

МЕНЮ № 4

Выход блюд: 1360 г
напитки: 750 мл
(на 1 персону)

5650 ₹

Рыбные закуски в стол 160 гр.

Маринованный судак с карпачо из томатов и лаймовой заправкой
(филе судака, оливковое масло, сок лайма, рисовый уксус, томаты свежие, соус песто, микрозелень)

Мозаика из форели и трески с лаймовым мармеладом
(филе форели, филе трески, пудра из маслин, сок лайма, микрозелень)

Копченый палтус с грейпфрутом, имбирными чипсами под соусом Шампань
(палтус х/к, грейпфрут, перец чили свежий, масло оливковое, шампанское, лимон, соль, перец)

Севиче из тунца с имбирной дыней
(тунец филе с/м, соус соевый, лимон, соус унаги, дыня, корень имбиря, сахарный сироп)

Рыбные салаты в стол (1 салат на выбор) 75-90 гр.

Тигровыми креветки с рукколой и пармезаном
(листья салатов, руккола, пармезан, жареные креветки, медово-масляная заправка, помидоры черри, огурцы свежие, чипсы из белого хлеба)

Обоженное филе форели на гриле с пармезановой вафлей, свежими овощами
(форель филе, томаты черри, огурцы свежие, каперсы, маслины, пармезан, микс салата)

Мясные закуски в стол 130 гр.

Ассорти сыровяленых деликатесов
(парма, шпек, салями, брезаола)

Домашние мясные деликатесы с горчичной заправкой
(ростбиф, буженина, язык говяжий, горчица, зелень)

Вителло тоннато
(томлёная говядина, соус из тунца, томаты черри, каперсы, редис, лист салата, вяленые томаты)

Мясные салаты в стол (1 салат на выбор) 80-90 гр.

Ростбиф томленный с печеным перцем
(ростбиф, помидоры черри, перец болгарский, огурцы, томаты вяленые, зелень)

Свежие ягоды с моцареллой, пармской ветчиной и медовым дрессингом
(салат микс, клубника, виноград, пармская ветчина, оливковое масло, мед, сок лимона, черный молотый перец)

Овощные закуски в стол 200 гр.

Антипаста
(маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто)

Роллы из обжаренных баклажанов с ореховой начинкой
(баклажан, сливочный сыр, грецкие орехи, перец болгарский, томаты черри)

Грузди Кимчи с подкопченной сметаной
(грузди, соус кимчи, сметана, микрозелень)

Роллы из маринованных цукини с муссом рикотта и кедровыми орешками
(цукини, рикотта, кедровые орешки, базилик, оливковое масло)

Капрезе из спелых томатов и моцареллой

Овощные салаты в стол (1 салат на выбор) 90 гр.

Свежие овощи с вялеными томатами и пармезаном

Зефир из горгонзоллы, печеная тыква, маринованная слива, ягодный соус

Горячие закуски (1 вид на выбор) 90-130 гр.

Кокиль из морепродуктов

Рулетики из сибаса со сливочным сыром и беконом

Горячее на выбор (1 порция на чел., 2 вида в заказе) 180-210 гр.

Утиная грудка с грушей в вине и брусничным соусом

(утиная грудка, груша, вино красное, гвоздика, корица, цедра апельсина, брусника, коньяк)

Телячья вырезка глазированная с фруктовой сальсой и томленным сельдереем

(телячья вырезка, ананас, яблоко, масло сливочное, тимьян, сельдерей корень)

Запечённое филе форели в имбирно-медовом соусе с обжаренной спаржей и свекольным соусом

(филе форели, соус унаги, мед, имбирь, соевый соус, сок лайма, спаржа свежая, свекла печеная, уксус бальзамический)

Филе палтуса с булгуром и цитрусами

(филе палтуса, булгур, апельсин, грейпфрут, масло сливочное, лук шалот, микрозелень)

Дополнительный гарнир (на выбор или 50 на 50) 80 гр.

Картофель Беби запеченный

Овощи "гриль"

(баклажан, цукини, перец болгарский, спаржа)

Хлеб 80 гр.

Хлебная корзина

Десерты 146 гр.

Сырная тарелка

(пармезан, бри, горгонзола, гауда) с орехами, мёдом, фруктами

Фруктовая ваза-ассорти из свежих фруктов

(по сезону)

Напитки

Вода Акваника 250 мл.

Морс ягодный 300 мл.

Кофе зерновой/чай пакетированный 200 мл.