



Банкетное меню 2250 руб.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Фирменное мясное ассорти (1/80)

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

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

Селедка с горячим картофелем «шато» (1/30/50)

Рулеты из лосося с сыром Филадельфия (1/35)

Соленья и маринады (1/150)

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

Свежие овощи и зелень (1/100)

Салат оливье с мясом цыпленка (1/80)

Сельдь под шубой (1/80)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Маринованная в красном вине и луке свиная шея (1/120/150/50)

приготовленная на гриле с жареным картофелем

Куриный окорок, фаршированный лесными грибами (1/120/150/50)

(подается с картофельным пюре)

Филе морского окуня с гриля с миксом риса (1/120/150/30)

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка (1/50)

(горячие булочки собственного приготовления)

НАПИТКИ

Морс клюквенный с мятой (1/200)



Шеф-повар рекомендует добавить Шоу-блюдо:

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК фаршированный

белыми грибами и гречкой



Банкетное меню 2650 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



Банкетное меню 3150 руб.



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
- оленина сыровяленая
- острое сало кабана
- телячий язык

Холодец из лосося 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 лосося (1/80)

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

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с лосятиной запеченные под сырной корочкой (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



Банкетное меню 3950 руб.

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

Тар-тар из нерки на пшеничном Бриош (1/35)

Канопе из сыровяленой оленины со сливочным сыром и хреном (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
- телячий язык

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

Русский разносол (1/150)

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

Свежие овощи и зелень (1/100)

Зеленый салат с ростбифом из лося (1/80)

Салат с кабаном и грибами (1/80)

Салат с кальмарами (1/80)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Подкопченнная перепелка, фаршированная белыми грибами (1/130)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Ассорти из дичи (1/150/150/150)

котлетка из кабана; котлетка из медведя; котлетка из лося

(подается с жареным картофелем и перченым соусом)

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка (1/50)

(горячие булочки собственного приготовления)

НАПИТКИ

Морс клюквенный с мятой (1/200)



Шеф-повар рекомендует добавить Шоу-блюдо

ФОРЕЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ муссом семги и креветками



Банкетное меню 4950 руб.

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

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

Канapé с ростбифом из лося (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 лося 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 (на выбор)

Подкопченая перепелка, фаршированная белыми грибами (1/130)

Жульен с мясом цыпленка (1/150)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Люля-кебаб из косули с запеченной 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