

Банкет 2000₽ на персону.

Холодные закуски

Салат Сельдь под шубой, 1/150

Салат с телячьим языком, свежим редисом, листьями салата и горчичным соусом, 1/100

Домашняя буженина с ароматом копчения, подаётся с корнишонами и золотистым луком-шалот и двумя соусами на основе хрена и горчицы, 1/30/20/10

Филе бочковой сельди с отварным картофелем и зелёным луком, 1/40/40/10

Телячий паштет с ржаным хлебом и апельсиновым мармеладом, 1/50/20/10

Свежие овощи с душистой зеленью: огурцы, помидоры, редис, сладкий перец, базилик, зелёный лук, петрушка, сдобренные оливковым маслом и чёрным перцем, 1/100

Куриный рулет с потрошками, томлёными в сливках, с солёными огурчиками и белыми грибами, 1/50/30

Соления домашние: квашеная капуста, маринованные и солёные огурцы, малосольные патиссоны, маринованные томаты черри. Подаются в бородинском хлебе, 1/100/50

Горячее блюдо на выбор

Котлета «по-киевски» с картофельным пюре и соусом из лисичек, 1/150/100/50

Кусочки лосося и судака, томлёные в сливках и запечённые в тонком тесте. Подаются с соусом из белого вина, 1/200/50

Хлебная корзина, 1/100

Чай/кофе, 1/180

Сливки, лимон, сахар, 10/10/10

Морс клюквенный, 1/200



Банкет 2500₽ на персону.

Холодные закуски

Салат из сезонных овощей с сельдереем и редисом. Подается со сметаной или оливковым маслом на выбор, 1/100

Салат из мурманской подкопченной трески с малосольными огурчиками, молодым картофелем во фритюре и хрустящей руколлой. Заправлен бальзамическим соусом, 1/100

Ассорти двух видов рыбы: лосося слабой соли и масляной рыбы ольхового дыма. Подается с пшеничными тостами, 1/20/20/30.

Холодец из бычьих хвостов, томлёных с хреном и горчицей, 1/100/20

Тар-тар из атлантической сельди с красным луком, свежими яблоками и яйцом. Подается с ржаными крутонами, горчичным соусом и щучьей икрой, 1/80

Рулетики из баклажанов с сыром Фета, томатами и прованскими травами, 1/80

Дует из двух видов мяса: буженина и подкопченная грудинка. Подается с хреном и горчицей, 1/50/20

Ассорти домашних сыров: сулугуни двух видов, адыгейский, мягкий сыр с рубленой зеленью, чесноком и оливковым маслом. Подается с лепешкой по-грузински и свежей зеленью, 1/60/50

Горячая закуска

Жульен из лесных грибов, запечённый в тонком песочном тесте под сырной корочкой, 1/100.

Горячее блюдо на выбор

Свинные медальоны в слайсах из подкопченной грудинки с овощами-гриль и перечно-грибным соусом, 1/150/100/50

Судак онежский на подушке из омлета с овощным жульеном под голландским соусом, 1/150/50/100

Десерт на выбор

Фруктовое плато из сезонных фруктов, 1/150

Ассорти из мини-пирожных, 1/150

Хлебная корзина: чабатта, томатная, зерновая, кукурузная булочки, 1/100

Морс клюквенный или домашний лимонад, 1/200

Чай/кофе, 1/180

Сливки, лимон, сахар, 10/10/10



Банкет 2800₽ на персону.

Холодные закуски

Тар-тар из мурманского лосося с маринованными корнишонами, каперсами и вялеными томатами, 1/100

Свежие овощи и зелень: базилик, кинза, петрушка, зелёный лук, редис, помидоры, огурцы, красный лук. Подаются с подкопчённым сыром сулугуни и каплей оливкового масла, 1/100

Оливье с мясом цыплёнка и раковыми шейками, 1/100

Ростбиф из мраморной говядины с укропным майонезом и корнишонами, 1/40/20

Лосось от шеф-повара с крестьянским маслом и ржаными тостами, 1/40/10/30

Французская закуска из свежих томатов и сыра Моцарелла. Тонкие слайсы свежее испечённого теста с прослойками домашнего сыра, сдобренные соусами Песто и Тапинада, 1/80

Ассорти солёных грибов, подаётся в хлебном колодце с душистым маслом и красным луком, 1/50/50

Дует паштетов: из телячьей и кроличьей печени. Подаётся с парижским багетом, луковым конфитюром и крестьянским маслом, 1/50/50/50

Горячая закуска

Кулебяка Старорусская, начинённая сигом горячего копчения и шпинатом в сливках. Подаётся с соусом из петрушки, 1/150

Горячее блюдо на выбор

Цыплёнок-гриль с молодым картофелем и брусничным соусом, 1/300/50/50

Филе зубатки на подушке из овощного жульена с соусом Беарнез, 1/100/100/50

Десерт на выбор

Фруктовое плато из сезонных фруктов, 1/200

Ассорти из мини-пирожных, 1/200

Морс клюквенный или домашний лимонад, 1/200

Чай/кофе, 1/180

Сливки, лимон, сахар, 10/10/10



Банкет 3000₽ на персону.

Банкетное блюдо

Стерлядь, подкопчённая на ольховых опилках, подаётся с соусом из свежего хрена, 1/100

Холодные закуски

Ростбиф из мраморной говядины с молодыми овощами и ягодным соусом, 1/40/30/20

Закуска «Карельская»: икра лосося, домашняя сметана, зелень и лук. Подаётся с пшеничными гренками, 1/80/50

Капоната из баклажанов с подкопчёнными овощами, подаётся с крестьянским маслом и тостами из бородинского хлеба, 1/80/10/50

Грибочки домашнего посола с луком, сметаной и рубленой зеленью, подаются в хлебном колодце, 1/100

Буженина, чинёная солёными огурцами и чесноком. Подаётся с корنيшонами, и двумя соусами на основе хрена и горчицы, 1/40/30

Салаты

Салат с лососем шеф-посола с листьями рукколы, свежей спаржей, мягким домашним сыром и яйцом пашот, подаётся с горчичным соусом, 1/100

Салат с домашней бужениной, телячьим языком и бычьими хвостами под соусом из шафранового майонеза, 1/100

Горячая закуска

Мидии, запечённые с рисом Нишики в остром соусе с икрой Тобико, 1/3шт.

Горячее блюдо на выбор

Мурманский лосось с мягким домашним сыром на подушке из шпината под икорным соусом, 1/120/50/50

Медальоны из свиного бока долгого томления на подушке из сельдерея. Подаются под соусом Порто, 1/150/50/50

Десерт на выбор

Фруктовое плато из сезонных фруктов, 1/200

Ассорти из мини-пирожных, 1/200

Морс клюквенный или домашний лимонад, 1/200

Чай/кофе, 1/180

Сливки, лимон, сахар, 10/10/10

