

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

rista

BANQUET MENU

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

BANQUET MENU

5 500 ₹ НА 1 ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ: _____

Антипаста Antipasto	115 г
Ассорти паштейш Assorted pates	130 г
Сырное плато Бри, горгонзола, пекорино Cheese platter — Brie, gorgonzola, pecorino	65 г
Паштет из птицы с конфитюром из свёклы и изюма Poultry pate with beetroot and raisin confiture	55 г
Рыбное плато Лосось, тунец, эсколар Fish platter — Salmon, tuna, escolar	60 г
Ассорти крудо Гребешки, сибас, креветки, лосось Crudo assorted — Scallops, sea bass, shrimps, salmon	70 г

САЛАТЫ В СТОЛ: _____

Салат с гребешками, чукой, авокадо и пармезаном Salad with scallops, chuka, avocado and parmesan	50 г
Овощной салат с сыром фета Vegetable salad with feta cheese	85 г
Салат с цыплёнком гриль и мини-романо Salad with grilled chicken and mini romano	70 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР: _____

Камбала в соусе из шампанского с зелёными овощами Flounder in champagne sauce with green vegetables	324 г
Говяжьи щёчки с цукини, шпинатом, зелёным горошком и соусом даши Beef cheeks with zucchini, spinach, green peas and dashi sauce	317 г

ХЛЕБ _____

Ассорти хлебов Assorted bread	75 г
---	------

НАПИТКИ _____

Кофе / чай на выбор Coffee/tea to choose from	200 мл
---	--------

_____ Вес на персону 1 100 г без напитков _____

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

● ————— BANQUET MENU

7 500 ₪ НА 1 ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ: _____

Антипаста <i>Antipasto</i>	115 г
Ассорти паштейш <i>Assorted pates</i>	130 г
Сырное плато Бри, горгонзола, пекорино <i>Cheese platter — Brie, gorgonzola, pecorino</i>	65 г
Паштет из птицы с конфитюром из свёклы и изюма <i>Poultry pate with beetroot and raisin confiture</i>	55 г
Рыбное плато Лосось, тунец, эсколар <i>Fish platter — Salmon, tuna, escolar</i>	60 г
Суши на крабе <i>Sushi on a crab</i>	
Лосось с красной икрой <i>Salmon with red caviar</i>	20 г
Угорь унаги <i>Unagi eel</i>	20 г
Лосось с красной икрой <i>Salmon with red caviar</i>	20 г
Угорь унаги <i>Unagi eel</i>	20 г
Ассорти крудо Гребешки, сибас, креветки, лосось <i>Crudo assorted — Scallops, sea bass, shrimps, salmon</i>	70 г

САЛАТЫ В СТОЛ: _____

Салат с креветками, страчателлой и авокадо <i>Salad with shrimps, stracciatella and avocado</i>	60 г
Овощной салат с сыром фета <i>Vegetable salad with feta cheese</i>	85 г
Стейк-салат с говядиной, авокадо и кремом из горгонзолы <i>Steak salad with beef, avocado and gorgonzola cream</i>	65 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В СТОЛ: _____

Креветки с васаби и миндалём <i>Wasabi shrimps with almonds</i>	115 г
---	-------

ОБНОВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОРОВ _____

Сорбет Лимон-Лайм <i>Lemon-Lime Sorbet</i>	50 г
--	------

ГОРЯЧЕЕ на выбор: _____

Сибас с пюре из авокадо и соусом томатный аква-пацца <i>Sea bass with avocado puree and tomato aqua pazza sauce</i>	310 г
Перепёлка с жареными овощами и сливочно-мятным соусом <i>Quail with fried vegetables and mint creamy sauce</i>	310 г

ХЛЕБ _____

Ассорти хлебов <i>Assorted bread</i>	75 г
--	------

НАПИТКИ _____

Кофе / чай на выбор <i>Coffee/tea to choose from</i>	200 мл
Морс <i>Fruit drink</i>	250 мл

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

BANQUET MENU

9 500 ₹ НА 1 ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ: _____

Морской ёж

1 шт.

Sea urchin

Антипаста

115 г

Antipasto

Ассорти паштейш

130 г

Assorted pates

Сырное плато

65 г

Бри, горгонзола, пекорино
Cheese platter — Brie, gorgonzola, pecorino

Паштет из птицы с конфитюром из свёклы и изюма

55 г

Poultry pate with beetroot and raisin confiture

Суши на крабе

Sushi on a crab

Гребешки с цитрусовым соусом

20 г

Scallops with citrus sauce

Тунец с трюфельным кремом

20 г

Tuna with truffle cream

Гребешки с цитрусовым соусом

20 г

Scallops with citrus sauce

Тунец с трюфельным кремом

20 г

Tuna with truffle cream

Ассорти крудо

70 г

Гребешки, сибас, креветки, лосось
Crudo assorted — Scallops, sea bass, shrimps, salmon

САЛАТЫ В СТОЛ: _____

Салат с крабом, томатами и цикорием

55 г

Salad with crab, tomatoes and chicory

Салат с морепродуктами, томатами и авокадо в сливочном соусе

85 г

Salad with seafood, tomatoes and avocado in creamy sauce

Стейк-салат с говядиной, авокадо и кремом из горгонзолы

65 г

Steak salad with beef, avocado and gorgonzola cream

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ: _____

Кaponата с осьминогом

85 г

Octopus caponata

Мясное плато на гриле 1/2

200 г

Медальоны из говядины, стейки рибай и блейд, цукини, жареный картофель с сезонными грибами, перечный соус
Grilled meat platter — Beef medallions, ribeye, blade, zucchini, fried potatoes with seasonal mushrooms, pepper sauce

Гребешки с печёной цветной капустой и красной икрой

60 г

Scallops with baked cauliflower and red caviar

ОБНОВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОРОВ _____

Сорбет Лимон-Лайм

50 г

Lemon-Lime Sorbet

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР: _____

Соте из морепродуктов в сливочном соусе

440 г

Seafood saute with creamy sauce

Мраморная говядина с трюфельным жу, стейком из сельдерея и сезонными грибами

255 г

Marbled beef with truffle jus, celery steak and seasonal mushrooms

ХЛЕБ _____

Ассорти хлебов

75 г

Assorted bread

НАПИТКИ _____

Кофе / чай на выбор

200 мл

Coffee/tea to choose from

Морс

250 мл

Fruit drink

_____ Вес на персону 1 540 г без напитков _____