

БАНКЕТНІ СТРАВИ ПОПЕРЕДНЬОГО ЗАМОВЛЕННЯ

*можливе приготування вашої улюбленої страви за попередньою
дамовленістю з адміністратором ресторану*

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

€

ТАРТАР З ЛОСОСЯ <i>(з вершковим маслом та тостами)</i>	200 150/50/30
ІКРА З ЩУКИ З ВЕРШКАМИ ТА ШАЛОТОМ <i>подається з бородинськими грінками та корніонами</i>	350 100/50/30
РУЛЕТКИ З БАКЛАЖАНІВ: <i>- з крем-сирам та копченим вугрем</i>	178 180
<i>- з горіховою пастою та овочами</i>	115 200
НАРІЗКА МАСЛЯНОЇ РИБИ ТА СЛАБОСОЛЕНОГО ЛОСОСЯ ВЛАСНОГО ПОСОЛУ З ТОСТАМИ ТА МАСЛОМ	255 140/80/30
МЛИНЦІ З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ ТА МАСКАРПОНЕ	210 200
ТРАДИЦІЙНИЙ ФОРШМАК З ПІДКОПЧЕНИМИ БОРОДИНСЬКИМИ ГРІНКАМИ, ЯЙЦЕМ ТА СОЛОНИМ ОГІРОЧКОМ	115 120/80/15
АСОРТІ РИБ ВЛАСНОГО ПОСОЛУ <i>подається з вершковим маслом та тостами</i>	260 200/50/30
МЛИНЦІ З МАЛОСОЛЬНИМ ЛОСОСЕМ ТА ШПИНАТОМ	150 200
МІКС ПЕРЦІВ ГРИЛЬ, ФАРШИРОВАНИХ ТОМЛЕНИМ ЯЗИКОМ, ОЛИВКАМИ ТА СИРОМ	130 200
КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ З ТРЮФЕЛЬНИМ АРОМАТОМ, ПАРМЕЗАНОМ ТА РУКОЛОЮ	135 120
СКУМБРІЯ МАРИНОВАНА ВЛАСНОГО ПОСОЛУ З ХРУСТКОЮ КАРТОПЛЕЮ	100 100/50

САЛАТИ

ТЕПЛИЙ САЛАТ З ЛОСОСЯ У МАКОВІЙ ПАНІРОВЦІ <i>з фуколою та чері</i>	275 250
ТЕПЛИЙ САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ, ЦИТРУСОВИМ ДРЕССІНГОМ ТА ЧІПСАМИ З ПАРМЕЗАНУ	180 165
САЛАТ З НІЖНОЇ КАЧИНОЇ ГРУДКИ З СИРОМ КАМАМБЕР, АПЕЛЬСИНОВИМ ФІЛЕ ТА РУКОЛОЮ	162 180
САЛАТ ЗІ СВІЖИХ ШАМПІНЬОНІВ <i>(з базиліком та авокадо)</i>	156 220
МІКС САЛАТУ З В'ЯЛЕНИМ М'ЯСОМ, ЧЕРІ ТА ПАРМЕЗАНОМ	140 180
ТЕПЛИЙ САЛАТ ЗІ СМАЖЕНОЇ СВИНИНИ, ТОМАТІВ, СПАРЖЕВОЇ КВАСОЛІ ПІД МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	136 220
САЛАТ ОЛІВ `Є З ТЕЛЯТИНОЮ, ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ, ДОМАШНІМ МАЙОНЕЗОМ ТА КАВОВИМ КРАМБЛОМ	100 200
ГРИЛЬ-САЛАТ З СОКОВИТОГО РОСТБІФУ ТА ПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ ПІД СОУСОМ ГОДЖІ	165 230
САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ ТА ГРЕЙПФРУТОМ <i>у посднанні вершково-сосвого та сирного соусів</i>	168 180
ТЕПЛИЙ САЛАТ ЗІ СМАЖЕНИМ ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ ТА ХРУСТКИМ БЕКОНОМ	115 220
САЛАТ ІЗ ТЕЛЯТИНОЮ, ДОРБЛЮ ТА МИГДАЛЕМ	180 180

🌿 ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

₴

КРУЧЕНИК ЗІ СВИНИНИ, ШИНКИ ТА ГРИБІВ	175 220/30
ШТРУДЕЛЬ З ЛОСОСЕМ ТА ШПИНАТОМ <i>під вершково-сирним соусом</i>	155 150/30
КАРТОПЛЯНІ ЗРАЗИ З ДИЧИНОЮ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ	110 200/50
СОКОВИТІ МИСЛИВСЬКІ КОВБАСКИ ГРИЛЬ, З СОУСОМ ТКЕМАЛІ ТА МАРИНОВАНОЮ СЛИВОЮ	140 150/60/30
ДОЛМА З ТЕЛЯТИНИ ЗІ СМЕТАНКОВО-М`ЯТНИМ СОУСОМ	150 150/50

🌿 ГАРЯЧІ СТРАВИ

МОЛОЧНЕ ПОРОСЯ ФАРШИРОВАНЕ ГРЕЧКОЮ ТА КУРЯЧИМИ ПОТРОШКАМИ <i>(від 3 кг)</i>	800 1000
СІДЛО КАБАНЧИКА З ЖУРАВЛИНО-ВИШНЕВИМ СОУСОМ <i>(від 4 кг)</i>	680 1000
ОКІСТ СВИНЯЧИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ <i>(від 5 кг)</i>	520 1000
РІБАЙ ІЗ ТЕЛЯТИНИ СУХОЇ ВИТРИМКИ, <i>запечений в сні (від 2 кг)</i>	1100 1000
КАЧИНА НІЖКА КОНФІ З ЯБЛУНЕВИМ ЖЕЛЕ ТА ЧОРНИЧНИМ СОУСОМ	216 200/50/50
ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ ТОМЛЕНІ В СОУСІ ДЕМІГЛАС <i>подається з пастеризованим пюре та савойською капустою</i>	190 150/80/20
ТЕЛЯТИНА З ВИШНЕЮ ПІД ВЕРШКОВО-КОНЬЯЧНИМ СОУСОМ	290 220
ФІЛЕ СВИНИНИ В ПАНЧЕТТІ ЗІ СПАРЖЕЮ ТА СОУСОМ ПАПРІК	240 170/50/30
РУЛЕТКИ З ІНДИЧКОЮ <i>фаршировані курагою та беконом під глітвейном з журавлини</i>	170 180/30
СТЕЙК З ЛОСОСЯ ГРИЛЬ ПІД СОУСОМ ТАРТАР	281 150/30
АНТРЕКОТ ЗІ СВИНИНИ ПІД АНЧОУСОВИМ СОУСОМ	210 200/50/50
КОТЛЕТИ ІЗ САЗАНА НА ПОДУШЦІ З ПЮРЕ ЗІ ШПИНАТУ ПІД СИРНО-БАЗИЛІКОВИМ СОУСОМ	140 150/100/30

🌿 ФУРШЕТНЕ МЕНЮ

ШПАЖКА З КРЕВЕТКОЮ ТА МАСЛИНОЮ	55 35
КАНАПЕ З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ ТА МАСЛИНАМИ	35 35
КАНАПЕ З ЛОСОСЕМ ТА ЛИМОНОМ	45 35
ТАРТАЛЕТКА З КУРЯЧИМ ЖУЛЬЄНОМ	35 50
ТАРТАЛЕТКА З САЛАТОМ	25 50
КАНАПЕ З САЛЯМІ ТА ОГІРКОМ	28 35
ШПАЖКА З МІНІ МАЦАРЕЛОЮ, В`ЯЛЕНИМ ТОМАТОМ ТА ЧЕРІ	20 25
ШПАЖКА З ШИНКОЮ, ОЛИВКОЮ ТА СИРОМ	18 35
ШПАЖКА З СИРОМ ТА ВИНОГРАДОМ	18 25
КАНАПЕ З БУЖЕНИНОЮ ТА ПОМІДОРОМ	18 35
КАНАПЕ З КУРЯЧИМ РУЛЕТОМ	20 35
КАНАПЕ З ПІДЧЕРЕВИНОЮ ТА МАЛОСОЛЬНИМ ОГІРКОМ	18 35
КАНАПЕ З ГОРІХОВОЮ ПАСТОЮ ТА БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ	12 25