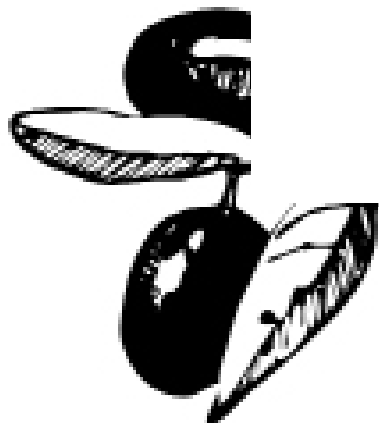


Высокая кухня, вино и джаз



BANQUET MENU



Фуршетные закуски



Лолипупе из курицы
50г-80 рублей

Рибай на шпажке
100г-850 рублей

Виноград с голубым сыром
70г-100 рублей

Виноград с сыром Шевр и грецким
орехом
70г-80 рублей

Тар-тар из свеклы с фундуком
и сливочным сыром
100г-70 рублей

Тар-тар из мраморной говядины
в миниатюре
30г-85 рублей

Тар-тар из северного лосося
с каперсами и зеленым горохом
40г-140 рублей

Мини-тальята с печеным
баклажаном с тапенадой из оливок
40г-100 рублей

Мини-киш с птицей и грибами
70г-80 рублей

Мини-киш с индейкой и
сладким перцем
70г-95 рублей

Мини-киш с лососем, брокколи и
кедровым орехом
70г-190 рублей

Мини-киш Лорен с копченым
окороком и сыром Эменталь
70г-130 рублей

Грессини с пармой
25г-65 рублей

Вертикальный нордический сэндвич с
лососем
70г-130 рублей

Первая фаланга камчатского краба с
манго и кремом из гороха
100г-790 рублей

Микро-салат «Калоната»
из печеного баклажана
50г-90 рублей

Вафля с ростбифом,
трюфельным айоли и Пармезаном
80г-220 рублей

Спринг-ролл с копченой уткой,
манго и побегами свеклы
40г-140 рублей

Миниатюрное сырное
ассорти
80г-255 рублей

Канане из гигантской
бангладешской креветки
80г-600 рублей

Канане с гравлаксом из фарерского
лосося
70г-135 рублей

Профитроли с пармской ветчиной
20г-50 рублей

Микро-салат «Цезарь»
50г-90 рублей

Микро-салат «Леопольд Гурмель»
50г-90 рублей

Канане с осьминогом и молодым
картофелем
50г-130 рублей

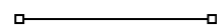
Канане из оливок «Камалата»
30г-190 рублей

Спеддини из вырезки ягненка
и печеного перца
100г-290 рублей

Запеченная устрица с соусом «Нантюа»
и сыром Мемолетте
1 шт-490 рублей

Запеченная устрица
с зеленью петрушки и Пармезаном
1 шт-490 рублей

Канане с копченой уткой,
Горгонзоллой и физалисом
40г-80 рублей



Холодные закуски



Мясная тарелка (буженина из свинины,
копченый окорок, язык ягненка,
балантин из птицы, сало с прослойкой,
маринованное с розмарином,
мортаделла) Подается с хреном и
горчицей.
600г-1200 рублей

Антипасти (маринованные артишоки,
оливки «Таджаске», оливки «Камалата»,
сыр Пармезан, Моцарелла в соусе
«Песто», вяленые томаты, пармская
ветчина, грессини, салями)
450г-2700 рублей

Карпаччо из маринованного лосося с
тапенадой из оливок
230г-1200 рублей

Капрезе с помидорами черри, подается
с соусом «Песто» и моцареллой
Чиледжина
260г-500 рублей

Сырная доска (Мааздам, Чеддер,
Камамбер, Пармезан, Моцарелла,
Горгонзола, Шевр в золе, Качотта,
подается с орехами, крекером и медом)
500г-2200 рублей

Тарелка свежих овощей (помидоры,
томаты черри, красный лук, базилик,
болгарский перец, огурцы, редис,
сельдерей, морковь)
600г-350 рублей

Форшмак с бородинским хлебом
300г-450 рублей

Тарелка морских обитателей
(Устрицы «Делисье Специаль»,
камчатский краб, сашими из фарерского
лосося, сашими из тунца, тирадито
из морских гребешков, осьминог,
маринованный в генуэзском соусе.
ассорти из соусов идеально подходящих
к рыбе)
1100г-9500 рублей

Язык ягненка с соусом наршараб,
красным луком, зернами граната и
свежим кориандром.
300г-760 рублей

Студень из телячьей щеки
с хреновиной и горчицей
600г-300 рублей

Вителло тоннато (ростбиф из говядины с
соусом из тунца, каперсами и оливками)
330г-830 рублей

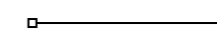
«Битые огурцы» (огурец, маринованный
в азиатском стиле с чесноком, соевым
соусом и кунжутным маслом)
250г-260 рублей

Холодец из северных рыб с чешуёй из
огурца и соусом из икры
200г-650 рублей

Чизкейк из копченого лосося с соусом
«Бер-блан» и красной икрой
150г-510 рублей

Дикий бранзино 1/100* (по желанию
гостей из него можно сделать: крудо,
карпаччо, тар-тар или сугудай)
100г-390 рублей

*цена данного блюда
за 100 гр рыбы(брутто)



Салаты



Салат в крабовой клешне с авокадо, сладким перцем и соусом из маракуйи
200г-790 рублей

Оливье с перепелкой и трюфельным майонезом
350г-450 рублей

Салат из печеной тыквы, мусса из голубого сыра, индейки и малинового бальзамического крема с серпантинном из сельдерея
220г-350 рублей

Салат из вырезки ягненка с сыром Фета, сладким перцем, помидорами, попкорном из киноа и базилика. Заправляется кориандровым маслом.
300г-590 рублей

Салат из копченого лосося с печеным картофелем, зеленым горошком, сметанным соусом с тресковой печенькой, листьями романо и сыром пармезан.
220г-450 рублей

Салат от Лидии Бастианич с печеным зайцем, зеленым горошком, Моцареллой, панчеттой и вяленными томатами. Заправляется лимонным маслом.
220г-540 рублей



Киши и хачапури



Хачапури слоёный
400г-420 рублей

Хачапури по-аджарски
350г-300 рублей

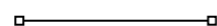
Ачма
100г-60 рублей

Киш с лососем, брокколи и кедровым орехом
1300г-2900 рублей

Киш с индейкой, фундуком и хамоном
1300г-1550 рублей

Киш с копченым окороком и сыром Чеддер
1300г-1650 рублей

Брускетты «Иль Форно»



Запеченная брускетта с фарерским лососем и зеленым горошком под сыром Эмменталь
70 г-180 рублей

Запеченная под саламандрой брускетта с сыром Моцарелла, лесными грибами и дикими травами
70г-90 рублей

Теплая брускетта с сыром Сулугуни и печеным на огне сладким перцем
100г-120 рублей

Печенная брускетта с индейкой, розмарином, вяленными томатами, чесноком и сыром Чеддер
70г-90 рублей

Тёплые закуски



Жареный осьминог с картофелем, нутом и мутабалем
300г-1200 рублей

Фриттер из лосося с соусом «Коктейль», маседуаном из сладкого перца и жареным зеленым луком
160г-550 рублей

Аранчини с кремом из печени трески и соусом из краба
130г-290 рублей

Крокеты из индейки в шубке из тыквенных семечек, соусами из сельдерея и зеленого гороха. Подаются с хрустящим сельдереем.
200г-250 рублей

Запеченные фаланги камчатского краба с сыром Эмменталь под соусом «Термидор»
100г-950 рублей

Сибирский осётр с цукини-гриль в соусе из облепихи
450г-1700 рублей



Горячее (индивидуально)



Утиная ножка «Конфи», с пюре из сельдерея и картофеля, обжаренными овощами и сливово-мясным сиропом
350г-560 рублей

Обожжённый фарерский лосось в стиле Nobu. Подается с картофелем «Анна» и соусом из краба
300г-790 рублей

Телячья щека, томленая в портвейне, подается с грибным ризотто, полентой и соусом из мозговых косточек
300г-600 рублей

Палтус, запеченный под штрейзелем, подается с риболлитой и соусом
300г-890 рублей

Медальоны из говядины с соусом из зеленого перца и картофельным gratenом с розмарином и томатами черри
350г-850 рублей

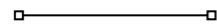
Каре ягненка с пюре из картофеля, цукини-гриль и глазированной морковью с английским мятным соусом
420г-950 рублей

Кордон Блю из свинины с соусом из белых грибов, картофелем «Анна» и пюре из зеленого горошка
350г-590 рублей

Сальтимбocca с швейцарским картофелем «Рёшти» с соусом из брусники и кремом из печеной тыквы
350г-590 рублей

Гарнир

150г-150 рублей



Овощи-гриль

Картофель «Анна»

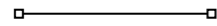
Полента в хрустящей корочке

Цукини гриль

Картофель «Гратен»

Швейцарский картофель
“Рёшти” с сыром и беконом

Горячее (Гурман шоу)



Запеченный баварский окорок – гигантский свиной окорок с гарниром из красной капусты, картофельных гратенов, цукини-гриль и томатов черри.

Подается с соусом на основе темного пива и копченого бекона.
4200/2500/600г-7900 рублей

Итальянская поркетта – молочный поросенок, приготовленный в лучших традициях Сицилии. Фаршируется свиной шейей, итальянскими оливками, сладким перцем, розмарином и чесноком. Подается с соусом из печеного перца.
3900г-6300 рублей

Жигу ягненка, запеченное с травами в корке из гималайской соли. Подается с овощами-гриль и соусом из мозговых косточек.
1900/600г-6400 рублей

Бранзино в испанском стиле – свежая рыба, томленая в соусе из сладких томатов, шафрана, испанских оливок с картофелем, розмарином и сладким перцем.
2500г-5900 рублей

Тарелка мясника – огромная доска с мясом, приготовленным на гриле: шашлыки из свинины, шашлыки из индейки, шашлыки из языков ягнят, голяшки ягнят, колбаски ВВQ, ребрышки ягнят, ребрышки свинные, куриные крылья, фирменные лепешки, соус на основе итальянских томатов, соус “Ткемали”.
3800г-5900 рублей

Тарелка Рыбака – сибас, приготовленный на гриле, тигровые креветки, спринг-роллы с овощами и треской, филе семги, черная треска с раковым маслом и беконом, кальмары запеченные с брокколи, жульен из мидий, жульен из рапана. Подается с легкими пышками “Бенье” из цукини и соусами идеально подходящими к рыбе: «Нантюа», «Грибиш» и «Голландский».
3200г-9100 рублей

“Морское безумие”
(камчатский краб, запеченный с сыром Эмменталь, запеченные устрицы с зеленью и Пармезаном, филе осетра на гриле, осьминог ВВQ, морской гребешок, обжаренный в масле, гигантские бангладешские креветки, стейк из тунца, соус “Ментон”, соус “Нантюа”, соус “Сабайон” из печеного перца)
2000/300г-18000 рублей

Десерты



Эклер с кремом из бобов Тонка
80г-80 рублей

Эклер классический с заварным кремом
80г-80 рублей

Макароне в ассортименте
30г-60 рублей

Чизкейк с бельгийским шоколадом и двумя видами перца
120г-250 рублей

Пирожное «Париж-Брест»
90г-80 рублей

Эскимо «Адель»
80г-90 рублей

Фруктовые шпажки
100г-150 рублей

Клубника с маршмеллоу на шпажке
80г-200 рублей

