

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ В СТОЛ

Тарелка самарских мясных деликатесов	300 гр	3 300
Русская коллекция рыб сом копченый, масляная рыба, тунец	210 гр	2 600
Овощное крудите	545 гр	1 500
Австрийский сырный букет	120 гр	1 600
Разносолы огурцы, томаты, черемша, перец острый, капуста квашеная	600 гр	1 300
Сельдь с картофелем и луком	330 гр	500
Сельдь с картофельным кремом	200 гр	560
Сало копченое	100 гр	550
Ростбиф с соусом "Руй"	70 гр	680
Гравлак	120 гр	890
Хлебная корзина пивной хлеб, чиабатта	50/100 гр	240
Тар-тар из говядины на бриоше (3шт)	125 гр	600
Грибное патэ на зерновом хлебе	35 гр	180
Эклер с волжской рыбой (2шт)	100 гр	350
Эклер с ребром (2шт)	110 гр	550
Крокеты из щуки (3шт)	45 гр	390
Крокет из говяжьего ребра с трюфельным муссом	60 гр	390
Утинный паштет в профитролях	45 гр	180
Домашние оладьи с кижучем, икрой и сметаной	100 гр	410
Гратен с трюфельным кремом и красной икрой	60 гр	210
Холодец мини	45 гр	150
Холодец из бычьих хвостов	100 гр	420
Ферреро роше с голубикой	50 гр	280
Капкейки с сальсичио	90 гр	280
Тарталетка с корюшкой и компрессионным огурцом	40 гр	380
Тарталетка с муссом из лосося и желе манго-маракуйя	60 гр	350
Тарталетка с тар-таром из говяжьей вырезки и маринованной редькой	50 гр	280
Ковер из креветки с красной икрой	40 гр	280
Сфера из лосося с пряным томатом и чешуей из винограда	85 гр	400
Шу с патэ и вяленой уткой	45 гр	730

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шницель из филе щуки с солью из фейхоа	70 гр	210
Куриный штрудель с чеддером и моцареллой	70 гр	230
Штрудель с лососем и грибным дукселем	115 гр	400
Мясной гратен со шпинатом и соусом сулугуни	85 гр	1 300
Брошет из стриплойна с кремом авокадо и зелению	100 гр	270
Расстегаи с судаком	100 гр	270



Сфера из лосося с пряным томатом и чешуей из винограда



Тарталетка с тар-таром из говяжьей вырезки и маринованной редькой



Тарталетка с корюшкой
и компрессионным огурцом



Холодец мини



Тарталетка с муссом из лосося
и желе манго-маракуйя



Шницель из филе щуки
с сальсой из фейхоа



Крокет из говяжьего ребра с трюфельным муссом



Шу с патэ и вяленой уткой

САЛАТЫ

Оливье с раковыми шейками	225 гр	900
Салат с ростбифом	190 гр	980
Салат с картофелем и яйцом пашот	200 гр	450
Зеленый салат	160 гр	780
Салат с хрустящей курицей	235 гр	790
Салат с креветками и авокадо	240 гр	980
Мимоза печень трески/кижуч	190 гр	820
Мимоза с семгой	190 гр	900
Сельдь под шубой	130 гр	600

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из кижуча с цитрусовой гремолатой	240 гр	1 290
Рулька с пивным соусом	1 620 гр	4 900
Говядина "Россини"	289 гр	1 950
Стерлядь запеченная по-волжски	1 500 гр	9 500
Штрудель с рыбой	280 гр	850
Щучья котлета	300 гр	800
Томленая лопатка с горошкомолли	240 гр	1 390
Судак по-волжски	120/120/80 гр	880
Утиная ножка конфи	130/80/40 гр	1 480
Цыпленок в пряном маринаде	320/80/50 гр	930
Курица "суприм" с маринованным лимоном и абрикосом	140/80/60 гр	1 100
Рулет из кролика с картофелем и свеклой	320 гр	980
Говяжье ребро с драником из цуккини	270 гр	1 380
Пожарская котлета с ванильным картофелем	300 гр	880
Фаршированный гусь	2 300 гр	9 000

ГАРНИРЫ

Молодой картофель обжаренный	150 гр	250
Картофельное пюре	150 гр	250
Жаренная брокколи	100 гр	350
Овощи гриль болгарский перец, цуккини, кукуруза	150 гр	450
Птитим	150 гр	250

ДЕСЕРТЫ

Захер	1 000 гр	3 000
Медовый	1 000 гр	3 000
Ягода для украшения	100 гр	500

НАПИТКИ Б/А

Сок	1,0 л	550
Вода	0,5 / 0,85 л	480/580
Кофе с молоком	0,2 л	300
Чай черный/зеленый	1,0 л	750
Морс клюква/вишня	1,0 л	550



Гратен с трюфельным кремом
и красной икрой



Грибное пате на зерновом хлебе



Ковер из креветки с красной икрой



Брошет из стриплойна
с кремом авокадо и зеленью

ФУРШЕТ МЕНЮ

Тарталетка с корюшкой и компрессионным огурцом	40 гр	380
Тарталетка с муссом из лосося и желе манго-маракуйя	60 гр	350
Тарталетка с тар-таром из говяжьей вырезки и маринованной редькой	50 гр	280
Ковер из креветки с красной икрой	40 гр	280
Сфера из лосося с пряным томатом и чешуей из винограда	85 гр	400
Шу с патэ и вяленой уткой	45 гр	730
Тар-тар из говядины на бриоше (3шт)	125 гр	600
Грибное патэ на зерновом хлебе	35 гр	180
Эклер с волжской рыбой (2шт)	100 гр	350
Эклер с ребром (2шт)	110 гр	550
Ферреро роше с голубикой	50 гр	280
Утиный паштет в профитролях	45 гр	180
Австрийский сырный букет	120 гр	1 600
Гратен с трюфельным кремом и красной икрой	45 гр	210
Ягода свежая сезонная	100 гр	500



Штрудель с лососем и грибным дюкелем



Куриный штрудель с чеддером и моцареллой



Мясной гратен со шпинатом и соусом сулгуни

Наша особая гордость — Руслан Кантюков, выпускник знаменитой кулинарной школы Le Cordon Bleu. Его авторские блюда — это сочетание изысканных техник и свежих локальных продуктов. Гастрономическое путешествие, которое запомнится вам и вашим гостям!



ГОВЯДИНА "РОССИНИ"



ГОВЯЖЬЕ РЕБРО
С ДРАНИКОМ ИЗ ЦУКИНИ



КУРИЦА "СУПРИМ"
С МАРИНОВАННЫМ ЛИМОНОМ И АБРИКОСОМ



МИМОЗА С СЕМГОЙ



ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА
С ВАНИЛЬНЫМ КАРТОФЕЛЕМ



РУЛЬКА С ПИВНЫМ СОУСОМ



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ НА БРИОШЕ



ТОМЛЕНАЯ ЛОПАТКА С ГОРОШКОМЛЛИ



УТИННЫЙ ПАШТЕТ В ПРОФИТРОЛЯХ



ФЕРРЕРО РОШЕ С ГОЛУБИКОЙ



ЭКЛЕР С ВОЛЖСКОЙ РЫБОЙ



ЭКЛЕР С РЕБРОМ

