



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

| | | |
|---|-----------|----------|
| • Свежие овощи (помидоры черри, перец болгарский, огурцы с миксом салатов и соусом из базилика) | 250/50 | 230,00 ₺ |
| • Томаты с молодым сыром (спелые томаты в сочетании с молодым сыром и соусом из базилика) | 150/40 | 210,00 ₺ |
| • Мясное ассорти (домашняя буженина, ростбиф из телятины, куриный рулет, говяжий язык, поданные со сливочным хреном и горчичным соусом) | 160/60 | 460,00 ₺ |
| • Холодная телятина с соусом из тунца (ростбиф из телятины, подается со свежими салатными листьями и соусом из тунца и каперсов) | 100/30/20 | 480,00 ₺ |
| • Разварной язык с хреном (говяжий язык с миксом салатов и сливочным соусом из хрена) | 100/20/20 | 450,00 ₺ |
| • Рыбное ассорти (семга собственного посола, масляная рыба холодного копчения и обжаренные морепродукты с лимонным муссом) | 120/40 | 590,00 ₺ |
| • Карельская форель (слабосоленая форель в медово-горчичном соусе) | 100/20/20 | 650,00 ₺ |
| • Бисквит из шпината (рулет из шпината со слабосоленным лососем и сливочным сыром) | 160/20 | 230,00 ₺ |
| • Домашние соленья (огурцы малосольные, капуста по оригинальному рецепту, помидоры черри и маринованные лесные грибочки) | 320 | 180,00 ₺ |



- | | | |
|---|--------|----------|
| • Рольмопс из сельди (рулетики из сельди с овощами в пряном маринаде) | 150/20 | 320,00 ₺ |
| • Фруктовая фантазия (апельсины, яблоки, груши, виноград, клубника) | 450 | 280,00 ₺ |

Салаты

- | | | |
|--|-----|----------|
| • Салат со слабосоленым лососем (слабосоленый лосось с листьями салата и овощами, под заправкой из каперсов и горчицы) | 170 | 310,00 ₺ |
| • Оливье с креветками и соусом песто (салат из отварных овощей с обжаренными креветками, заправленный домашним майонезом и соусом из базилика) | 180 | 380,00 ₺ |
| • Салат из свиной вырезки с сельдереем (свиная вырезка, приготовленная с пряным маринадом в сочетании с обжаренными овощами, заправленными горчичным соусом) | 180 | 280,00 ₺ |
| • Салат из телятины с лесными грибами (обжаренные опята в сочетании с нежной говядиной, овощами, свежими листьями салата и домашним майонезом) | 190 | 430,00 ₺ |
| • Куриная грудка в миндальном йогурте (куриная грудка со свежими овощами и миндалем, подается с йогуртовым соусом) | 175 | 250,00 ₺ |
| • Морепродукты с цитрусовым миксом (микс салатов с отварными морепродуктами и томатами черри под цитрусовой заправкой) | 170 | 470,00 ₺ |

Горячие закуски

- | | | |
|--|--------|----------|
| • Рулеты из говяжьей вырезки (рулетики из говядины со сладким перцем и соусом Деми-глас) | 140/20 | 380,00 ₺ |
| • Свиная шейка с маслинами (свинина, фаршированная миксом из маслин, зелени и чеснока) | 130/20 | 270,00 ₺ |



| | | |
|--|--------|----------|
| • Лесные грибы, томленные в сметане (микс лесных грибов, обжаренных с лучком и томленных в сметанном соусе) | 140 | 280,00 ₺ |
| • Штрудель с курицей и грибами (жульен из куриного филе с грибами в сливочном соусе, запекается в слоеном тесте) | 130/20 | 190,00 ₺ |
| • Куриное филе на шпажках с овощами (обжаренное куриное филе с томатами черри и овощами гриль) | 150 | 240,00 ₺ |
| • Филе лосося с цукини (кусочки лосося с ломтиками цукини и беконом, запеченные на шпажках) | 150 | 660,00 ₺ |

Горячие блюда

| | | |
|--|---------|----------|
| • Говяжий рулет в винном соусе (говяжья вырезка, фаршированная овощами и орехами) | 170 | 580,00 ₺ |
| • Свинина на косточке с опятами (свиная корейка на косточке, подается со сливочным соусом из опят) | 220 | 460,00 ₺ |
| • Свиная вырезка в пряных травах (свиная вырезка, запеченная в пряных травах, подается с соусом из сухофруктов) | 180 | 380,00 ₺ |
| • Лосось в соусе из базилика (стейк из лосося, подается с припущенными овощами и базиликом) | 140/100 | 580,00 ₺ |
| • Треска с вялеными томатами (обжаренная треска, подается с томатным соусом и вялеными помидорами черри) | 140/100 | 560,00 ₺ |
| • Речная форель зелеными овощами (речная форель на гриле с лапшой из овощей и лимонным соусом) | 150/90 | 610,00 ₺ |
| • Медовая утиная ножка с тыквой и луковым соусом (утиная ножка, тушенная в медовом маринаде, подается с запеченной тыквой) | 150/90 | 540,00 ₺ |
| • Куриное филе с абрикосами (рулетик из куриного филе, фаршированного абрикосами, подается с соусом из белого вина) | 180/40 | 260,00 ₺ |



Гарниры

| | | |
|--|-----|----------|
| • Цветная капуста, запеченная в сырном соусе | 140 | 140,00 ₺ |
| • Картофельные дольки в специях | 140 | 150,00 ₺ |
| • Овощи на пару | 140 | 100,00 ₺ |
| • Картофельный гратен | 140 | 130,00 ₺ |
| • Стручковая фасоль с кунжутом | 140 | 130,00 ₺ |

Хлебные изделия

| | | |
|---|----------|---------|
| • Хлебная корзина (ассорти булочек: из ржаного хлеба, пшеничная булочка и булочка со злаками) | 40/40/40 | 80,00 ₺ |
|---|----------|---------|

Напитки безалкогольные

| | | |
|--------------------------|---------|----------|
| • Аква минерале с газом | 500 мл. | 100,00 ₺ |
| • Аква минерале без газа | 500 мл. | 100,00 ₺ |
| • Морс клюквенный | 1 л. | 220,00 ₺ |
| • Сок в ассортименте | 1 л. | 300,00 ₺ |
| • Чай | 200 мл. | 30,00 ₺ |