



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Состав и подача блюда могут быть изменены в зависимости
от сезонности продуктов и видения шеф-повара

АПЕРИТИВ

БРУСКЕТТА

с тартаром
из помидоров



БРУСКЕТТА

с пармой



БРУСКЕТТА
с моцареллой



БРУСКЕТТА

с подкопчённым
лососем



БРУСКЕТТА
с козым сыром

БРУСКЕТТА

с утиным
паштетом



АПЕРИТИВ



ПАРМЕЗАН

с орехами
и виноградом



ПРОШУТТО

парма с дыней



ЯГОДЫ

в шотах

ТОСТЫ с салом

КРЕВЕТКИ

Темпура "Кадаифи"
в шоте



ТОСТЫ

с килькой
и щучьей икрой



АПЕРИТИВ

ЛОЖКА

с камчатским
крабом



ЛОЖКА

с тунцом
и авокадо



ОЛИВКИ
сицилийские



ЛОЖКА

с осьминогом
и оливками
Таджаске

ЛОЖКА

с тартаром из лосося
под соусом "Юдзу"



ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ ПЛАТО

крудо из дикого Сибаса, тартар лосось, тартар тунец, крудо розовые креветки



МОРСКИЕ ЕЖИ

УСТРИЦЫ

«Белый Жемчуг»

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ

устрицы, морские ежи, гребешок с соусом "Юдзу", креветки розовые (крудо), мясо камчатского краба



ЗАКУСКИ



АССОРТИ КРУДО

лосось, тунец, сибас



МОРСКОЙ ЁЖ

с мясом краба



СЕВИЧЕ

из морского
гребешка

КРУДО

из сибаса под
соусом «Юдзу»



АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ

целиком с картофелем по-домашнему

ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

с салатом руккола



КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ

с рукколой
и сыром пармезан



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

с тайским манго



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

с пюре из авокадо



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

хлеб, фокаччо
и сухарики

ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с дижонской
горчицей



САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ с ароматным маслом

ТАТАКИ

лосось с гуакомоле



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

с оливками



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

«Блэк Ангус»



СЛАДКИЕ ПОМИДОРЫ

с красным луком
и каперсами



ЗАКУСКИ



САЛАТ
С ПЕРЕПЕЛКОЙ

белыми грибами
и соусом Порто



КАРПАЧЧО
ИЗ ЦВЕТНОЙ
КАПУСТЫ

с трюфелем
и козьим сыром

ПОМИДОРЫ С
БАКЛАЖАНАМИ

в кисло-сладком
соусе



КЛАССИЧЕСКАЯ
МОЦАРЕЛЛА

с помидорами
под соусом
"Песто"



ЗАКУСКИ



«ЛА БУРРАТА»

со сладкими
помидорами
и рукколой



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

в стиле Оливье

НЕЖНЫЙ СЫР «СТРАЧАТЕЛЛА»

со сладкими
помидорами
и рукколой



БРУСКЕТТЫ

с тартаром
из сладких
помидоров



ЗАКУСКИ

АССОРТИ РОЛЛОВ

Калифорния, Филадельфия,
Аляска, Хрустящий с креветкой



АССОРТИ СУШИ

лосось, тунец, креветка, угорь



АССОРТИ САШИМИ

лосось, тунец, краб, угорь



САЛАТЫ

САЛАТ «РУССО»

с креветками



САЛАТ С ЛОСОСЕМ

домашнего копчения
и авокадо



ЛЕГКИЙ САЛАТ
с крабом под
соусом "Понзу"



САЛАТ С ТУНЦОМ

с кунжутом
под соусом
«Сезам»



МЯСО КАМЧАТСКОГО КРАБА

с авокадо
и помидорами

САЛАТЫ



ВИТЕЛЛО ТОНАТО

молодая телятина под
соусом из маринованного
тунца и каперсами
с запеченными овощами



ТЕПЛЫЙ САЛАТ «КАТАЛАНА»

с морепродуктами

САЛАТ
с жареной говядиной
и тайским манго

САЛАТ «РУССО»

с крабом



ЛИСТЬЯ САЛАТА

с креветками
под соусом "Цезарь"



САЛАТЫ



САЛАТ ОЛИВЬЕ

с телячьим языком

ФОРШМАК

из олюторской сельди
с тостами из
бородинского хлеба

ЗЕЛЕНый САЛАТ

с яйцом пашот



САЛАТ

«Греческий»

ЗЕЛЕНый САЛАТ

с мясом краба,
авокадо
и медовым
соусом



САЛАТЫ



ЛИСТЬЯ САЛАТА

мясом цыпленка
под соусом
"Цезарь"



САЛАТ С ПОМИДОРАМИ

авокадо и бакинскими
огурчиками



ТЕПЛЫЙ САЛАТ

с куриной печенью
и белыми грибами

НЕЖНАЯ ТЕЛЯТИНА

с рукколой
и грибами
под трюфельным
соусом



ЗАКУСКИ

АССОРТИ МЯСНОЕ

рулет из индейки, говядина в/к,
говядина с/к, колбаса с/в



АССОРТИ РЫБНОЕ

лосось с/с, осетрина х/к,
осетрина г/к, угорь
унаги, оливки



АССОРТИ ОВОЩЕЙ

огурцы, помидоры, редис,
перец болгарский, лук
зеленый, зелень,
листья салата

АССОРТИ

итальянских ветчин
и колбас с сицилийскими
оливками

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

огурцы соленые, малосольные,
черемша, помидоры малосольные,
капуста квашеная, листья салатов,
клюква, зелень, лук красный

ЗАКУСКИ

ВАЗА С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ

ананас, виноград, клубника, арбуз,
дыня / дыня, арбуз, черешня,
арбуз, клубника



АНАНАС С ЯГОДАМИ

ананас, клубника, ежевика,
малина, голубика, физалис,
черешня

АССОРТИ

итальянских сыров
от шеф-повара



БОЛЬШАЯ ВАЗА С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ

ананас, виноград, клубника,
ежевика, киви, малина,
мандарин, физалис, манго,
гранат, слива



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



СПРИНГ РОЛЛ

с камчатским крабом,
авокадо и тайским соусом /
с уткой и соусом «Хойсин» /
с овощами и тайским соусом

ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА

с белыми грибами
и шпинатом



ЖАРЕННЫЕ РАПАНЫ

с белыми грибами



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ФАЛАНГИ

камчатского краба
под соусом
«Спайси»

ШАРЛОТКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

запеченная с сыром



РАВИОЛИ

с уткой

РАВИОЛИ

с камчатским
крабом



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

РАВИОЛИ

«Четыре сыра»
в трюфельном соусе



ЖУЛЬЕН

грибной /
куриный



РИЗОТТО
с белыми
грибами



РИЗОТТО

с трюфелем
и сахалинским
гребешком



КРЕВЕТКИ

под соусом
«Васаби»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



КОТЛЕТЫ

из краба
со шпинатом



ФИЛЕ МИНЬОН

с овощами
на гриле



ОСЬМИНОГ

с картофелем
и оливками таджаске

ПАСТА

с морепродуктами
под соусом
из белого вина



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ЛОСОСЯ

с овощами на гриле



ФИЛЕ ДИКОГО СИБАСА

в печи с овощами



ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

под соусом
«Терияки»



ФИЛЕ ПАЛТУСА

в соусе «Мисо»
с соте из овощей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



РЕБРШКИ
ЯГНЕНКА

с овощами
на гриле



ФЕРМЕРСКИЙ
ЦЫПЛЕНОК

Запеченный
с картофелем



ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

с лесными грибами
и соусом «Пепе
Верде»

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ

из цыпленка
с картофельным
пюре



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СТЕЙК «РИБАЙ»

с овощами на гриле



УТКА

«ПО-ПЕКИНСКИ»



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

с трюфельным
соусом и
картофельным
пюре



ЛОПАТКА КОЗЛЕНКА

с ароматными
травами
и картофелем

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



УТИНАЯ НОЖКА

конфи с виноградом
и медовым соусом



ФИЛЕ СИБАСА

аквапацца с соусом
Биск с картофелем
и оливками



ФИЛЕ МИНЬОН

с овощами

ФИЛЕ СИБАСА

в белом вине
с каперсами
и цукини



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



РЕБРА ИЗ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

томленной в печи
с молодым картофелем



НЕЖНАЯ
ТЕЛЯТИНА

с овощами
и грибным
соусом



УТИНАЯ ГРУДКА

с бататом
и мускатным соусом

ДЕСЕРТЫ



АССОРТИ ДЕСЕРТОВ
от шеф-кондитера

ТОРТ

«Наполеон»



ТОРТ

«Чайка»



ТОРТ

«Мильфей
с лесными
ягодами»



ТОРТ

«Ласточка»



ДЕСЕРТЫ



ТОРТ
«Манго-маракуйя»



ТОРТ
«Йогуртовый»



ТОРТ
бисквитно-фруктовый

ТОРТ
«Медовый»

