Bul·var
RESTAURANT

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

от шеф-повара Станислава Любина

Bul.var
RESTAURANT

ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ

Палтус холодного копчения с ломтиками цуккини-гриль и соусом Айоли — 30 гр

Ломтики семги шеф-посола со сливочным муссом и огуречным Тар-таром — 30 гр

Свежий тунец с соусом Тонато и каперсами — 30 гр

Тигровые креветки Крудо с капонатой из оливок — 30 гр

МЯСНОЕ АССОРТИ

Итальянская салями со свежим огурцом — 30 гр

Буженина запеченная с корнишонами и сливочным хреном — 30 гр

Ростбиф из говядины с клюквенно-брусничным соусом — 30 гр

Ломтики говяжьего языка в соусе Терияки — 30 гр

АССОРТИ РУЛЕТИКОВ

Рулетики из баклажан с ореховой начинкой — 30 гр

Рулетики из цукини с грибной начинкой — 30 гр

АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ
С ГРУШЕЙ И ГРИССИНИ

Пармезан, Бри, Горгонзола, Гауда, гриссини фрукты, мёд — 95 гр

САЛАТЫ

Салат с хрустящими баклажанами — 100 гр

Цезарь с тигровыми креветками — 100 гр

Семга под шубой с авокадо и красной икрой — 100 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Кальмар фаршированный шпинатом с икорным соусом и ломтиками цукини — 150 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
на выбор

Стейк Филе Миньон с картофельным пюре и соусом Демигляс — 250 гр

Филе форели запеченное на овощном жюльене с икорным соусом на основе Мартини — 250 гр

НАПИТКИ И ХЛЕБ
без ограничений

Морс | Чай | Кофе | Вода с лимоном

Чиабатта с луковым маслом

4000