



Стоимость 2600 рублей на персону

НАИМЕНОВАНИЕ	Вес продукт.
РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Ломтики семги посоленной с коньяком и фрешем цитрусовых, укрытые в одеяло из укропа, подаются с оливками и лимоном	1/30/10
Атлантическая селедочка с картофелем, маслом и сладким луком	1/35/35
МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Говяжий язык, приготовленный в пряном бульоне с кореньями, подается с овощным букетом и соусом хрен	1/35/15
Окорок старорусский с морковью и чесноком, в маринаде из домашней горчицы и смеси перцев томленный в печи с запечёнными черри	1/35/15
Грудка индейки, в маринаде из белого вина с медом, запеченная с пряными травами, подается с медовыми дольками яблок	1/35/15
Ролл из сырокопченой ветчины с сырным кремом и ореховой крошкой	1/35
ОВОЩИ И СЫРЫ	
Баклажаны на итальянский манер со свежими томатами, базиликом и ореховым соусом	1/50
Каскад из свежих овощей с листьями салата и зеленью	1/75
САЛАТЫ	
Микс салат с ветчиной, запеченным пряным окороком, огурчиком и сливочно-горчичным соусом	1/100
Салат из филе цыпленка, с листьями айсберг, томатами черри, пудрой пармезано	1/100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Филе судака, томленого в собственном соку, соусом блан манже и картофелем гратен	1/130/120/20
Свиная шейка, запеченная в шубе из меда и дижонской горчицы, подается с молодым картофелем, запеченными томатами черри и пряным 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