



ПЕРВЫЙ КОНЦЕРТНЫЙ РЕСТОРАН

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4000 РУБ. С ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА	60 гр
ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ	50 гр
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	60 гр
ПАТЭ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ МУСОМ	80 гр
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И ПИКАНТНОЙ ЗАПРАВКОЙ	50 гр
КАНАПЕ ИЗ КАСПИЙСКОЙ СЕЛЬДИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ	50 гр
АССОРТИ СОЛЕНИЙ	50 гр
КАНАПЕ ИЗ БУЖЕНИНЫ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	40 гр
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	60 гр

САЛАТЫ

РИМСКИЙ С ЦЫПЛЕНКОМ	80 гр
С БУЖЕНИНОЙ И ГРИБАМИ	100 гр
ГРЕЧЕСКИЙ	80 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА С ГРИБАМИ В БЛИНЧИКЕ	150 гр
---	--------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	350 гр
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ ТОМЛЕНАЯ 24 Ч. ПОДАЕТСЯ С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ	250 гр
ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ СУДАКА С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	250 гр

НАПИТКИ

МОРС	200 мл
ВОДА ГАЗ/БЕЗ	500 мл
ЧАЙ ИЛИ КОФЕ НА ВЫБОР	