

# А-ля Русс 6500₽

## WELCOME

Жареный камамбер с малиновым соусом

Канапе со слабосоленым лососем,  
муссом из сливочного сыра

С запечённой индейкой и кремом  
из сливочного сыра с зеленью

Канапе с телятиной, руколой  
и трюфельным маслом

## ЗАКУСКИ

Французские сыры

козий сыр Шевр, Фурм де' Амамбер, камамбер,  
вяленый абрикос, виноград, орехи, пряный мёд

Мясное плато

ростбиф из говяжьей вырезки, домашняя  
буженина, итальянская трюфельная салями,  
утиная грудка, сливочный соус с вялеными  
томатами и травами, корнишоны

Рыбные деликатесы

тихоокеанский лосось собственного посола,  
палтус холодного копчения, скумбрия  
холодного копчения, оливки, лимон

Рулетики из баклажанов с орехами

Олюторская сельдь с золотистым  
картофелем и сыром филадельфия  
на бородинском хлебце

Плато из свежих овощей со сметанным  
соусом и традиционных солений

томаты, огурцы, болгарский перец, редис,  
зелень, слабосоленые огурцы, чеснок

## САЛАТЫ

С тигровыми креветками, авокадо,  
черри, пармезаном, руколой  
и филе апельсина

С телячьим языком, копченым  
картофелем, овощами и пряным соусом

С утиной грудкой, пьяной грушей  
и голубым сыром

## ХЛЕБ

Хлебная корзина

хлеб собственной выпечки: багет с вялеными  
томатами, бородинский хлеб

Фокачча с пармезаном и томатами

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие тигровые креветки  
с соусом чили

Жюльен грибной, запеченный  
с пармезаном

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Каре ягнёнка

Филе миньон

Стерлядь

## ГАРНИР

Запеченный картофель с прованскими  
травами и розмариновым маслом

Овощи гриль с соусом песто

## СОУСЫ

Из красного вина

Шампань

Из томатов и алычи

## ФРУКТЫ

Фрукты сезонные

*Безалкогольные напитки*

*1500 мл на 1 гостя*

*Еда 1640 граммов на 1 гостя*



**ПАНТЕОН**

*Зал для праздников в Царицыно*