



*Высокая кухня, вино и джаз*



## BANQUET MENU



## Холодные закуски



Антипасти (Брезаола, Парма, сыр пармезан, Моцарелла с Песто, оливки «Камалата», оливки «Тажаские», артишок, вяленые томаты)

**450 г — 2700 рублей**

Карпаччо из маринованного лосося с тапенадой из оливок

**230 г — 750 рублей**

Капрезе с помидорами черри. Подается с соусом «Песто» и Моцареллой Чильеджина

**260 г — 390 рублей**

Мясная тарелка (буженина из свинины, свиной окорок, язык ягненка, балантин из птицы, сало с прослойкой, выдержанное в герандской соли, мортаделла)

**600/90 г — 1240 рублей**

Сырная тарелка (Эмменталь, Чеддер, Камамбер, Дорблю, Моцарелла, Пармезан). Подается с орехами, крекерами и медом

**500/90 г — 1650 рублей**

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

**600 г — 450 рублей**

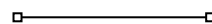
Маринованные разносолы (помидоры соленые, огурцы малосольные, оливки, капуста квашеная, морковь корейская, грибы маринованные)

**800 г — 530 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 — 630 рублей**

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

**2000/450/300 г — 3500 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 — 120 рублей**

Клубника с маршмэллоу на шпажке

**70 г — 220 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 — 620 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**

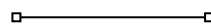
Салат из индейки с физалисом и красной  
смородиной

**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 — 210 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**

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, свиные ребрышки, колбаски BBQ, стейки из свинины, голяшки ягненка, ребрышки барашка, язычки ягнят, кебаб из ягненка, фирменные лепешки, соус на основе итальянских томатов, соус “Наршараб”)

**3060/650/300 г — 5800 рублей**

Тарелка рыбака (сибас, приготовленный на гриле, тигровые креветки “Пиль-Пиль”, спринг-роллы с овощами и треской, филе семги с травами, черная треска с раковым маслом и беконом, кальмары с брокколи, жульен из мидий, жульен из рапана. Подается с легким бенье из цуккини и соусами, идеально подходящими к рыбе: “Нантюа”, “Грибиш” и “Голландский”)

**2200/1000/600 г — 7800 рублей**

## Фуршетные закуски



Скандинавская вафля с тартаром из огурца

**80 г — 150 рублей**

Бельгийская вафля с грушей и голубым сыром

**80 г — 150 рублей**

Канапе с сыром “Эмменталь” и виноградом

**30 г — 90 рублей**

Канапе с прошутто, моцарелой и ананасом

**50 г — 120 рублей**

Пинвиллс с деликатесами

**20 г — 70 рублей**

Пинвиллс вегетарианский

**20 г — 80 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 — 40 рублей**

Салат из яблока и морского гребешка в яичном панцире

**35 г — 170 рублей**

## Фуршетные закуски



Микро салат “Цезарь”

**50 г — 120 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 сыром

**25 г — 80 рублей**

Чернослив в беконе

**15 г — 70 рублей**

Канапе с осьминогом и печеным картофелем

**25 г — 170 рублей**