

# ПАРАДНЫЕ БЛЮДА

## FESTIVE DISHES

На данные позиции необходимо оформить предзаказ, не менее, чем за 5 дней  
С обязательным предварительным согласованием с шеф-поваром

<b>УТКА</b> на 6 персон выдержанная в вишневой наливке, запеченная Duck baked and aged in cherry liqueur, for 6 persons	3 000 г	10 000 ₽
<b>ГУСЬ</b> на 6 персон начиненный вялеными сливами, запеченный Goose baked and stuffed with dried plums	3 000 г	13 500 ₽
<b>ИНДЕЙКА</b> на 6 персон выдержанная в красном вине, фаршированная, запеченная Turkey baked, stuffed and aged in red wine, for 6 persons	3 500 г	13 500 ₽
<b>БАРАНЬЯ НОГА</b> на 35 персон выдержанная в букете диких трав, запеченная Lamb leg baked and aged in a bouquet of wild herbs, for 35 persons	15 000 г	55 000 ₽
<b>МОЛОДОЙ БАРАШЕК</b> на 20 персон маринованный в красном вине с кореньями, запеченный Young lamb Baked and marinated in red wine with roots, for 20 persons	9 000 г	40 000 ₽
<b>МОЛОДОЙ БАРАШЕК НА ВЕРТЕЛЕ</b> на 20 персон Young lamb on a spit	9 000 г	45 000 ₽
<b>ПОРОСЕНОК</b> на 10 персон фаршированный гречневой кашей с гусиными шкварками, запеченный Pig baked and stuffed with buckwheat porridge with goose rinds	5 000 г	25 000 ₽
<b>СТЕРЛЯДЬ</b> на 10 персон в глэйсе Sturgeon	2 200 г	14 500 ₽
<b>ЩУКА</b> на 10 персон запеченная фаршированная паштетом из филе судака Pike baked and stuffed with pike perch fillet pate, for 10 persons	2 000 г	7 000 ₽
<b>СУДАК</b> на 10 персон фаршированный и припущенный в парах шампанского, запеченный Pike perch baked and stuffed and steamed with champagne, for 10 persons	2 000 г	9 000 ₽
<b>ОСЁТР</b> на 8 персон запеченный под яичным муссом Sturgeon baked under egg mousse, for 8 persons	4 000 г	30 000 ₽
<b>NEW</b> <b>ПЛАТО ИЗЫСКАННЫХ МИНИ-ДЕСЕРТОВ</b> <b>С ЯГОДАМИ НА КОМПАНИЮ ОТ 5-ТИ ЧЕЛ.</b> plateau of exquisite minidesserts with berries	1 029/250 г	9 160 ₽

галерея блюд  
ПАРАДНЫЕ БЛЮДА  
photo mehu

