

Банкетное меню

Холодные закуски

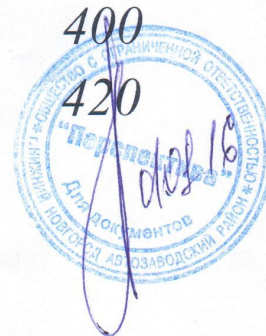
Мясной тир (Сервелат, буженина, колбаса брауншвейгская, сало)	1/300	1600
Рыбка золотая (Слабосоленая семга с лимоном)	1/240/60	1700
Сырное наслаждение (Домашний сыр два вида, гауда, фетакса.)	1/240/100/60	1400
Овощное плато (Помидора, огурец, перец, зелень, микс салата)	1/300/10	700
Разносол (Черри, корнишон, кв., капуста, морковь по-корейски.)	1/400	700

Салаты

Салат «Королевский» (Салат с сайрой в домашнем маринаде, морковью, картофелем и перепелиным яйцом, заправляется соусом.)	1/200	620
Салат «Коралловый риф» (Нежный кальмар, свежая капуста, болгарский перчик, перепелиное яйцо, домашний майонез.)	1/200	640
Салат «Нежность» (Пикантный салат из филе куриной грудки, пекинской капусты, овощами по-корейски и яйцами заправляется домашним соусом.)	1/210	620
Салат «Восторг» (Салат из маринованной буженины с картофелем, морковью, яйцами, солеными огурцами и зеленым горошком заправляется домашним майонезом.)	1/220	620

Горячие закуски

Закуска с курицей и грибами	1/130	400
Лукошко	1/150	420



Горячее

<i>Свинина с соусом «Ким-чи»</i> <i>(Сочный стейк на косточки в золотистой корочке с картофелем по-деревенски.)</i>	1/120/125/80	700
<i>Рыба по-испански</i> <i>(Маринованное филе трески обжаренное в сливочном соусе на подушке из риса по-арабски.)</i>	1/120/120/50	700
<i>«Рябушка»</i> <i>(Рулетик из нежного куриного филе с фирменной сливочной начинкой)</i>	1/150/100	750
<i>«Стейк по-старорусски»</i> <i>(Фаршированная свинина копченостями с нежным сливочным сыром)</i>	1/150/100	750

Компот 1л 260

Шампанское 0,75 1200

Водка 0,5 1450

