



**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**  
*от шеф-повара Станислава Любина*

## ЗАКУСКИ

### РЫБНОЕ АССОРТИ

Скумбрия горячего копчения 50 гр  
из собственной коптильни с салатом  
из молодого картофеля и огурца

Ломтики сельди с маринованным луком 50 гр  
и картофелем

Профитроли с паштетом из белой рыбы 30 гр  
и брусничным конфи

### МЯСНОЕ АССОРТИ

Куриный галантин с черносливом 30 гр  
и сливочным хреном

Буженина запеченная 30 гр  
с корнишонами и горчицей

Копченая индейка с соусом Вителло 30 гр  
и вяленными Черри

### РУЛЕТИКИ

Рулетки из баклажанов 30 гр  
с сырной начинкой

### КАВКАЗСКАЯ ЗАКУСКА

Помидоры, огурцы, перец, редис, 60 гр  
зелень, сыр Адыгейский, соус Песто

## САЛАТЫ

Оливье с индейкой и соусом Айоли 100 гр

Цезарь с куриной грудкой 100 гр

Салат с горбушей, картофельными 100 гр  
крокетами и пряным соусом  
на основе йогурта

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Треска по-польски с картофельным 250 гр  
пюре и зеленым горошком

Куриный шашлык с печеными 250 гр  
овощами и томатным соусом

## НАПИТКИ И ХЛЕБ

Морс 200 мл

Чай / Кофе 130 мл

Чиабатта ржаная и пшеничная 80 гр

## ЗАКУСКИ

### РЫБНОЕ АССОРТИ

Скумбрия горячего копчения из собственной коптильни с салатом из молодого картофеля и огурца	50 гр
Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом	30 гр
Профитроли с паштетом из белой рыбы и брусничным конфи	30 гр

### МЯСНОЕ АССОРТИ

Куриный галантин с черносливом и сливочным хреном	30 гр
Буженина запеченная с корнишонами и горчицей	30 гр
Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом	30 гр

### РУЛЕТКИ ИЛИ СВЕЖИЕ ОВОЩИ (на выбор)

Рулетики из баклажанов с сырной начинкой	30 гр
Свежие сезонные овощи	60 гр

### АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ С ВИНОГРАДОМ, ЦВЕТОЧНЫМ МЁДОМ И ГРИССИНИ

Адыгейский, Сулугуни, Имеретинский, Чечил, виноград, мёд и гриссини	75 гр
--	-------

## САЛАТЫ

Оливье с ростбифом и соусом Айоли	100 гр
Мимоза с тремя видами рыбы	100 гр
Греческий салат с брынзой	100 гр

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 50/50

Филе морского окуня томлёное в устричном соусе с картофельным пюре	250 гр
Ломтики буженины на сливочном птитиме с соусом Демиглас	250 гр

## НАПИТКИ И ХЛЕБ

Морс	200 мл
Чай / Кофе	130 мл
Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр

## ЗАКУСКИ

### РЫБНОЕ АССОРТИ

Ломтики масляной рыбы с лимоном	30 гр
Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом	30 гр
Профитроли с паштетом из белой рыбы и брусничным конфи	30 гр
Брускетта с копченой скумбрией и соусом Песто	40 гр

### МЯСНОЕ АССОРТИ

Куриный галантин с черносливом и сливочным хреном	30 гр
Буженина запеченная с корнишонами и Дижонской горчицей	30 гр
Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом	30 гр
Ломтики говяжьего языка в соусе Терияки	30 гр

### РУЛЕТКИ ИЛИ СВЕЖИЕ ОВОЩИ (на выбор)

Рулетки из баклажанов с сырной начинкой	30 гр
Свежие сезонные овощи	60 гр

### АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ С ВИНОГРАДОМ, ЦВЕТОЧНЫМ МЁДОМ И ГРИССИНИ

Адыгейский, Сулугуни, Имеретинский, Чечил, виноград, мёд и гриссини	75 гр
---	-------

## САЛАТЫ

Оливье с ростбифом и соусом Айоли	100 гр
Цезарь с тигровыми креветками	100 гр
Греческий салат с брынзой	100 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор

Баклажаны «Пармиджано» с томатным соусом и сыром Моцарелла	150 гр
Грибной жульен запеченный во флюроне	150 гр

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 50/50

Стейк из палтуса на подушке из молодых кабачков с соусом Наполи	250 гр
Медальоны из свинины на картофельном пюре с грибным соусом	250 гр

## НАПИТКИ И ХЛЕБ

Морс	200 мл
Чай / Кофе	130 мл
Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр

## ЗАКУСКИ

### РЫБНОЕ АССОРТИ

Ломтики масляной рыбы с лимоном	30 гр
Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом	30 гр
Свежий тунец с соусом Тонато	30 гр
Брускетта с креветками и соусом Унаги	40 гр

### МЯСНОЕ АССОРТИ

Гриссини с пармской ветчиной и руколой	30 гр
Буженина запеченная с корнишонами и Дижонской горчицей	30 гр
Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом	30 гр
Ломтики говяжьего языка в соусе Терияки	30 гр

### РУЛЕТКИ ИЛИ СВЕЖИЕ ОВОЩИ (на выбор)

Рулетики из баклажанов с сырной начинкой	30 гр
Свежие сезонные овощи	60 гр

### АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ С ГРУШЕЙ И ГРИССИНИ

Пармезан, Бри, Горгонзола, Гауда, гриссини, фрукты, мёд	95 гр
---	-------

## САЛАТЫ

Оливье с ростбифом и соусом Айоли	75 гр
Салат с хрустящими баклажанами	75 гр
Цезарь с тигровыми креветками	75 гр
Греческий салат с брынзой	75 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор

Грибной жульен с курицей запеченный во флюроне	150 гр
Жареный сулугуни с брусничным соусом	150 гр
Баклажаны «Пармиджано» с томатным соусом и сыром Моцарелла	150 гр

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Филе Миньон с картофельным пюре и соусом Демиглас	250 гр
Филе форели запеченное на овощном жульене с икорным соусом на основе Мартини	250 гр

## НАПИТКИ И ХЛЕБ

Вода	200 мл
Морс	200 мл
Чай / Кофе	130 мл
Чиабатта ржаная и пшеничная	80 гр