

2600 руб. на персону

Холодные закуски

выход (г/мл)

Рыбная вариация (3 шт. на персону)

Филе окуня горячего копчения	30
Рулет из судака с шампиньонами	30/15/17/1
Форель слабой соли	20/5/10/2
Медальоны из кеты в соусе «Террияки»	30/4/4
Филе сельди с разварным картофелем и маринованным луком	35/15/10/70/8/5

Мясная вариация (3 шт. на персону)

Буженина приготовленная с кореньями и горчицей	35/15
Окорок собственного копчения с домашним лечо	30/20/5/2
Студень из телячьих голяшек с соленым огурцом и соусом	50/15/20/2
Язык, фаршированный сыром, чесноком и травами	50/16/10/2
Балык собственного копчения	35/5/2

Салаты (3 шт. на персону)

Салат «Польский» с яйцом пашот	75
Салат из кеты горячего копчения	75
Салат «Охотничий» мясной	75/10/2
Салат с ветчиной и гренками	75/5/2
Салат «по-гречески»	70/20/2

Горячие блюда

Горячие закуски (1 шт. на персону)

Брошеты из курицы	100/1
Рагу из кальмаров с томатами и чесноком	100
Лесные грибы в сметане	100
Мильфей из баклажан с сыром Моцарелла	100/30/6

Горячие блюда (1 шт. на персону)

Филе кеты, запеченное с жасминовым рисом, и соусом «Террияки»	100/90/30/15/3
Свинина в баварском соусе с гратеном из картофеля	120/30/90/10/3/2
Медальоны из индейки с тыквенным пюре и брокколи	100/145/2
Кролик, томленный в сливках, с овощами шато	100/130/3

Хлебный буфет

Хлебная корзина из двух видов хлеба	40/50
---	-------

Напитки (1 шт. на персону)

Чай порционный с сахаром	200/15
Кофе заварной с сахаром и сливками	100/15/10