

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ПЛАТО СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

АССОРТИ: СВЕЖИХ ТОМАТОВ, ХРУСТЯЩИХ ОГУРЦОВ, БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, РЕДИСА И ТРАВАМИ - ТАРХУНОМ, КИНЗОЙ И КРАСНЫМ БАЗИЛИКОМ (350 ГР.)

- МИНИ РУЛЕТИК ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА С МУССОМ ИЗ СЫРА И ОРЕХАМИ ПЕКАН

ОБЖАРЕННЫЙ БАКЛАЖАН С МУССОМ ИЗ СЫРА ФЕТЫ, ОРЕХОВ И КАВКАЗСКИХ ТРАВ (60 ГР.)

- АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

АССОРТИ БОЧКОВЫХ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ, МАРИНОВАННОГО ЧЕСНОКА, ЧЕРЕМШИ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА (350 ГР.)

- АССОРТИ КОРЕЙСКИХ СОЛЕНЕЙ

АССОРТИ: КАПУСТА КИМ-ЧИ, МАРИНОВАННЫЕ ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ, МАРИНОВАННЫЙ КОРЕНЬ ПАПОРОТНИКА, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ И МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (250 ГР.)

- СЫРНОЕ ПЛАТО

АССОРТИ СЫРОВ: КАЧОТО, ЧЕДЕР РЫЖИЙ, ЛЁ ТРЮФЕЛЬ, ЭМЕНТАЛЬ, МОНТЕ БЛЮ. ПОДАЕТСЯ С НАТУРАЛЬНЫМ МЁДОМ В СОТАХ И МИКСОМ ОРЕХОВ (250 ГР.)

- ПЛАТО РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС, УГОРЬ, МАСЛЕНАЯ РЫБА. ПОДАЕТСЯ С БАЛТИЙСКИМ АНЧОУСОМ (300 ГР.)

- ПЛАТО МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

НЕЖНЕЙШИЙ РОСТБИФ, ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, СОЧНАЯ БУЖЕНИНА, ТАРТЮФО С НОТКАМИ ТРЮФЕЛЯ И ПАРМОЙ (200 ГР.)

САЛАТЫ

- САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С АВТОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, ОЛИВОК, ТОМАТА, МАСЛИН И СЫРА ФЕТА (350 ГР.)

- САЛАТ ЗЕЛЁНЫЙ С МИНИ РУЛЕТАМИ И ФЕТОЙ

МИКС САЛАТ С АВТОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ ЦИТРОНЕТ, ХРУСТЯЩИМИ РУЛЕТКАМИ ИЗ ЦУКИНИ И СЫРОМ ФЕТА (250 ГР.)

- САЛАТ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ МАНГО

АВТОРСКИЙ САЛАТ С МИКС САЛАТОМ, ОБЖАРЕННЫМ КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ, ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ, ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС И СОУСОМ МАНГО (150 ГР.)

- ЦЕЗАРЬ С ПТИЦЕЙ

ХРУСТЯЩИЕ ЛИСТЬЯ САЛАТА С АВТОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ ЛЁ ЦЕЗАРЬ, ОБЖАРЕННЫМ БЕДРОМ ЦЫПЛЁНКА, СЫРОМ ПАРМЕЗАН, КРУТОНАМИ, ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ (380 ГР.)

- САЛАТ С НЕЖНОЙ БУЖЕНИНОЙ И АВТОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ

САЛАТ С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖЕГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, СОЧНОЙ БУЖЕНИНЫ, ДВУХ ВИДОВ ХРУСТЯЩЕГО САЛАТА И АВТОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ (200 ГР.)

- САЛАТ ТРИ МЯСА

САЛАТ С ПЕЧЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ, НЕЖНЫМ ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ, НЕЖНЕЙШИМ РОСТБИФОМ, СВЕЖИМ ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ, ДВУМЯ ВИДАМ ОГУРЦОВ И АВТОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ (250 ГР.)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- СПРИНГ РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ

Обжаренный микс овощей со стеклянной лапшой в рисовой бумаге харумаки (75 гр.)

- ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ С НОТКОЙ ТРЮФЕЛЯ

Нежнейший грибной жульен с соусом шампань, белыми шампиньонами с добавлением пасты из черного трюфеля и красным чеддером (130 гр.)

- ЖУЛЬЕН С ПТИЦЕЙ

Нежнейший жульен из соуса шампань, с добавлением обжаренного бедра цыпленка и красным чеддером (130 гр.)

- СПРИНГ РОЛЛЫ С УТКОЙ

Обжаренный микс овощей со стеклянной лапшой в рисовой бумаге харумаки с добавлением утиной грудки конфи (75 гр.)



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ИКОРНЫМ СОУСОМ

Стейк сёмги приготовленный на открытом огне с икорно-сливочным соусом, нотками тархуна и кардамона (150 гр.)

- СТЕЙК ИЗ УТИНОГО ФИЛЕ НА ГРИЛЕ

Замаринованный стейк утино филе, приготовленный на открытом огне с жареным апельсином (150/100 гр.)

- СТЕЙК СВИНОЙ НА ГРИЛЕ

Стейк из отборного свиного шейного отруба в пикантном маринаде (150 гр.)

- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ДЕМИГЛАСС

Медальоны из сочной телячьей вырезки в соусе Демигласс (150 гр.)

ГАРНИР

- ОВОЩИ ГРИЛЬ

Замаринованные в прованских травах: баклажан, болгарский перец, цукини и шампиньон. Приготовленные на открытом огне (150 гр.)

- КАРТОФЕЛЬ БЕЙБИ С ТРЮФЕЛЬНОЙ НОТКОЙ

Запеченный с тимьяном и розмарином молодой картофель бэйби с сыром пармезан и трюфельной ноткой (150 гр.)

ФРУКТЫ

- ФРУКТОВАЯ ЭКЗОТИКА

Ассорти сезонных и экзотических фруктов (1 000 гр.)

Стоимость гастрономического предложения на 1 персону: 5 000 рублей

Пробковый сбор: 400 рублей на 1 персону

Сервисный сбор: 10% от стоимости предложения