



ВЕНСКИЙ

— БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ —

БАНКЕТ №2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Татаки из тунца на поленте с соусом «Унаги» 1/40
- Филе судака домашнего копчения "А ля Рус" 1/40
- Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом "Демидов" 1/80
- Террин из курицы с черносливом 1/50
- Рулетики из баклажана с помидором, чесноком и укропом 1/25
- Рулетики из цукини с сырным фаршем и грецкими орехами 1/25
- Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови, предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/60

САЛАТЫ

- Салат с судаком горячего копчения, отварными овощами и жареными шампиньонами 1/100
- Лечо-салат с киноа и телятиной 1/100
- Салат со свежими овощами, оливками и сыром "Фета" 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(1 на выбор)*

- Стейк из филе клыкача, приготовленный на гриле, подается с соусом «Ремулад» и сезонным овощным соте 1/280
- Эскалоп из свинины, подается с соусом «Сальса», картофелем гратен и стручковой фасолью, запеченной в ломтиках бекона 1/280

Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

НАПИТКИ

- Чай черный/зеленый 1/150 или
- Кофе заварной 1/150

Выход на 1 персону 1000 грамм