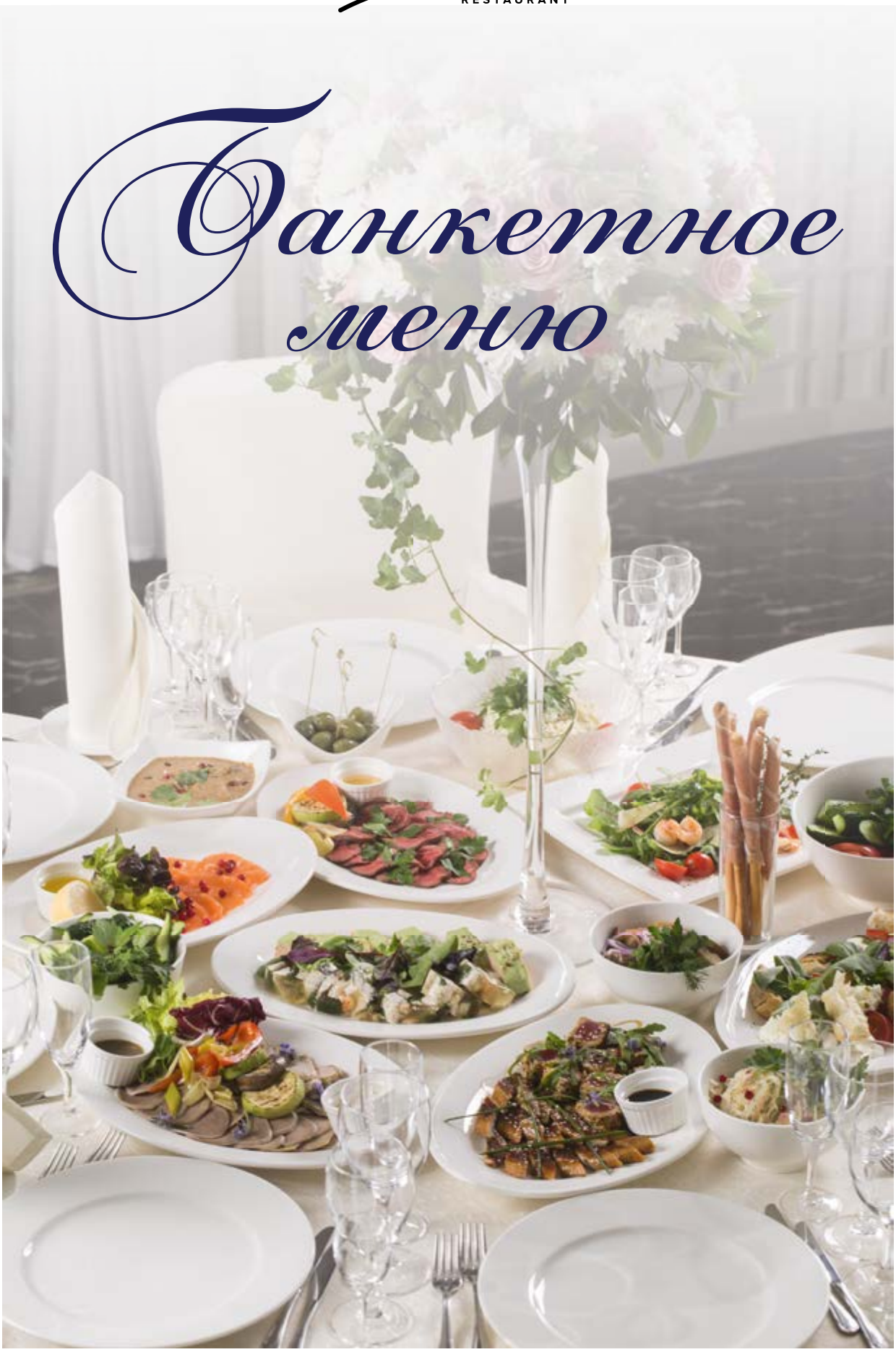
Bul·var
RESTAURANT

Банкетное меню



Фуршет (мини закуски)

Тунец - гриль с баклажаном
и соусом «Мацухису»

Камамбер с виноградом и мятой

Канапе с ветчиной, маринованным огурцом
и томатами черри

Канапе с сыром, ветчиной и томатами
черри

Королевская креветка с вяленым томатом
и молодым кабачком

Маринованная говядина с гаспаччо
и «пармезаном»

Канапе с сыром, виноградом и мятой

Канапе из лосося слабой соли
со сливочным сыром

Тар-тар из тунца Еллоуфин с кунжутным
маслом и соусом «Терияки»

Морской гребешок «Сан - жак» гриль
с баклажаном

Канапе из ростбифа с корнишонами

Тартинки с красной икрой

Мини - бутерброд с красной икрой
на французском багете

Французский багет с лососем слабой соли
и розовым перцем

Острый маринованный перец с сырным
муссом, курагой и орехами

Мини - овощи с гаспаччо из свежих
томатов

Пармская ветчина с дыней

Холодные закуски и салаты

Порционные блюда

Мусс из авокадо с тигровыми креветками
в кукурузных хлопьях

Тигровая креветка с йогуртово-огуречным
соусом

Медальон из лосося с овощами
в восточном стиле

Камчатский краб с кремом из авокадо,
на гаспаччо из спелых томатов

Большие банкетные блюда

Стерлядь припущенная, с раками

Филе лосося горячего копчения
на листьях салата с йогуртовым соусом

Рыбные закуски

Устрицы

Форель холодного копчения с дрессингом из вяленых томатов

Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью

Тигровые креветки с рукколой и томатами черри

Заливное из судака

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой

Сельдь с молодым картофелем и укропом

Лососевая икра с горячими блинами и сметаной

Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом

Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом

Тунец «Еллоуфин» - гриль с баклажанами и соусом «Мацухису»

Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни

Миноги маринованные с горчичным соусом

Скумбрия горячего копчения, из собственной коптильни, с салатом из картофеля и м/с огурца

Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой

Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой

Мясные закуски

Телячий студень с печёным чесноком и хреном

Пармская ветчина с дыней и семенами аниса

Карпаччо из говядины с пармезаном и бальзамической карамелью

Телятина на печёных овощах с заправкой из вяленых томатов

Вителло - тонато

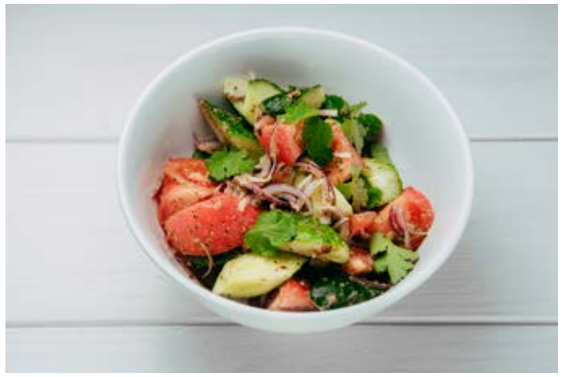
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами

Телячий язык отварной с хреном и томатами черри

Куриный рулет с листьями салатов и черри

Мясной классический микс из балыка, ветчины и салями

Трубочки из языка, наполненные тулузским соусом и сыром



Розовые томаты со свежими огурцами, красным луком и заправкой из грецких орехов

Свежие овощи, зелень

Оленина холодного копчения с цитрусовым соусом и кедровыми орешками

Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой

Соленья

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами

Малосольные огурчики с укропом

Овощные закуски

Рулетики из баклажан

Моцарелла с томатами

Маринованные грибы

Соленья и маринады

Салаты

Салат «Греческий»

Салат «Оливье»

Салат «Антре де мер»

Салат с клыкачом горячего копчения

Салат «Кайруан» ломтики куриного филе приготовленные
в медовом маринаде с кунжутом

Классический винегрет

Салаты

Салат с языком, болгарским перцем,
шампиньонами и сыром

Руккола и листья Мангольта

Сельдь «под шубой»

Банкетные блюда - горячие в обнос

Свиная шея - фламбе

Запечённая индейка с брусничным соусом

Поросёнок с печёным картофелем

Запечённая утка с печёными яблоками
и черносливом на квашеной капусте

Радужная форель запечённая с травами

Окорок ягнёнка с травами

Горячие закуски

Жульен из куры с шампиньонами
в слоёном тесте

Баклажан запеченный с моцареллой,
свежим базиликом и спелыми томатами

Боровики томленые в сметане

Утиная печень на ореховом бисквите
с глазированным инжиром и виноградным
соусом

Баклажаны в «кисло - сладком» соусе

Горячие закуски

Хачапури «имеретинский» с сыром «сулугуни»

Осетинский пирог с сыром и шпинатом

Горячие блюда

Рыба

Запечённое филе Онежского судака с печёной свёклой, свежей рукколой и соусом из сметаны и хрена

Филе морского окуня на белой фасоли с травами и луком шалот

Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями и тушёным в сливках шпинатом

Горячие блюда

Рыба

Щучьи котлеты с картофельным пюре и сливочным соусом с молодым укропом

Запечённое филе зубатки с лимонным картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав

Паровое филе черноморской кефали с тёплым салатом из паровых баклажан с чили перцем, кинзой и кунжутным маслом

Тихоокеанская скумбрия с печёными овощами

Запечённая сёмга с салатом из свежего огурца и йогурта с мятой

Сибас запеченный в пергаменте с мидиями «бушо»

Горячие блюда

Мясо

Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке

Цыплёнок табака с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемал

Куриная грудка - гриль в поленте, на креме из картофеля и кукурузы с томатной сальсой

Медальоны из говяжьей вырезки

Филе цыплёнка на оладьях из цукини

Горячие блюда

Мясо

Томлёная утиная ножка с яблочным чатни

Свиная рулька запечёная с гречишным мёдом и горчицей

Свинина Бланкфор

Пожарская котлета с картофельным пюре и соусом из белых грибов

Блюда на углях

Мясо

Стейк Рибай с перечным соусом

Рёбрышки новозеландского ягнёнка
с жареным сыром Сулугуни, травами и
томатным соусом

Свиная корейка на косточке
с томатным соусом и маринованным
красным луком

Шашлык из калмыкского барашка
с томатным соусом и маринованным
красным луком

Шашлык из свиной шеи
с томатным соусом и маринованным
красным луком

Бастурма (говяжья вырезка в ореховой
корочке) с томатным соусом
и маринованным красным луком

Блюда на углях

Мясо

Люля-кебаб из барашка на пите
с огуречно - йогуртовым соусом
и маринованным красным луком

Шашлык из куриных грудок
с прованскими травамии и томатным
соусом

Шашлык из язычков ягнят
с молодыми овощами и перечным соусом

Блюда на углях

Рыба

Стейк из сёмги
с соусом Тар-тар

Дорадо

Сибас

Шашлык из радужной форели
с соусом Тар-тар

Шашлык из черноморской кефали
с соусом Тар-тар

Большая тигровая креветка

Блюда на углях

на компанию

Мясное ассорти
Шашлык из калмыкского барашка, шашлык из свиной шеи, Шашлык из куриных грудок с прованскими травами и томатным соусом, люля-кебаб из барашка, соус из спелых томатов с кинзой, маринованный красный лук, картофель печёный в фольге

Рыбное ассорти
Стейк из сёмги, шашлык из филе форели, филе зубатки, шашлык из черноморской кефали, свежие мидии с травами в собственном соку, соус Тар - тар, лимон, овощи запечённые

Гарнир

Картофель «Фри»

Картофельное пюре

Картофель запечённый со свежим розмарином

Свежие овощи запечённые с зелёным маслом

Картофель печёный в фольге,
со сметанно - чесночным соусом

Прочее

Фрукты №1

Фрукты №2

Кутья

Хлеб, выпечка

Хлебная корзина на 2 персоны

Хлебная корзина на 4 персоны

Каравай

Пирожки

Брускетты