



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МЕДОМ (бри, горгонзола, пекарينو, пармезан, соевые с трюфелем, виноград и клубника)	490
Мясная тарелка (Прошутто, Мортаделла, утка вяленая, Чоризо, каперсы, клубника, мята)	1350
Рыбная тарелка (Марлин х/к, тунец х/к, лосось с/с, угорь п/ф, лимон, лайм, оливки)	1800
Овощная тарелка (томаты узбекский, огурец, редис, паприка, петрушка, укроп)	550
Ассорти разносолов (соленые помидоры, соленые огурцы, черемша, квашенная капуста, морковь по-корейски, чеснок)	110
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ	920
БРУСКЕТТА С УГРЕМ	920
ОЛИВКИ/ МАСЛИНЫ	280
СЕВИЧЕ ДОРАДО	920
ТАР ТАР ТУНЕЦ	820
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ	380
ВИТЕЛЛО ТОННАТО (телятина су-вид, соус тоннато, руккола, каперсы)	1460
ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ (креветки магаданские, креветки медведка, еж морской, устрица, соус соевый, желток перепелиный, лимон, лайм, соус винный)	2700



САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ/С КУРИЦЕЙ	900/ 420
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ИНЖИРОМ	720
ЦЕЗАРЬ КУРИЦА/ КРЕВЕТКА	510 / 730
БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНый САЛАТ	660
ФИРМЕННЫЙ КРАБОВЫЙ САЛАТ «МАГАДАН»	1520
САЛАТ «НИСУАЗ» С ТУНЦОМ	920



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГРЕБЕШКИ С ТАР ТАРОМ ИЗ ОГУРЦА
И ПЮРЕ СЕЛЬДЕРЕЯ

1300

КРЕВЕТКИ НА ОГНЕ ТЕМПУРА

680

ЖУЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
В БЛИННОМ МЕШОЧКЕ

220

ТАТАКИ ТУНЕЦ С ПЮРЕ
ИЗ АВОКАДО И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ
ГИБИСКУС

520



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ, ПЕЧЕНЫМ ТОМАТОМ И СОУСОМ БЕЛОЕ ВИНО	980
СПИНКА МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ БЕРБЛАН	700
ТУНЕЦ СО СПАРЖЕЙ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ -	980
ОСЬМИНОГ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ	2300
ФИЛЕ МИНЬОН С КАРТОФЕЛЕМ, ШПИНАТОМ И СОУСОМ ДЕМИГЛЯСС	850
УТИНАЯ ГРУДКА С ПЮРЕ БАТАТА И ЯБЛОЧНЫМ ЧАТНИ	1100
ФИЛЕ ЛОСОСЯ В ШАФРАНОВОМ СОУСЕ	1200
ШАШЛЫК КУРИНЫЙ	780
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ВЗБИТЫМ МАСЛОМ	200