



*Высокая кухня, вино и джаз*



## BANQUET MENU



## Холодные закуски



Карпаччо из маринованного лосося с тапенадой из оливок

**230 г — 650 рублей**

Капрезе с помидорами черри. Подается с соусом “Песто” и моцарелой чилледжина

**260 г — 350 рублей**

Мясная тарелка (буженина из свинины, свиной окорок, язык ягненка, баллонтин из птицы, сало с прослойкой в геррандской соли, мортаделла)

**600/90 г — 850 рублей**

Сырная тарелка (эмменталь, чеддар, каммамбер, дор-блю, моцарелла, пармезан).  
Подается с орехами, крекерами и медом

**500/90 г — 1350 рублей**

Сырная досточка (чеддер, эмменталь, моцарелла-чилледжина, дор-блю каммамбер).  
Подается с инжиром, орехами и медом

**270/70 г — 900 рублей**

Овощная тарелка (помидоры черри, сладкий перец, лук-порей, редис, огурцы, морковные “файеры”, стебель сельдерея)

**600 г — 450 рублей**

Маринованные разносолы (помидоры соленые, огурцы малосольные, оливки, капуста квашеная, морковь корейская, грибы маринованные)

**800 г — 450 рублей**

Сельдь с картофелем и маринованным крымским луком

**250 г — 250 рублей**

## Холодные закуски



Язык ягненка с соусом наршараб, зернами граната и луком

**300 г — 560 рублей**

Судак “А-ля Пиконез” (фаршированный судак в пекинском стиле в зеркальной рубашке из лука-порей и имбиря)

**2000/450/300 г — 2700 рублей**

Свиная голяшка в желе из темного пива (импровизация на тему холодца)

**900 г — 640 рублей**

Студень из телятины (импровизация на тему холодца)

**900 г — 540 рублей**

Фруктовая ваза (ананас, мандарин, банан, киви, виноград, груша, физалис, взбитые сливки)

**2500 г — 1500 рублей**

Фруктовые шпажки (ананас, мандарин, банан, виноград, груша, взбитые сливки)

**100 г — 100 рублей**

Ананасовые шпажки с ванильным бланманше

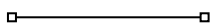
**70 г — 90 рублей**

Клубника с маршмэллоу на шпажке

**70 г — 120 рублей**



## Салаты



Гнездо глухаря с картофелем “Пай” и печеным  
цыпленком

**250 г — 220 рублей**

Салат из печеного баклажана с хумусом из  
цуккини

**350 г — 390 рублей**

Ниццкий салат с тунцом от “Grillardier”

**300 г — 380 рублей**

Салат с индейкой, мятным песто и спагетти из  
цуккини

**300 г — 380 рублей**

Салат из кальмаров гриль с фенхелем и сладким  
перцем

**250 г — 350 рублей**

Салат из индейки с физалисом и красной  
смородиной

**250 г — 380 рублей**

Греческий салат из свежих овощей подается в  
корзинке из кукурузной муки

**350 г — 240 рублей**

## Кростини



Кростини с сливочным кремом и чоризо

**70 г — 50 рублей**

Кростини с мятным горошком и креветками

**70 г — 90 рублей**

## Теплые закуски



Спринг - роллы. Азиатские, хрустящие  
блинчики из рисовой муки, фаршированные  
овощами, треской и водорослями чукка

**50 г — 90 рублей**

Брускетта с птицей и сладким перцем гриль  
запеченная с сыром

**70 г — 90 рублей**

Брускетта с индейкой, лесными грибами и  
можжевельником

**70 г — 120 рублей**

Брускетта с северным лососем запеченная с  
сыром

**70 г — 120 рублей**

Лосось в соусе “Термидор”

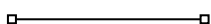
**120 г — 180 рублей**

*Мы не лучшие или хуже других,  
просто любим удивлять людей.  
Мы живем на стыке философии и  
творчества, то есть, в  
постоянном поиске.*

*— Ферран Адриа —*



## Индивидуальное горячее



Треска в рубашке из бекона на бенье из цуккини и бельгийским соусом на основе мидий

**350 г — 470 рублей**

Семга в рубашке из бекона на картофельном дарфене с соусом “Морские брызги”

**100 г — 550 рублей**

Утиная ножка конфи с инжиром, картофелем “Дофинуа” и соусом “Диана” на основе лесных ягод

**290 г — 620 рублей**

Говядина “Оссо-букко” с итальянской полентой и соусом на основе “Порто”

**370 г — 620 рублей**

Гренаден из свинины, подается на бенье из яблок, ананасовой сальсой и соусом “Штракбайн” на основе баварского пива

**350 г — 300 рублей**

Кордон Блю из филе индейки с сердцевиной из брокколи, с сыром “Эмменталь” и ветчиной в хрустящей рубашке из теста “Фило”. Подается на картофеле “Решти” с кремом из шпината и соусом “Сабайон” из печеного перца

**360 г — 300 рублей**

Голяшка ягненка по-английски томленная в травах, подается с картофельными крокетами, помидорами черри и мясным соусом с мятой и портвейном

**370 г — 420 рублей**

*Когда вы признаете сами для себя, что не существует такого понятия, как идеальная еда, а есть лишь ее идея, вам станет ясна истинная цель стремления поваров к совершенству — сделать людей счастливыми. Вот в чем дело.*

*— Томас Келлер —*

## Горячее (гурман-шоу)



Запеченный баварский окорок - свиной окорок с гарниром из красной капусты, картофельных гратенов, цуккини на гриле и томатов черри.

Подается с баварской горчицей, соусом “Штракбайн” на основе томатов пилати

**5200/2500/600 г — 7500 рублей**

Итальянская паркета, молодой поросенок приготовленный в лучших традициях Сицилии, фаршируется свиной шейей, итальянскими оливками, сладким перцем, розмарином и чесноком, подается с соусом на основе печеного перца и оливкового перца

**4200/900 г — 15540 рублей**

Ягненок в восточных специях, запеченный с чесноком и розмарином, подается с овощами гриль и соусами “Ткемали” и “Наршараб”

**8000/1800/1200 г — 17660 рублей**

Индейка в стиле Графа Орлова - филе индейки, запеченное с копченым окороком и сыром “Эмменталь”, фламбируется коньяком.

Подается с картофелем и соусом на основе шампанского

**2900/1500/300 г — 5800 рублей**

Лосось в корке из морской соли, запекается с овощами и подается с голландским соусом

**3200/1400/500 г — 7000 рублей**

Тарелка мясника (шашлык из свинины, шашлык из индейки, куриные крылья, стейки из свинины, голяшки ягненка, ребрышки барашка, язычки ягнят на огне, соус на основе итальянских томатов, соус “Ткемали”)

**3060/650/300 г — 4900 рублей**



## Фуршетные закуски



Скандинавская вафля с тартаром из огурца

**80 г — 110 рублей**

Бельгийская вафля с грушей и голубым сыром

**80 г — 90 рублей**

Канапе с сыром “Эмменталь” и виноградом

**30 г — 60 рублей**

Канапе с прошутто, моцарелой и ананасом

**50 г — 90 рублей**

Пинвиллс с деликатесами

**20 г — 70 рублей**

Пинвиллс вегетарианский

**20 г — 60 рублей**

Конкильони с капонатой

**25 г — 70 рублей**

Профитроли с пармой

**15 г — 60 рублей**

Эклеры с лимонным кремом и маринованной семгой

**80 г — 110 рублей**

Креветка в тесте “Кадаиф” и экзотическим соусом

**50 г — 150 рублей**

Фалафель, хрустящие шарики из отварного нута с овощами

**20 г — 10 рублей**

Салат из яблока и морского гребешка в яичном панцире

**35 г — 170 рублей**

## Фуршетные закуски



Микро салат “Цезарь”

**50 г — 60 рублей**

Микро салат “Ниццкий”

**50 г — 120 рублей**

Микро салат “Леопольд Гурмэль”

**50 г — 60 рублей**

Микро салат “Сицилийский”

**50 г — 80 рублей**

Спеддини из креветок

**40 г — 260 рублей**

Индейка в рубашке из чоризо и лимонным маслом

**60 г — 130 рублей**

Тиан из овощей

**60 г — 100 рублей**

Запеченная мидия “А-ля Рокфеллер”

**25 г — 40 рублей**

Канапе с гравлаксом из лосося

**35 г — 90 рублей**

Кростини с гранатом, вишней и сливочным соусом

**25 г — 80 рублей**

Чернослив в беконе

**15 г — 20 рублей**

Канапе с осьминогом и печеным картофелем

**25 г — 100 рублей**