

**САЛАТЫ**

- * **Салат "Греческий"**
томаты, огурцы, болгарский перец, маринованный лук, сыр "Фета", с маслинами "Каламата" и каперсами. Заправляется оливковым маслом и пряным дрессингом из разнотравья 56/1
- * **Марсельский рыбный салат с судаком**
с судаком г/к из собственной копильни, картофелем, жареными шампиньонами и луком, яйцом и сыром, заправлен соусом "Айоли" 46/1
- * **Салат "Цезарь" с цыплёнком**
салат "Ромейн", настоящий соус "Цезарь", приготовленный с анчоусами, обжаренное филе цыпленка, ароматный пармезан и хрустящие сухарики 40/1
- * **Салат "Венский"**
с малосольным лососем, свежим огурцом, картофелем и майонезом. Подается с тигровой креветкой. 48/1
- * **Оливье "Давинчи"**
с нежным ростбифом, молодым стручковым горошком, свежим и маринованным огурцом, картофелем, морковью, яйцом и майонезом 44/1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- * **Мясное "Плато"**
нежный ростбиф, буженина, язык, бастурма, копченая утиная грудка из собственной копильни, подается с хреном 46/6/6
- * **Рыбное "Плато"**
лосось шеф-посола, лосось г/к, клыкач х/к, судак г/к, с гигантскими каперсами, маслинами "Каламата" и икрой "Морского капеллана" 40/8/2
- * **Лосось Шеф-посола**
малосольный лосось, приготовленный по оригинальному рецепту 30/7
- * **Мясные "специалитеты"**
ассорти деликатесной гастрономии: хамон, шпек, брезаола, сыровяленая колбаса в сопровождении груши, физалиса и тимьяна, 28/14/2
- * **Сырный "Квартет"**
сырное ассорти из разных сыров: камамбер, сыр с голубой плесенью, пармезан, копченый сыр, в сопровождении винограда, мёда и миндаля 24/10/6/2
- * **"Капрезе"**
Традиционная итальянская закуска из нежной моцареллы и спелых томатов, в перкрасном сочетании с Лигурийским базиликовым "Песто" и бальзамическим дрессингом 22/20/4
- * **Селёdochка "Давинчи"**
Пикантное филе сельди, обжаренная картошка, маринованный лук и горчиный соус 20/20/6/8

Горячая закуска:

- * **Брошет из тигровых креветок**
тигровые креветки на шпажке, подаются с пикантным остро-сладким соусом и лимоном 40/30/20

Горячее

- * **Дижонский стейк из свинины**
Стейк из свинной вырезки с бейби-картофелем и овощами, подается с горчино-сливочным соусом 70/75/15
- * **Стейк из лосося в японском стиле**
с соусом "Терияки", маринованным имбирём, кунжутном, подается на дольках цуккини 60/60/8

ГАРНИРЫ

- * **Картофель "Айдахо"**
картофельные дольки в коже, жареные во фритюре приправлены чесноком и рубленой зеленью 50/1
- * **Овощи "Гриль"**
Молодые кабачки, баклажаны, паприка, помидоры, шампиньоны, обжаренные на гриле 33/1

Десерт

- * **Фруктовая ваза**
фрукты по сезону 200/1
- * **Торт "Чизкейк"**
со сладким топпингом 100/15

ХЛЕБ, НАПИТКИ

- * **фрукты по сезону со сладким топпингом**
- * **Морс из брусники и клюквы**
приготовлен из лесных ягод специально для Вашего мероприятия 500/1

Чай, кофе, соки, мин.вода:

- * **Чай/кофе на выбор (банкет)**
- * **Минеральная вода "Волана" с газом/без газа**



САЛАТЫ

* Марсельский рыбный салат с судаком	с судаком г/к из собственной копильни, картофелем, жареными шампиньонами и луком, яйцом и сыром, заправлен соусом "Айоли"	46/2
* Салат "Цезарь" с цыплёнком	салат "Ромейн", настоящий соус "Цезарь", приготовленный с анчоусами, обжаренное филе цыплёнка, ароматный пармезан и хрустящие сухарики	40/1
* Оливье "Давинчи"	с нежным ростбифом, молодым стручковым горошком, свежим и маринованным огурцом, картофелем, морковью, яйцом и майонезом	44/1
* Сельдь под шубой	приготовлена по оригинальному рецепту из сельди, свёклы, картофеля, моркови, с луком, майонезом, яйцом и яблоком	42/1
* Салат "Цезарь" с креветками	салат "Ромейн", настоящий соус "Цезарь", приготовленный с анчоусами, обжаренные тигровые креветки, ароматный пармезан и хрустящие сухарики	36/1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

* Мясное "Плато"	нежный ростбиф, буженина, язык, бастурма, копчёная утиная грудка из собственной копильни, подаётся с хреном	46/6/6
* Рыбное "Плато"	лосось шеф-посола, лосось г/к, клыкач х/к, судак г/к, с гигантскими каперсами, маслинами "Каламата" и икрой "Морского капеллана"	40/8/2
* Лосось Шеф-посола	малосольный лосось, приготовленный по оригинальному рецепту	30/7
* Мясные "специалитеты"	ассорти деликатесной гастрономии: хамон, шпек, брезаола, сыровяленая колбаса в сопровождении груши, физалиса и тимьяна,	28/14/2
* Сырный "Квартет"	сырное ассорти из разных сыров: камамбер, сыр с голубой плесенью, пармезан, копчёный сыр, в сопровождении винограда, мёда и миндаля	24/10/6/2
* Селёdochка "Давинчи"	Традиционная итальянская закуска из нежной моцареллы и спелых томатов, в перкрасном сочетании с Лигурийским базиликовым "Песто" и бальзамическим дрессингом	20
* Свежие овощи	Томаты, огурцы, болгарский перец, стебель сельдерея, редис, зелёный лук, зелень	49
* Соления	Маринованные огурчики, квашеная капуста, солёный чеснок, солёная черемша	56
* Тарталетка с красной икрой	Красная икра и сырный мусс в мини-тарталетке	20

Горячая закуска:

* Жюльен "Давинчи"	сливочный жюльен из мяса цыплёнка с шампиньонами и луком, приготовленные в сливочном соусе, подаются в воздушном флюроне из слоёного теста	120
---------------------------	--	-----

Горячее

* Судак со шпинатом и Голландским соусом	Жареное филе судака, соте из шпината с сыром, в сопровождении Голландского соуса	60
* Свинина "Дортмунд"	Отбивная из свиной шеи с маринованным луком под сырной шапкой, с молодым картофелем, помидорками "Черри" и томатным соусом	85

Гарниры

* Картофель "Айдахо"	картофельные дольки в коже, жареные во фритюре приправлены чесноком и рубленой зеленью	49,5
* Овощи "Гриль"	Молодые кабачки, баклажаны, паприка, помидоры, шампиньоны, обжаренные на гриле	33

Десерт

* Фруктовая ваза	фрукты по сезону со сладким топпингом	200
* Мороженое	на выбор (из имеющегося в наличии) со сладким топпингом	40/1

ХЛЕБ, НАПИТКИ

* Хлебная корзина	Порционные булочки, белые и чёрные	2
* Морс из брусники и клюквы	приготовлен из лесных ягод специально для Вашего мероприятия	500

Чай, кофе, соки, мин.вода:

* Чай/кофе на выбор, Минеральная вода "Вонаqua" с газом/без газа	
---	--

**Салаты***** Салат из копчёного цыплёнка с виноградом**

копчёный цыплёнок, виноград без косточек, яйцо, салат "Айсберг" и оригинальная заправка "Карри"

*** Оливье "Давинчи"**

с нежным ростбифом, молодым стручковым горошком, свежим и маринованным огурцом, картофелем, морковью, яйцом и майонезом

*** Сельдь под шубой**

приготовлена по оригинальному рецепту из сельди, свёклы, картофеля, моркови, с луком, майонезом, яйцом и яблоком

*** Салат с тигровыми креветками**

из листьев ромейна, с печёными овощами, заправкой "Sweet chilli", миксом кунжутов

Мини-закуски*** Тарталетка с красной икрой**

Красная икра и сырный мусс в мини-тарталетке

*** Деликатесное "Трио"**

Голубой сыр, "Пармезан", Пармская ветчина в сопровождении винограда и мяты

Холодные закуски*** Рыбное "Трио"**

Ассорти рыбной гастрономии : малосольный лосось, копчёное филе судака собственного приготовления, клыкчак холодного копчения, с маслиной "Каламата", лимоном и зеленью

*** Мясное "Плато"**

ассорти гастрономии: нежный ростбиф, буженина, бастурма с "Черри" и зеленью

*** Свежие овощи и соленья**

Огурцы, помидоры, паприка, мочёные яблочки, маринованные "Черри" и солёная черемша

Горячая закуска*** Брошет из цыплёнка**

с паприкой и ананасом, в восточном стиле

Горячее блюдо, ВЫБОР ДЕЛАЕТСЯ ПРИ ОПЛАТЕ МЕРОПРИЯТИЯ*** Рыбный новогодний дуэт "La Pêche"**

два вида рыбы с картофельным "Гратеном" и нежным сливочным соусом

*** Мясной новогодний дуэт "La Carne"**

два вида мяса с овощным ассорти и розмариновым соусом "Порто"

Десерт*** Новогоднее фруктовое ассорти**

Набор фруктов по сезону (мандарины, ананас, груши, киви, виноград)

*** Новогодний десерт****Хлеб, масло, напиток***** Булочка белая/Булочка чёрная/Масло зелёное***** Морс из брусники и клюквы**

Минеральная вода "Волариа" с газом / без газа

*** Чай****Спиртное, ВЫБОР ДЕЛАЕТСЯ ПРИ ОПЛАТЕ МЕРОПРИЯТИЯ***** Шампанское / красное или белое вино/детское шампанское**

**Салат***** Салат из копчёного цыплёнка с виноградом**

копчёный цыплёнок, виноград без косточек, яйцо, салат "Айсберг" и оригинальная заправка "Карри"

*** Оливье "Давинчи"**

с нежным ростбифом, молодым стручковым горошком, свежим и маринованным огурцом, картофелем, морковью, яйцом и майонезом

*** Сельдь под шубой**

приготовлена по оригинальному рецепту из сельди, свёклы, картофеля, моркови, с луком, майонезом, яйцом и яблоком

*** Салат с тигровыми креветками**

из листьев ромейна, с печёными овощами, заправкой "Sweet chilli", миксом кунжутот

Мини-закуски*** Тарталетка с красной икрой**

Красная икра и сырный мусс в мини-тарталетке

*** Деликатесное "Трио"**

Голубой сыр, "Пармезан", Пармская ветчина в сопровождении винограда и мяты

Холодные закуски*** Рыбное "Трио"**

Ассорти рыбной гастрономии : малосольный лосось, копчёное филе судака собственного приготовления, клычак холодного копчения, с маслиной "Каламата", лимоном и зеленью

*** Мясное "Плато"**

ассорти гастрономии: нежный ростбиф, буженина, бастурма с "Черри" и зеленью

*** Свежие овощи и соления**

Огурцы, помидоры, паприка, мочёные яблочки, маринованные "Черри" и солёная черемша

Горячая закуска*** Румяная картошечка "ФРИ"**

с кетчупом

Горячее*** "Весёлый Паучок"**

из филе цыплёнка, подается с картофельным пюре

Десерт*** Новогоднее фруктовое ассорти**

Набор фруктов по сезону (мандарины,ананас,груши,киви,виноград)

*** Новогодний десерт****Хлеб, масло, напиток***** Булочка белая/Булочка чёрная/Масло зелёное***** Морс из брусники и клюквы***** Минеральная вода "Водаqua" с газом / без газа***** Чай****Детские напитки, ВЫБОР ДЕЛАЕТСЯ ПРИ ОПЛАТЕ МЕРОПРИЯТИЯ***** Детское шампанское/Сок/Кола**