

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «РУССКИЙ СТИЛЬ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе лосося слабой соли
с зерновыми тостами
и сливочно-оливковым кремом

гр.
1/30/20/15

Мясное ассорти
домашняя буженина, телячий отварной язык,
пастроми

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
квашеная капуста, 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

гр.
1/100

Краб-лосось под шубой



1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики «Меньшикова»
с телятиной и с грибами

гр.
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 и
брусничным соусом

1/130/80/50/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки:
зерновая, пшеничная, ржаная
подаются со сливочным маслом

гр.

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом

мл
1/200

