

# Банкетное меню

## ТОТ САМЫЙ ПАРМЕЗАН

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА

Кружевные блинчики с лососевой икрой <i>40/10/5 г</i>	<b>390,00</b>	Закуска Сугудай из муксуна с икрой речных рыб, приправленная зелѐным укропным маслом, от коренных народов Сибири <i>70/35/50 г</i>	<b>700,00</b>
Профитроли с икрой лососевых рыб со сливочным кремом 6 шт <i>40/10/5 г</i>	<b>2100,00</b>	Рыбная тарелка – сѐмга и муксун слабой соли, тигровые креветки, "крабовое мясо" в темпуре <i>400/80 г</i>	<b>2900,00</b>
Профитроли с икрой речных рыб в сливочном креме 6 шт <i>40/10/5 г</i>	<b>590,00</b>	Щука фаршированная, подаѐтся с сезонными овощами и разной зеленью <i>1 кг</i>	<b>3500,00</b>
Тост на хрустящем зерновом хлебе с лососевой икрой и вологодским маслом <i>20/10/10 г</i>	<b>370,00</b>	Рулет с щучьим муссом и кусочками форели <i>100 г</i>	<b>735,00</b>
Столбики блинного канапе с семгой <i>60 г</i>	<b>350,00</b>	Тальятта из говяжьего ростбифа с рукколой, сыром Пармеджано, кремом бальзамико и оливковым тапенадом маслом <i>100 г</i>	<b>1140,00</b>
Столбики блинное канапе с кетой <i>60 г</i>	<b>250,00</b>	Ростбиф из оленины с соусом из чѐрной смородины <i>100 г</i>	<b>1100,00</b>
Малосольный лосось по-скандинавски (засол под соляной корочкой с пряной зеленью, зелѐным чаем, джином) <i>100/40 г</i>	<b>1060,00</b>	Рулетики из говяжьего языка с начинкой из сливочного сыра и грецких орехов <i>5 шт-195 г</i>	<b>1520,00</b>
Ломтики присоленного сибирского муксуна <i>100/40 г</i>	<b>930,00</b>		



# Банкетное меню

## ТОТ САМЫЙ ПАРМЕЗАН

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА

Мясная тарелка: ростбиф на гриле; ломтики говяжьего языка под трюфельной заправкой с томатами конкосе и бутонами каперсов; куриный рулет с вялеными томатами и сыром Песто; хамон по-испански <i>350/100 г</i>	2900,00	Сырная тарелка: голландский сыр Маасдам, мягкий сыр Камамбер, популярный Козий сыр, классический Пармезан, голубой Дор блю, подаётся с виноградом, микс орехов и цукатов с цветочным мёдом <i>140/160 г</i>	1300,00
Столбики блинного канапе с семгой <i>60 г</i>	350,00	Овощная тарелка из сезонных овощей с сыром фета, подаётся с соусом из простокваши с зеленью <i>190 г</i>	550,00
Столбики блинное канапе с кетой <i>60 г</i>	250,00	Домашние разносолы – пряные помидоры, хрустящие огурчики, фирменная капуста с мочёной брусникой <i>200 г</i>	280,00
Русский холодец на деревенский манер, с хреном и забористой горчицей <i>200 г (минимальный заказ от 5 шт)</i>	740,00	Грузди соленые со сметаной <i>150/80 г</i>	880,00
Сало соленое, подаётся с ржаными гренками, горчицей и корнишонами <i>75/80 г</i>	300,00	Белые грибы маринованные с кедровым маслом, кедровым орехом, мочёной брусникой <i>150/80 г</i>	1250,00
Закуска из говяжьего языка под заливкой из трюфельного масла с бутонами каперсов и конкосе томата <i>150/50/30 г</i>	1350,00	Закуска из маслин и оливок <i>50/50 г</i>	480,00
Балантин из фермерского цыплёнка с фисташками и говяжьим языком, белыми грибами <i>100/40 г</i>	350,00	Фруктовая тарелка из сезонных фруктов <i>400 г</i>	600,00



# Банкетное меню

## ТОТ САМЫЙ ПАРМЕЗАН

### БРУСКЕТТЫ

Брускетта  
с сёмгой на сливочном креме с  
листьями рукколы и соусом  
гуакомоле **890,00**  
200 г

Брускетта  
с ростбифом гриль на тунцово-  
каперсовом соусе с зёрнами  
горчицы **500,00**  
140 г

Брускетта  
с подкопченной уткой на печёном  
яблоке в кисло-сладком соусе **550,00**  
190 г

### САЛАТЫ

Салат из подкопчённой  
сёмги,  
кальмаров, сладкого лука  
кармель с имбирной заправкой **1200,00**  
215/25/40 г

Салат с тигровыми  
креветками  
в перечном желе с микс овощами **840,00**  
210 г

Креветочный салат  
с авокадо, свежими корнишонами  
под коктейльным соусом (салат-  
коктейль) **570,00**  
155/40 г

Любимый салат Оливье  
с подкопчённой форелью **870,00**  
245 г

Традиционная сельдь  
под овощной шубой с соусом  
провансаль **450,00**  
270 г

Классический салат  
Мимоза  
с лососем **460,00**  
175 г

Любимый салат Оливье  
с говядиной **570,00**  
240 г

Салат Купеческий  
с говядиной и говяжьим языком,  
со свежими помидорами и  
огурцами, подмаринованным  
луком кармель, оливковым  
маслом **660,00**  
200 г

Салат с тёплыми  
ломтиками телячьего  
языка,  
перепелиным яйцом, черри с  
имбирной заправкой **840,00**  
190 г

Гнездо глухаря  
с подкопчённой курицей / филе  
утки (на Ваш выбор) **510,00**  
200 г



# Банкетное меню

## ТОТ САМЫЙ ПАРМЕЗАН

Салат НАШ Цезарь - с лососем на гриле **1250,00**

220/50 г

Салат НАШ Цезарь - с тигровыми креветками **890,00**

220/50 г

Салат НАШ Цезарь - с тигровыми креветками **710,00**

220/50 г

Салат Греческий со свежими овощами с сыром Фета под салатной заправкой **850,00**

240/35 г

Салат Овощное попури с подпечёнными баклажанами и болгарским перцем, свежими помидорами, кинзой с азиатским пряным соусом **550,00**

160/50 г

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Закуска из сибирского судака в темпуре, с хрустящим картофелем фри и соусом тар-тар **630,00**

140/100/40 г

Кокот с кальмарами в сливочном соусе под сырной корочкой Пармезан **930,00**

200/20 г

Чилийские Мидии запечённые под сырно-пряным соусом **1500,00**

5 шт

Тигровые Креветки в темпуре с соусом васаби 4 шт **770,00**

200/70 г

Брошет из сёмги на гриле **900,00**

70/20 г

Брошет из курицы с цукини и черри на гриле **310,00**

75/15 г

Жюльен с белыми грибами в сырно-сливочном соусе **570,00**

195 г

Горячий сыр Камамбер в ореховой корочке с луковым мармеладом **1220,00**

200/30 г

Баклажаны, запечённые с абрикосовым соусом **930,00**

200/50 г

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Банкетное блюдо на компанию - Разварная свиная шея, фаршированная подкопчённой пряной грудинкой, зслённым яблоком и ялтинским луком, запечённая под глазурью из темного пива **4400,00**

1 кг



# Банкетное меню

## ТОТ САМЫЙ ПАРМЕЗАН

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лосось на гриле со сливочно-винным соусом <i>180/40 г</i>	1900,00	Язык говяжий на гриле с соусом ВВQ <i>160/50 г</i>	1700,00
Дорадо (филе) на гриле со сливочно-горчичным соусом <i>190/70 г</i>	1300,00	Стейк из куриного филе с жульеном из шампиньонов в сливочно-сметанковом соусе <i>170/70 г</i>	530,00
Судак по-французски со сливочно-грибным соусом <i>150/70 г</i>	880,00	Стейк из куринного филе с жульеном из белых грибов в сливочно-сметанковом соусе <i>170/70 г</i>	600,00
Стейк Блейд с соусом ВВQ <i>250 г сырого (1 порция)</i>	1730,00	Филе Утиной грудки запечённой, подаётся с кисло- сладким соусом с нотками кунжута <i>180/50 г</i>	990,00
Бифштекс из говядины с зелёным маслом <i>200 г</i>	740,00	<u>ГАРНИРЫ</u>	
Бифштекс из оленины со сливочным соусом из черной смородины или с брусничным соусом <i>150/40 г</i>	810,00	Картофельные дольки, запечённые с розмарином и имбирём <i>120 г</i>	250,00
Телячьи щёчки томлёные со сливочно-перечным соусом, подаётся с густым сельдересво-картофельным муссом <i>160/50/150 г</i>	1200,00	Хрустящий картофель фри <i>120 г</i>	250,00
Стейк из свиной шеи на гриле с медово-горчичным соусом <i>180/40 г</i>	600,00	Жарёха с белыми грибами <i>200 г</i>	270,00
		Гратен из картофеля со сливочно-сырным соусом <i>120 г</i>	250,00



# Банкетное меню

## ТОТ САМЫЙ ПАРМЕЗАН

Овощи гриль -  
болгарский перец, помидоры,  
баклажаны, цукини, лук  
красный  
200 г **470,00**

Овощной рататуй  
с прованскими травами  
200 г **390,00**

Брокколи и цветная  
капуста  
с соусом песто из базилика  
200 г **350,00**

### ДЕСЕРТЫ

Наполеон  
80 г **270,00**

Медовик  
80 г **270,00**

Панна-котта  
сливочно-ванильная с  
клубничным соусом  
60/30 г **200,00**

Тирамису  
80/80 г **270,00**

### НАШ ХЛЕБ

Хлебная корзинка **50,00**  
1 п.

### НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ

Чай черный, зелёный **360,00**  
1 шт (подаётся в чайнике 0,6 л)

Кофе Американо **180,00**  
1 шт

Кофе Капучино **280,00**  
1 шт

### НАПИТКИ ХОЛОДНЫЕ

Напиток клюквенно-  
брусничный **400,00**  
1 л

Вода лимонная **60,00**  
1 л

