

Банкетное меню

Фуришет классический, подается 10 видов закусок по 10 шт:

16 000 ₺

Блинчики фаршированные печенью кролика
Томаты черри фаршированные сыром Гаргонзолла
Печень кролика в темпуре
Сыр Бри с виноградом и физалисом
Медальоны из олени вырезки
Рулетки из масляной рыбы
Рулетки из семги с кремом Бонжур
Мусс из судака в водорослях нори
Канapé с красной икрой
Хамон с маринованным яблоком

Холодные закуски

	Сыровяленая утка (50)	180 ₺
	Вяленое сердце оленя (50)	130 ₺
	Колбаса варёная из оленины и индейки (50)	120 ₺
	Колбаса из оленины в/к (50)	190 ₺
	Язык говяжий отварной (50)	220 ₺
	Капокколо (фермерская свинина) (50)	240 ₺
	Буженина (50, заказ от 400 г)	190 ₺
	Сало солёное (50)	180 ₺
	Подкопчённая куриная грудка (50)	170 ₺
	Хрен (30)	50 ₺
	Горчица (30)	50 ₺
5 шт	Профитроли с рьетом из печени кролика или оленя и нежным сыром «Крем Бонжур» (200)	480 ₺
	Рыбное плато из семги, масляной рыбы, филе скумбрии, тигровой креветки, красной икры и филе кильки (390/30)	1 980 ₺
	Сельдь с картошечкой, маринованными огурчиками и луком (100/70/50)	420 ₺
	Лосось холодного копчения (100/40)	650 ₺
	Масляная рыба холодного копчения (100/40)	540 ₺
	Сёмга солёная (100/40)	690 ₺
6 шт	Рулетки из семги и масляной рыбы в лаваше с сыром Фета (230/10)	690 ₺
	Брускетта с копчёной курицей, нежным сыром «крем Бонжур» и свежим огурцом (80)	160 ₺
	Брускетта с крошевом из скумбрии (45)	170 ₺
	Брускетта с тартаром из оленины (60)	220 ₺
	Брускетта с тигровой креветкой, сыром «Крем Бонжур» и огурцом (80)	240 ₺
	Брускетта с ростбифом, вялеными томатами и огурцом (80)	230 ₺
	Брускетта с томатом, базиликом, авокадо и сыром Фета (80)	200 ₺
	Рулетик из баклажанов с сыром, грецким орехом и чесноком (50)	150 ₺
	Домашние соленья по старинным рецептам из квашеной капусты, солёных огурчиков и помидоров, грибочков, маринованной тыквы с чесноком и патиссонами (370)	450 ₺
	Овощное ассорти из помидоров, огурца, болгарского перца и зелени (350)	400 ₺
	Ассорти сыров из Камамбера, Мраморного, Пармезана и твердого сыра с виноградом и ягодным соусом (220/80/30)	1 200 ₺

Салаты

Салат с подкопчёным куриным филе, томатами, кинзой и творожным сыром (160)	495 ₺
Салат с вяленой уткой, цветной капустой, печёной свёклой, инжиром и фундуком под луковым соусом и зелёной заправкой (205)	590 ₺
Салат с сёмгой, авокадо, свежим огурцом и редисом на листьях салата под ягодным соусом и зелёным маслом (200)	510 ₺
Салат с кальмаром и мидиями, ананасом, стручковой фасолью и яйцом под соусом Провансаль и кунжутом (210)	550 ₺
Салат Оливье с домашней подкопчённой птицей под соусом Провансаль (220)	450 ₺
Салат Оливье с ростбифом из оленя под соусом Провансаль (250)	520 ₺
Салат с ростбифом из оленя, огурцом, корнем сельдерея, печеной свеклой, маринованными грибами и листом салата под горчичным соусом (250)	560 ₺
Салат с говяжьим языком, томатами черри, маринованным огурцом, перепелиным яйцом и зелёным горошком под пряным соусом (200)	490 ₺
Салат овощной с королевскими маслинами, вялеными томатами и кедровыми орешками под беловинным соусом (200)	450 ₺
Овощной салат с киноа, вялеными томатами, печеной свеклой, маринованным яблоком, свежим огурцом, листом салата и королевскими маслинами под беловинным соусом (225)	480 ₺

Тёплые салаты

Салат с тигровой креветкой, обжаренными ломтиками лосося, миксом салата и помидорками черри под ягодным соусом (240)	740 ₺
Салат с тёплой глазированной уткой и сочным апельсином на листьях салата с маринованными цуккини и яблоком под вишневым соусом (210)	600 ₺
Салат с тёплой печенью кролика и помидорками черри на салатном миксе под оливковым соусом с пряными травами (185)	550 ₺

Горячие закуски

Конвертик с сёмгой, судаком и цуккини (160)	360 ₺
Жюльен в слоёной корзиночке с цыплёнком и овощами (130)	300 ₺
Штрудель с курицей в слоёном тесте со сметаной (300/50)	350 ₺
Жюльен с фермерским мясом, шампиньонами и цуккини (130)	320 ₺
6 к Деревенский пирог с мясом оленя, шампиньонами, брокколи, цветной капустой и помидорками черри в песочном тесте (480)	710 ₺
5 к Штрудель с мясом оленя в слоеном тесте с домашней сметаной (280/30)	650 ₺

Горячие МЯСНЫЕ блюда (ассорти, подается в мармите в стол)

2 шт Люля-кебаб из мяса оленя (160)	500 ₺
Оссобуко из оленины (200)	530 ₺
Шашлык из свинины (200)	490 ₺
Рёбра оленя с соусом Демиглас (100)	260 ₺
2 шт Грудинка оленя, томлёная в пиве (200)	530 ₺
2 шт Шея оленя с косточкой (200)	510 ₺
3 к Язык говяжий на гриле (120)	540 ₺
Шашлык из курицы (200)	420 ₺
Мини-бифштекс из рубленного мяса оленя (130)	430 ₺
Филе утки, жаренное на гриле (130)	480 ₺

Блюда на большую компанию

	Кролик с медовой глазурью, фаршированный птитимом (1 шт)	4 900 ₺
	Запеченный баран с карамельным соусом на вертеле (1 шт)*	38 000 ₺
	Фазан с персиком в карамельном соусе с кукурузной полентой (550/700)*	5 000 ₺
7 ⁿ	Осетр, запечённый целиком, в сочетании с папоротником в соусе Марне (1 шт/700)	8 300 ₺

Горячие РЫБНЫЕ блюда (ассорти, подается в мармите)

	Шашлык из сёмги (200)	980 ₺
4 ^к	Запечёное филе макрели на шпажке (240)	850 ₺
	Шашлык из судака (200)	650 ₺
	Шашлык из судака, кальмара и королевской креветки (75)	470 ₺
7 ⁿ	Рыбное ассорти из сёмги, судака, кальмара, тигровой креветки и мидии в створках в сливочном соусе (1250)	6 900 ₺

Гарниры

	Спаржа в беконе и слоёном тесте (80)	200 ₺
	Штрудель со шпинатом (100)	200 ₺
	Овощи гриль — баклажан, цукини, томат, перец (150)	280 ₺
	Овощи запечённые — цукини, свекла, корень сельдерея, морковь (150)	200 ₺
	Картофель, запечённый дольками по-деревенски (150)	150 ₺

Соусы от Шефа

	Демиглас (100)	100 ₺
	Клюквенный кисло-сладкий (100)	150 ₺
	Сливочный (100)	140 ₺
	Аджика собственного приготовления (100)	130 ₺
	Соус ягодный (100)	150 ₺

Хлеб

	Булочки горячие (тёмные, белые) 4 шт	150 ₺
	Хлеб	90 ₺

Напитки

	Чай/кофе (200 мл)	120 ₺
	Морс ягодный (1 л)	500 ₺
	Вода с мятой и лимоном (1 л)	120 ₺
	Вода в графинах без газа (250)	35 ₺

Домашняя выпечка

	Слойка с дичью (60)	140 ₺
	Слойка с курицей (80)	100 ₺
	Слойка с ветчиной и сыром (100)	120 ₺
	Слойка с творогом (100)	100 ₺
	Слойка с вишней (70)	80 ₺
	Слойка с яблоком (70)	80 ₺
	Сырник из творога (60)	110 ₺
	Витушка сахарная из слоёного теста (60)	80 ₺