

ТАПАСЫ

5 позиций на выбор для каждого гостя

грамм

Бри, клубника и мята	25
Оливка, вяленый томат и каперс	25
Креветка и мармелад том-ям	30
Крекер, крем из тунца и каперсов	35
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус	35
Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат	25
Брынза, фисташки и вяленая свекла	30
Пинч с тартаром из тунца и томатов	40
Пинч с тартаром из говядины	40
Пинч с баклажаном и медом	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

2 позиции на выбор для каждого гостя

Свежие овощи и соусы	100
Паштет из куриной печени с порвейном	100
Малосольная сельдь, картофель и горчиный соус	100
Поркетта из индейки с соусом из тунца и хрустящими каперсами	100
Азиатские соленья (древесные грибы, спаржа, битые огурцы)	60
Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой	100

САЛАТЫ

2 позиции на выбор для каждого гостя

Оливье с бужениной и свежим зеленым горошком	100
С зеленью, песто из авокадо и тыквенными семечками	100
С тунцом, картофелем, фасолью, сельдереем и чипсами	100
Картофельный салат с языком	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

1 позиция на выбор для каждого гостя

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Нежный цыпленок в беконе	70
Пирожки с уткой, пряной грушей и моцарелой	120
Ханум с тыквой и брынзой	100
Медовая тыква и крем дорблю	100

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

1 порция на гостя, не более 3 позиций на выбор

Жареный цыпленок с ореховым соусом	280
Печеный баклажан и кунжутный йогурт	240
Треска, отварной картофель стоун и соус айали	250
Медальон из свинины, пшено и соус барбекю	280

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1190 г.



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Чиабатта, многозерновой хлеб и ароматное масло	грамм
	100

ДЕСЕРТ

1 позиция на выбор для каждого гостя

Наполеон	100
Брауни и соленая карамель	100

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Выберите один холодный и один горячий напиток на гостя

Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады (малина, эстрагон, лайм)	500
Морс	500
Вода	500

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1190 г.

К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из наших меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.

Цены действительны в случае предзаказа не ранее 30 дней до мероприятия. При более долгосрочном бронировании позиции и цены могут корректироваться.

