



Банкетное предложение 2020

Салаты (по 100 г)

Три на выбор

- Салат Фермерский

салат из свежих овощей с листьями салата, яйцом пашот и соусом на основе сметаны

- Салат с куриной грудкой

и грушей в шафрановом соусе

- Традиционный салат Сельдь под шубой

классический салат, приготовленный из филе балтийской сельди с икрой из водорослей и фирменным соусом

- Салат с кальмаром и ростками сои

на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса

- Цезарь с куриной грудкой

классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна, хрустящими гренками и сыром пармезан

Холодные закуски

Мясное ассорти (по 30 г)

подается с медово-бальзамическим соусом и свежими овощами

- Галантин из фермерского цыпленка

с черносливом и грецкими орехами

- Паштет из печени кролика

с ягодным конфитюром

- Буженина

свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком

Рыбное ассорти (по 30 г)

сервируется соусом тартар

- Рулетик из семги шеф-посола

со сливочным сыром

- Филе балтийской сельди с картофелем Стоун

филе маринованной сельди

с красным луком и картофелем Стоун

- Филе палтуса холодного копчения

с редисом и икрой из водорослей

Соленья (по 30 г)

- Квашеная капуста

- Мини-томаты маринованные

- Корнишоны маринованные

Горячая закуска от Шеф-повара

(120 г / порция)

- Буженина запеченная

Шеф-подача, с корочкой из горчицы и пряных трав подается с молодым картофелем с розмарином и грибным соусом

- Грибной жульен

вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой

Опция
250 руб.

Горячие блюда (150 г / порция)

Одно на выбор

- Куриная грудка су-вид с сырным соусом и миндалем

- Медальон из свиной вырезки с грибным соусом

- Филе телупии «Аква-Пацца»

с маслинами и спелыми томатами

Гарниры (100 г / порция)

Один на выбор

- Запеченный с розмарином молодой картофель

- Рис с овощным рататуем

Десерт (100 г / порция)

- Торт, украшенный фруктами

(начинки вы можете уточнить у менеджера или Шеф-кондитера)

Хлеб (120 г / порция)

- Хлебная корзина

Чиабатта с сырным соусом

Салаты (по 100 г)

Три на выбор

- Салат Греческий

салат из свежих овощей с листьями салата, сыром фета и маринованным луком с маслинами и кусочками фокаччи

- Салат с куриной грудкой

и грушей в шафрановом соусе

- Оригинальный салат Оливье

с бужениной

- Салат с кальмаром и ростками сои

на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса

- Цезарь с креветками

классический салат с соусом с анчоусами

на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан

Холодные закуски

Три на выбор

Мясное ассорти (по 30 г)

со свежими овощами и маринованной мини-кукурузой

- Галантин из фермерского цыпленка

с черносливом и грецкими орехами

- Буженина

свинная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком. Подается с горчице-медовым соусом

- Ростбиф

филе говядины, запеченной со специями, подается с соусом понзу

Рыбное ассорти (по 30 г)

сервируется соусом тартар и гигантскими оливками

- Семга шеф-посола

семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй

- Палтус холодного копчения

сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках

- Тунец прожарки rare

в кунжутной панировке с горчице-медовым соусом

Сырное ассорти (по 30 г)

с ягодным конфитюром, грецкими орехами

и фруктовыми чипсами, украшенное виноградом

- Моцарелла рассольная

• Горгонзола • ГранаПадано

Капрезе (100г)

с рассольной моцареллой и спелыми томатами с соусом песто

Соленья (по 30 г)

Квашеная капуста по-грузински • Острые мини-перчики

• Мини-томаты маринованные • Маринованные корнишоны

Горячая закуска от Шеф-повара

(120 г / порция)

- Фирменная паста Bona-Parmezan, Шеф-подача

паста, приготовленная в нашем ресторане и поданная в головке сыра с перцем и сливочным соусом с черным перцем в тандеме с апельсиновым ликером фламбе

- Баранья нога

Шеф-подача, запеченная с итальянскими травами парная нога молодого барашка под горчице-медовым соусом, маринованная в душистых травах и специях и запеченная на открытом огне, подается фламбе с молодым картофелем и печеными овощами

Опция
350 руб.

- Грибной жульен

вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой

- Баклажаны пармеджано

ломтики обжаренных баклажанов с нежным сыром и спелыми томатами под соусом песто с каплями бальзамика

Горячие блюда (150 г / порция)

1 на выбор или 50/50

- Кальмары на гриле

со средиземноморским соусом

- Куриная грудка су-вид

с сырным соусом и миндалем

- Медальон из свиной вырезки

с грибным соусом

Гарниры (100 г / порция)

1 на выбор или 50/50

- Молодой картофель

запеченный с розмарином

- Рис с овощным рататуем

- Стручковая фасоль с красным луком

Десерт (100 г / порция)

- Торт от Шеф-кондитера, украшенный фруктами

(начинки вы можете уточнить у менеджера или шеф кондитера)

Хлеб (120 г / порция)

- Чиабатта с сырным соусом

- Фокачча с розмарином

Салаты (по 100 г)

3 на выбор

- Салат Греческий

салат из свежих овощей с листьями салата, сыром фета и маринованным луком с маслинами и кусочками focaccia

- Классический салат Оливье

с бужениной

- Салат с кальмаром и ростками сои

на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса

- Цезарь с креветками

классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан

- Теплый деревенский салат

с томленным мясом кролика, обжаренным мини-картофелем и листьями салата с оригинальным соусом и томленых овощей и мясного соуса на основе красного вина

Холодные закуски

3 на выбор

Мясное ассорти (по 30 г)

подается с горчично-медовым соусом и маринадом из мини-овощей

- Буженина

свинная шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

- Ростбиф

филе говядины запеченное в дижонской горчице со специями

- Галантин из фермерского цыпленка

с черносливом и грецкими орехами

- Паштет из печени кролика

с ягодным конфитюром

Рыбное ассорти (по 30 г)

сервируется соусом тартар и гигантскими оливками

- Семга шеф-посола

семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй

- Тунец прожарки rare

в кунжутной панировке с горчично-медовым соусом

- Филе эсколара холодного копчения

- Палтус холодного копчения

сочный и нежный палтус

холодного копчения на ольховых опилках

Фруктовое ассорти (100г)

сочетание спелых сезонных фруктов и ягод

Капрезе (100г)

с рассольной моцареллой и спелыми томатами с соусом песто

Гигантские оливки (100г)

с артишоками на листьях свежего салата

Соленья (по 30 г)

- Ассорти грибочков слуком

- Жемчужные мини-луковички маринованные

- Мини-томаты маринованные

- Квашеная капуста по-грузински

Овощное ассорти (по 30 г)

украшается зеленью

Огурцы свежие • Паприка •

Томаты черри • Помидоры свежие

Сырное ассорти (по 30 г)

с ягодным конфитюром, грецкими орехами, фруктовыми чипсами и виноградом

• Моцарелла рассольная

• Горгонзола • Грана Падано

• Бри

- Баранья нога, Шеф-подача

запеченная с итальянскими травами

парная нога молодого барашка под горчично-медовым соусом,

Горячая закуска от Шеф-повара (120 г /порция)

- Фирменная паста Bona-Parmesan, Шеф-подача

паста, приготовленная в нашем ресторане и поданная в головке сыра с перцем, вялеными томатами и сливочным соусом с черным перцем в тандеме с апельсиновым ликером фламбе и рукколой

- Филе семги

Шеф-подача, запеченное с апельсином на овощном сотте маринованное и запеченное целиком филе без хребтовых костей, подается горячим с голландским соусом с икрой и мидиями и может быть хорошей заменой горячего блюда

маринованная в душистых травах и специях и запеченная на открытом огне, подается фламбе с молодым картофелем и печеными овощами

- Грибной жульен с куриным филе

вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем валоване под сырной корочкой

- Баклажаны пармеджано

с двумя видами сыра и рукколой ломтики обжаренных баклажанов с нежным сыром и спелыми томатами под соусом песто, с каплями бальзамика, листьями рукколы и сыром страчателла

Опция
500 руб.

Горячие блюда (150 г / порция)

1 на выбор или 50/50

- Филе Дорадо
в средиземноморском стиле
- Фланк стейк
с перечным соусом
- Куриная грудка су-вид
с сырным соусом и миндалем

Гарниры (100 г / порция)

1 на выбор или 50/50

- Запеченный с розмарином молодой картофель
- Рис с овощным рататуем
- Стручковая фасоль с красным луком

Десерт (100 г / порция)

Десерт 100 гр на порцию

- Торт от Шеф-Кондитера
украшенный фруктами и ягодами
(начинки вы можете уточнить у менеджера или шеф кондитера)
- Фотопечать логотипа на торте в подарок!**

Хлеб (180 г / порция)

- Чиабатта с сырным соусом
- Фокачча с розмарином или фетой на выбор

Дополнительно

к каждому меню вы можете заказать

- Устричный бар на льду с соусом Том Ям и луком фри
 - » 2 устрицы, соус
 - » Гарнир для устриц — жаренная чиабатта с зеленым маслом

Порция
450 руб.
на персону

- Фуршетный стол с мини-закусками:

мясными, рыбными, овощными и из морепродуктов

- » Профитроли с нежным паштетом из кролика, 1 шт (40 г).....50 руб.
- » Хрустящие гриссини с ломтиками пармы и рукколой, 1 шт (40 г).....80 руб.
- » Оладушки из цуккини с сырным муссом, семгой с/с и царской икрой, 1 шт (60 г).....120 руб.
- » Мини-капрезе с рассольной моцареллой и спелыми томатами черри, 1 шт (40 г).....50 руб.
- » Обоженные тигровые креветки с томатами черри в соусе манго-чили с рукколой, 1 шт (30 г)90 руб.
- » Оладушки с красной икрой и муссом из сметаны и зелени, 1 шт (40 г)..... 120 руб.
- » Брускетта с тартаром из семги и муссом из авокадо, 1 шт (60 г)..... 120 руб.
- » Брускетта с тартаром из говядины и соусом понзу, 1 шт (60 г)..... 120 руб.
- » Груша с горгонзолой и медом, 1 шт (40 г).....65 руб.
- » Ломтики артишоков с грибной икрой и трюфельным маслом, 1 шт (40 г).....70 руб.