробковый сбор 350руб.

<i>Расчет на 10 персон</i>	<i>порций</i>
<i>Рыбная тарелка 1/210</i>	3
- Малосольный лосось	
- Форель со сливочным муссом и кунжутом	
<i>Мясная тарелка 1/230</i>	3
- Утиная грудка горячего копчения	
- Буженина по-Домашнему	
- Язык телячий отварной	
<i>Деликатесная тарелка 1/140</i>	
- Копченые колбасы, сыры, киви, орехи	2
<i>Овощная Тарелка 1/220</i>	2
- Свежие и маринованные овощи, зелень	2
<i>Салаты:</i>	
- С подкопченным судаком 1/280	2
- С печеными баклажанами, Сулугуни и цыпленком 1/230	3
- Оливье классический – с телятиной 1/220	3
- Мини Моцарелла - с томатами Черри, листьями салата и соусом Песто 1/240	2
<i>Горячая закуска на выбор:</i>	
- Мидии гигант киви запеченные – 2шт. 1/110	10
- Долма с соусом Мацони 1/720	
<i>Горячее блюдо на выбор:</i>	10
- Форель запеченная с овощами и соусом Панно Бьянка 1/260	
- Филе миньон из индейки, с запеченными овощами и вишневым соусом 1/240	
- Вырезка из свинины с грибным жульеном, картофелем Стоун и Перечным соусом 1/290	
- <i>Хачапури по- Мегрельски 1/300</i>	2
- Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135	4
- <i>Десерт на выбор - Фисташковое мороженое 1/60 или Торт «Красный Бархат»/ «Черный лес» 1/100 + 150руб. порция</i>	10
- Фрукты 0,75кг. : Ананас, апельсин, груша, яблоко	2
- Морс Домашний – из клюквы и брусники 1,0л.	2
- М.вода - «Аква Минерале» - 0,5л.	3
- Кофе Американо / Чай заварной	10

Банкетные меню применяются от 7 персон.

Сервисный сбор составляет - 10% от общей суммы счета.