



**ПОМЕСТЬЕ**
depuis 1856

Банкетное меню ресторана

5300 рублей на человека

Блюда от шеф-повара (200 грамм на человека)

- Стерлядь фаршированная
- Молочный поросенок фаршированный
- Баранья нога по рецепту шеф-повара на углях



Закуски (670 грамм на человека)

- **Мясные деликатесы из Италии**
(говядина «Анкус», Брезаола, Спьянта калабра, Пармская ветчина, подается с желтыми вялеными в подсолнечном масле помидорами и артишоками по-крестьянски)
- **Сельдь пряного посола с отварным и обжаренным картофелем и луком**
- **Баклажаны «Буффало»**
(баклажаны, обжаренные на гриле, фаршированные Моцареллой и помидорами, подается на подушке из зеленого салата с Бальзамиком и оливковым маслом)
- **Оладьи из цуккини**
- **Сицилийские зеленые оливки**
(сорт « Ночелара Дельбелете, не консервированные, не маринованные)
- **Рулетики из цуккини**
(фаршированные королевскими креветками и сыром «Филадельфия»)
- **Блюдо с разносолами от шеф-повара**
(благородные белые грибы, черные грузди с колечками сладкого лука, малосольные огурчики, маринованные помидорчики, квашеная капуста)
- **Овощное изобилие**
(сладкие Бакинские помидорчики, хрустящие огурчики с грядки, Болгарский душистый перец, редис, украшается зеленью)
- **Ломтики слабосоленого Норвежского лосося**
(подаются с жареными по Белорусскому рецепту картофельными драниками и сметанным соусом)
- **Телятина под соусом «Тунец»**
(тонко нарезанная телячья вырезка, запеченная с Прованскими травами под фирменным соусом «Тунец»)
- **Вяленое мясо бизона**






ПОМЕСТЬЕ[®]
depuis 1856

Банкетное меню ресторана

5300 рублей на человека

Закуски

- **Капрезе**
(свежие помидоры с тонко нарезанным сыром «Моцарелла» из молока буйволицы, базиликом, оливковым маслом и соусом «Песто»)
- **Красная икра в валованах или на обжаренных мини тостах**
- **Язык отварной с квашеной капустой, хреном и маринованными огурчиками**
- **Печень трески** *(подается с гренками и перепелиным яйцом)*
- **Сыры с медом и виноградом** *(Проволоне, Таледжио)*
- **Куриный рулет, фаршированный грибами**
- **Радужная форель горячего копчения**
- **Осетрина горячего копчения**
- **Угорь горячего копчения**



Салаты *(200 грамм на человека)*

- **Фирменный салат из авокадо с королевскими креветками**
(коктейль из листьев салатов Руккола и Фризе с королевскими креветками жареными на гриле и нежным мясом Камчатского краба и Авокадо)
- **Салат с тунцом «Блю-Фин»**
(листья Шпината и Рукколы, Французская заправка, Бакинские помидоры, Карамболь, Тунец «Блю-фин» с унаги, кунжутном, мякоть грейпфрута)
- **Теплый салат с олениной и белыми грибами**
(обжаренная оленина с благородными белыми грибами, Кеннийская фасоль, Французский горошек, листья салата Айсберг, Оаклиф, Романо, Фризе, заправленные соусом «Блю-чиз»)



Пирожки домашние

(40 грамм на человека)

(с мясом, капустой, грибами)





ПОМЕСТЬЕ
depuis 1856

Банкетное меню ресторана

5300 рублей на человека

Горячие закуски (150 грамм на человека)

- Ассорти из лесных грибов запеченные в кокоте
- Жюльен с лососем и креветками
- Милефолье из баклажан
(пирамидка из обжаренных на гриле баклажан, с томатным соусом, сыром «Эдам» и салатом «Руккола»)
- Штрудель со Шпинатом
- Спаржа под соусом «Бешамель» и сыром «Пармезан»



Горячие блюда (200 грамм на человека)

Вариант 1

Царство гриля (подаются на больших блюдах с гарниром из меню, на выбор):

- Бурама
(Говяжья вырезка, фаршированная курдючным жиром, эксклюзивный рецепт от нашего шеф-повара)
- Корейка молочного Новозеландского теленка
- Корейка молодого барашка
- Люля-кебаб из телятины
- Люля-кебаб из баранины
- Шашлык из баранины
- Шашлык из курицы



Вариант 2

- Би-стейк из оленины на гриле *(с Вешенками и соусом «Порто»)*
- Медальоны из телятины с лисичками *(под соусом из ароматного сыра «Таледжио»)*
- Отбивная из мяса дикого кабана и оленя *(с гарниром из жареного Сельдерея и ягодным кремом «Бальзамик»)*
- Утиная грудка с яблоками

Вариант 3

- Филе Сибаса
- Осетрина на шпажках
- Лосось на шпажках
- Шашлычки из королевских креветок на шпажках





**ПОМЕСТЬЕ**
depuis 1856

Банкетное меню ресторана

5300 рублей на человека

Гарниры (100 грамм на человека)

- Картофель молодой печеный на углях с домашним подсолнечным маслом
- Мини картофель отварной или обжаренный с маслицем и укропом
- Овощи на гриле (цукини, баклажаны, помидоры)



(подаются вместе с горячими блюдами на одном подносе)

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)

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



Напитки (500 грамм на человека)

- Компот домашний из вишни или сухофруктов
- Морс клюквенный



Выход: 1 780 грамм на человека (без учета напитков)

Обслуживание +10%

