

Банкетное меню 3450 руб.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Ассорти рыбное (1/80)

- нежнейшая нерка шеф-посола
- филе палтуса х/к
- оливки, зелень

Мясное ассорти «Левша» (1/80)

- рулет из цыпленка с паприкой
- домашняя буженина, маринованная с медом и горчицей
- оленина сыровяленая
- острое кабанье сало с пряностями

Холодец из лося и кабана, подается с хреном и горчицей (1/75)

Русские разносолы (1/150)

- малосольные и соленые огурчики
- капуста квашеная
- грузинская капуста

Баклажаны по-домашнему (1/45)

Салат из фермерских овощей с сербской брынзой и оливками (1/80)

Салат «Оливье» с мясом перепелки и красной икрой (1/80)

Фирменный салат с телячьим языком (1/80)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с лосятиной запеченные под сырной корочкой (1/75)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Сочная котлетка из косули с жареной картошечкой (1/150/150/50)

Филе мурманской трески с нежным пюре (1/200/60/50)

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка (1/50)

(горячие булочки собственного приготовления)

НАПИТКИ

Морс клюквенный с мятой (1/200)



Шеф-повар рекомендует добавить Шоу-блюдо:

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ неркой и судаком