



Банкетное меню
2500 рублей на человека

Рыбные закуска

Волованы из хрустящего слоеного теста с красной икрой и сливочным маслом 15 г.

Филе сёмги слабой соли 15 г.

Кета слабой соли 15 г.

Филе форели шеф-посола с маслинами и зеленью 15 г.

Мясной стол

Рулетики из языка с нежной сырной начинкой 50 г.

Свинина запеченная 15 г.

Язычок говяжий с зеленью 15 г.

Нежный куриный рулет со шпинатом и орехом 15 г.

Карпаччо из говядины шеф-приготовления 15 г.

Бабушкин погребок

Капуста красная острая 15 г.

Огурчики соленые по-домашнему 15 г.

Капуста квашеная собственного посола с ароматным маслом 15/5 г..

Грузди соленые со сметаной, луком и свежей зеленью 50 г.

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

Закуска из жареных баклажанов с мягким сыром, орехами и чесноком 50 г.

Салаты

Салат «Таргона» 75 г.

Салат «Добрый вечер» из говядины и свежих овощей с ореховой заправкой 150 г.

Салат с разварным цыпленком, свежими овощами и черносливом «Лебедина верность» 75 г.

Горячие закуска

Куриный жульен со сметанно-сливочным соусом и грибами запеченный под сыром 100 г.

Основное горячее блюдо

Нежная свиная отбивная, запеченная по-Уральски с грибами под брусничным соусом 200/50 г.

или

Кусочки телячей вырезки томленные в кисло-сладком соусе 250/2 г.

или

Филе судака жареное в хрустящей сырной корочке 200/2 г.

Гарниры

Отварная картошечка запеченная под сыром 150/2 г.

или

Фасоль стручковая с овощами по-гречески 150/2 г.

Напитки

Напиток клюквенно-брусничный 250 г.

Минеральная вода 250 г.

Напиток с мятой и лимоном 250 г.

Выпечка

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

масло сливочное/масло ароматное с зеленью 5/5 г.

Выпечка

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