



Ресторан
**ОХОТНИЧИЙ
КЛУБ**

Банкетное меню 5650 руб.

**действует с 1 декабря 2018 года*

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

Канapé из сыровяленой оленины со сливочным сыром и хреном (1/25)
Канapé с ростбифом из лосося (1/25)

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти (1/100)

- калининградский угорь горячего копчения
 - филе палтуса холодного копчения
- рулеты из нерки со сливочным сыром
 - миноги в пряном маринаде

Сельдь собственного посола (1/30/50)

с ароматным картофелем и маринованным крымским луком

Фирменное мясное ассорти (1/100)

- рулет из цыпленка с паприкой
 - домашняя буженина
 - оленина сыровяленая
 - острое кабанье сало
- заливные телячьи язычки

Ассорти домашних сырокопченых колбас из дичи (1/30)

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

Соленья и маринады (1/150)

(малосольные и соленые огурцы, соленые грибы из домашних погребов, квашенная капуста, маринованные баклажаны и чеснок)

Свежие овощи и зелень (1/100)

Салат с неркой слабой соли и цитрусовыми сегментами (1/80)

Оливье с раковыми шейками и филе дикой утки (1/80)

Салат с кабаном и грибами (1/80)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Перепелка, фаршированная белыми грибами (1/130)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Люля-кебаб из косули с запечённой картошечкой и грибным соусом
(1/180/100/50)

Стейк из лосося с овощами гриль и икорным соусом (1/250/60)

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка (1/50)

(горячие булочки собственного приготовления)

НАПИТКИ

Морс клюквенный с мятой (1/200)



Шеф-повар рекомендует добавить Шоу-блюдо:

ОСЕТР ФАРШИРОВАННЫЙ муссом нерки и креветками