



Банкетное меню 2950 руб.

*действует с 1 декабря 2018 года

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Рыбный дуэт (1/30)

(из нерки шеф-посола и филе палтуса холодного копчения)

Сельдь собственного посола (1/30/50)

с ароматным картофелем и маринованным крымским луком

Фирменное мясное ассорти (1/80)

- рулет из цыпленка с паприкой
- домашняя буженина
- колбаса из медведя в черносливе
- острое сало кабана
- телячий язык

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

Русский разносол (1/150)

(малосольные и соленые огурцы, грибочки соленые, квашенная капуста, маринованные баклажаны и чеснок)

Свежие овощи и зелень (1/100)

Зеленый салат с ростбифом из лося (1/80)

Салат с подкопчённой утиной грудкой и малиновым соусом (1/80)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Фирменные пирожки с капустой (1/75)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Котлетки из кабана с жареным картофелем и перечным соусом (1/150/150/50)

Филе судака с овощами гриль и грибным соусом (1/250/60/50)

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка (1/50)

(горячие булочки собственного приготовления)

НАПИТКИ

Морс клюквенный с мятой (1/200)



Шеф-повар рекомендует добавить Шоу-блюдо:

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ