



Стоимость 2100 рублей на персону

НАИМЕНОВАНИЕ	Вес продукт.
РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Ролл из морской форели шеф посола с муссом из креветки	1/35
Атлантическая селедочка с картофелем, маслом и сладким луком	1/35/35
МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Окорок выдержанный в маринаде из монастырского кваса, запеченный в фольге, подается со свежими овощами	1/35/15
Медальоны из цыпленка с цветной паприкой и салатом Букет	1/35/15
САЛАТЫ	
Микс салат с ветчиной, запеченным окороком, огурчиком, яйцом и сливочно-горчичным соусом	1/100
Салат из филе цыпленка, с листьями айсберг, свежими томатами и сливочным майонезом	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Филе судака, томленого в собственном соку, с соусом блан манже и картофелем гратен	1/130/35/120
Свиная шейка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, подается с молодым картофелем, запеченными томатами черри и красным острым соусом.	1/130/120/20
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом	1/50
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	1/100
НАПИТКИ	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл