



**ПОМЕСТЬЕ**
depuis 1856

Банкетное меню ресторана

3200 рублей на человека

Закуски (430 грамм на человека)

- Сельдь пряного посола с отварным и обжаренным картофелем и луком
- Язык отварной с квашеной капустой, хреном и маринованными огурчиками
- Баклажаны, фаршированные сыром, орехами и чесноком
- Ломтики слабосоленого Норвежского лосося
(подаются с жареными по Белорусскому рецепту картофельными драниками и сметанным соусом)
- Овощное изобилие
(сладкие Бакинские помидорчики, хрустящие огурчики с грядки, Болгарский душистый перец, редис, украшается зеленью)
- Блюдо с разносолами от шеф-повара
(благородные белые грибы, черные грузди с колечками сладкого лука, малосольные огурчики, маринованные помидорчики, квашеная капуста)
- Печень трески (подается с гренками и перепелиным яйцом)
- Телятина под соусом «Тунец»
(тонко нарезанная телячья вырезка, запеченная с Прованскими травами под фирменным соусом «Тунец»)
- Сыры с медом и виноградом (Проволоне, Таледжио)
- Куриный рулет, фаршированный грибами
- Радужная форель горячего копчения
- Рыба Муксун холодного копчения



Пирожки домашние в ассортименте (40 грамм на человека)
(с мясом, капустой, грибами)





**ПОМЕСТЬЕ**
depuis 1856

Банкетное меню ресторана 3200 рублей на человека

Салаты (200 грамм на человека)

- Цезарь с курицей

(сочные листья салата «Романо» со свежими помидорами «Черри», хрустящими греночками, обжаренным на гриле куриным филе, заправленные соусом «Цезарь» и сыром «Пармезан»)

- Салат «Домашний»

(обжаренная на гриле куриная грудка, мини картофель, домашние соленые грузди, помидоры «Черри», малосольные огурчики, домашний сыр, заправляется растительным маслом)



- Салат с языком

(нежный отварной язык, с Французским горошком, Болгарским перцем, зеленым луком и яйцом, заправляется домашним майонезом и украшается салатом «Лола-россо»)

Горячие закуски (150 грамм на человека)

- Ассорти из лесных грибов запеченные в кокоте

- Милефолье из баклажан

(пирамидка из обжаренных на гриле баклажан, с томатным соусом, сыром «Эдам» и салатом «Руккола»)



Горячие блюда (200 грамм на человека)

- Ассорти на гриле

Бурама *(говяжья вырезка, фаршированная курдючным жиром)
Эксклюзивный рецепт от нашего шеф-повара*

- люля-кебаб из баранины

- шашлык из свинины

- корейка барашка

- шашлык из курицы

(подается на большом подносе или на маленьких мангалах)

- Лосось на шпажках





Банкетное меню ресторана
3200 рублей на человека

Гарниры (100 грамм на человека)

(подаются вместе с горячими блюдами на одном подносе)

- Картофель молодой печеный на углях с домашним подсолнечным маслом
- Овощи на гриле (цуккини, баклажаны, помидоры)

Хлебная корзина (120 грамм на человека)

4 вида ароматных булочек:

- булочка Французская с кунжутом
- булочка с солодом и кориандром
- булочка мультизлак
- багет с луком

(подаются с пряным маслом, зеленью и чесноком)



Десерт (100 грамм на человека)

- Фруктовая ваза из фруктов по сезону
- Торт «Йогуртовый с фруктами» или «Тирамису» от наших кондитеров *(дополнительно 1500 руб/кг)*



Напитки (500 грамм на человека)

- Компот домашний из вишни или сухофруктов
- Морс клюквенный



Выход: 1 340 грамм на человека *(без учета напитков)*
Обслуживание +10%

