

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ/ BANQUET MENU 2000 ₺

НА ГОСТЯ / PER GUEST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Буррата с томатами
с соусом Песто и хрустящей чиабаттой 1/50/50/20

Паштет из печени индейки
с кремом из сыра Маскарпоне
и персиковым конфитюром на французском
багете 1/40/40

Филе форели горячего копчения
с карельским соусом из деревенской сметаны
и зерновым хлебом 1/100

Овощная нарезка
томаты, огурцы, перец болгарский, редис,
сельдерей с оливковым маслом и свежей зеле-
нью 1/100

Мини-эклеры с форшмаком
из филе сельди с яблоками, ялтинским луком
и сливочным маслом 1/30

COLD APPETIZERS

Burrata with tomatoes,
pesto sauce and crispy ciabatta

Turkey liver pâté
with mascarpone cream and peach
confiture on French baguette

Hot-smoked trout fillet
with Karelian sauce of sour cream and
whole meal bread

Assorted vegetables;
tomatoes, cucumbers, radish, bell pepper,
celery with olive oil and fresh greens

Mini-eclaires
with vorschmack of herring, apples, onions
and butter

САЛАТЫ

Салат со свекольными ravioli
с домашним творожным сыром и орехами
под базиликовым соусом с салатным миксом 1/100

Салат с копчёной треской
с картофелем, томатами и красным салатным луком 1/100

SALADS

Salad of beetroot ravioli
home-made cream cheese and nuts with basil
sauce and mixed greens

Salad of smoked trout
potatoes, tomatoes and red onions

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

Цыплёнок табака
с соусом Сацебели
и с запечённым в фольге картофелем 1/250/150/40

Филе дорадо
с кремом из корня сельдерея и гранатовым соусом 1/100/100/50

HOT DISH AT YOUR CHOICE

Butterflied char-grilled chicken
with satsebeli sauce
and foil-baked potatoes

Dorado fillet
with celery root cream and pomegranate sauce

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная;
подаются со сливочным маслом 25/25/25/10

BREAD PLATTER

Whole meal, wheat, rye bread;
served with butter

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом 1/200

DRINKS

Cranberry drink
with cinnamon and honey

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ / BANQUET MENU 2500 ₺

Русский стиль / Russian style

НА ГОСТЯ / PER GUEST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли
с зерновыми тостами и солодовым маслом

1/30/20/15

Мясное ассорти
домашняя буженина, телячий отварной язык,
пряный ростбиф

1/60/30

Рулетики из баклажанов-гриль
с сырным кремом и грецкими орехами

1/60/20

Свежие овощи с зеленью
подаются с оливковым маслом

1/100

Домашние разносолы
капуста квашенная, солёные и маринованные
огурцы,
патиссоны; подаются в ржаном хлебе

1/100

Архангельские солёные грибы
грузди, боровики, маслята;
подаются с домашней сметаной
в ржаных колодцах

1/50/50

САЛАТЫ

Салат Столичный
с подкопчённой индейкой

1/100

Кrab-форель под шубой

1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики «Меньшикова»
с телятиной и грибами

1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе ладожского судака
на пюре из молодой моркови
с «битыми» огурцами;
подаётся с икорным соусом
на основе крабового биска

1/130/100/50/5

Свиное филе на подушке из лисичек
с молодым картофелем,
мочёной клюквой и брусничным соусом

1/130/80/50/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная;
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом

1/200

COLD APPETIZERS

Light-salted salmon fillet
with wholemeal toasts and malt butter

Assorted meat
home-made baked ham, boiled beef tongue,
spicy roast beef

Grilled eggplant rolls
with cheese cream and walnuts

Fresh vegetables and greens
served with olive oil

Home-made pickles:
sauerkraut, salted and pickled mushrooms,
pattypan squashes; served in rye bread

Arkhangelsk pickled mushrooms:
milk mushrooms, ceps, slippery jack mushrooms;
served in rye wells with home-made sour cream

SALADS

Stolichny salad
with light-smoked turkey

Crab and trout under dressing

HOT APPETIZER

Menshikov pancakes
with veal and mushrooms

HOT DISH AT YOUR CHOICE

Ladoga pike perch fillet
with mashed carrots, smashed cucumbers,
and crab bisque-based caviar sauce

Fried pork fillet on a bed of girolles
and new potatoes with soused cranberries
and red bilberry sauce

BREAD PLATTER

Whole meal, wheat, rye bread,
served with butter

DRINKS

Cranberry drink
with cinnamon and honey

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ АВТОРСКОЕ

2500 ₺
НА ГОСТЯ / PER GUEST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе лосося холодного дыма с апельсиново-горчичным соусом, каперсами, маслинами и оливками, замаринованными в прованских травах; подаётся с пшеничными тостами	гр. 1/30/20/20/10
Рулетики с пармской ветчиной с рукколой и подвяленными томатами	1/30/30
Буррата с томатами в остром соусе с кинзой и чёрным перцем	1/50/50
Татаки из тунца с ореховым соусом и салатом Чука	1/30/30/15
Вителло тоннато из телятины под соусом из копчёного картофеля и тунца с листьями салата и трюфельным маслом	1/30/30

САЛАТЫ

Салат с куриной грудкой глазированной в соусе Терияки, с жареными вешенками и тыквенным паем	1/100
Салат с креветками-гриль в манговом соусе	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из лесных грибов под сырной корочкой	1/100
---	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Мурманская треска конфи в соусе Вилюте с копчёной фасолью и пармантье из молодой моркови	1/100/80/50/20
Фондан из говядины и хереса с луком конфи и сельдереем в трех текстурах	1/100/50/40/20/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
---	-------------

НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200
---	-------

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Fusion style

2800 ₹

НА ГОСТЯ / PER GUEST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сицилийское мясное плато 1/30/30/5/10
вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прощутто, вяленая говяжья вырезка Брезаола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чабаттой, жаренной на гриле, с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами

Строганина из говядины 1/50/20/20
с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

Гравлакс из северного лосося 1/50/30/20
с фрешем из апельсинового сока и горчицы, с зелёным маслом из укропа и ржаными кростини

Паштет из печени индейки 1/50/30/20
с сыром Маскарпоне, персиковым вареньем и французской бриошью с фисташковой пудрой

Террин из утки 1/50/20/20
с белыми грибами и кедровыми орешками под брусничным соусом

САЛАТЫ

Тайский салат 1/80
с острой говядиной, глазированной на гриле, в устричном соусе с салатным миксом под лаймовым соусом

Салат из огурцов с укропом 1/80
и луком-сибулет под деревенской сметаной

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Баклажаны пармеджано 1/130
с томатным соусом Наполи, запечённые в пергаменте с сыром Моцарелла

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Утиная ножка 1/150/80/30/50
в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля с тартаром из груши и вишневым соусом

Филе карельской форели горячего копчения 1/100/50/50/10
со спагетти из цуккини под соусом из свежего тархуна, сливочного масла и желтков Беарнез

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная 25/25/25/10
подаются со сливочным маслом

НАПИТОК

Клюквенный морс 1/200
с корицей и мёдом

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Italian style

3000 ₺

НА ГОСТЯ / PER GUEST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сицилийское мясное плато вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прощутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле, с оливковым маслом, сушеными каперсами и вялеными томатами	гр. 1/30/30/5/10
Сырное плато сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюрами из кураги и инжира, с сырными палочками Гросини, с орехами и свежими ягодами	1/30/10/10
Утиный риет с зерновыми и овощными кростини, с апельсиновым мармеладом и выпаренным соусом на основе портвейна Педро Хименес	1/50/40
Татаки из тунца с манговым тартаром и с авокадо-гриль со стружкой тунца Бонито	1/40/30/20
Муксун слабой соли с тартаром из малосольных огурцов и соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки	1/20/20/20/10

САЛАТЫ В СТОЛ

Салат с креветками и свежей клубникой заправленный манго-майонезом и украшенный листьями кинзы, вялым чесноком и жареной лапшой Фунчоза	1/100
---	-------

САЛАТЫ ПОРЦИОННЫЕ

Буррата с копчёной грушей Песто с чипсами из томатов с соусом Юзу	1/30/30/10
Салат с подкопчённой говядиной грибами и картофелем пай под бруснично-имбирным соусом	1/90

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе сига горячего копчения с пармантье из цветной капусты под соусом из деревенской сметаны и красной икры	1/100/70/50
Свиная грудинка-гриль в соусе Кимчи с кремом из белокочанной капусты	1/150/70/70/40

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
---	-------------

НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200
---	-------

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 ₽

НА ГОСТЯ / PER GUEST

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе лосося слабой соли с зерновыми тостами и солодовым маслом	гр. 1/65
Муксун слабой соли с тартаром из малосольных огурцов с соусом на основе сметаны и свежей зелени. Подаётся с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки	1/70

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Строганина из говядины с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой	1/90
Сицилийское мясное плато салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прощутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романо. Подаётся с хрустящей чабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, с сушеными каперсами и вялеными томатами	1/75

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная нарезка из томатов, болгарского перца, огурцов, сельдерея и редиски с оливковым маслом и свежей зеленью	1/100
Сырное плато из четырех видов сыра Чеддер, Камамбер, Пармезан, Козий. Подаётся с двумя видами конфитюра: из кураги и инжира, с сырными гриссини, орехами и свежими ягодами	1/100

САЛАТЫ

Краб-форель под шубой (форель горячего копчения)	1/100
Салат с креветками и свежей клубникой под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленым чесноком и жареной фунчозой	1/100
Салат с подкопчённой говядиной, бруснично-имбирным соусом, грибами и картофелем пай	1/110

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Баклажаны Пармеджано с томатным соусом Наполи, запечённые в пергаменте с сыром Моцарелла	1/130
---	-------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Филе дорадо с кремом из корня сельдерея и гранатовым соусом	1/250
Фондан из говядины и хереса с луком конфи и сельдереем в трёх текстурах	1/240
Утиная ножка в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля с тар-таром из груши и вишнёвым соусом	1/310

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	1/85
--	------

НАПИТОК

Клюквенно-брусничный морс с корицей и мёдом	1/200
--	-------