



**Банкетное меню  
2000 рублей на человека**

**Рыбные закуски**

Сёмга холодного копчения с лимоном 15 г.

Кета копченая с зеленью 15 г.

Рыба масляная с оливками и укропом 15 г.

**Мясной стол**

Цыпленок, запеченный в хрустящей корочке по фирменному рецепту от шеф-повара 100 г.

Сочный куриный рулет с овощами 15 г.

Свиная шейка запеченная с розмарином 15 г.

Фуретики из языка с мягкой сырной начинкой 50 г.

Телятина нежная нарезная 15 г.

**Бабушкино лукошко**

Патисоны маринованные 15 г.

Капуста квашенная с ароматным маслом 15 г.

Огурцы соленые 15 г.

Поматы красные маринованные 15 г.

Свежие помидорки, перчик и огурцы с зеленью 15/15/15 г.

Ассортимент сыров с виноградом и оливками 10/10/10/10/5 г.

**Салаты**

Салат «Пирого»: кальмар, куриное филе, свежие помидорками, яблоко 75 г,

Салат «Гусарский»: разварная телятина, острая морковь, свежими овощами и маринованным луком 150 г.

**Основное горячее блюдо**

Отбивная из телятины со свежими овощами, грибами, запеченная под соусом с соленым огурчиком и сыром 200/2г

или

Свинина запеч с грибами и помидорками по старым славянским рецептам 200/20 г.

или

Судак припущенный под сливочно-фисташковым соусом 220/2 г.

**Гарниры**

Отварная картошечка с чесноком и свежим укропом по-Украински 150 г.

или

Полченая картошка со сливками по-домашнему 150 г.

**Напитки**

Напиток клюквенно-брусничный 0,3л.

Минеральная вода 0,2л

**Выпечка**

Ассортимент домашнего хлеба на любой вкус 30/30/30 г.