



## **Банкет №3**

### **Закуски на Вашем столе**

#### **Мясное плато**

*Сыровяленые мясные деликатесы и копченый окорок  
(10/10/30/30)*

#### **Рыбная палитра**

*Белорыбица, лосось слабой соли, лосось х/к  
(25/25/25)*

#### **Тар-тар из тунца с апельсиновым соусом**

*(110)*

#### **Моцарелла с томатами и рукколой**

*(110)*

#### **1 курс**

#### **Подача порционная**

**Салат «Магре» с подкопченной утиной грудкой  
(185)**

#### **Комплимент от Шеф-повара**

#### **2 курс**

#### **Горячая закуска**

**Телячий язык с картофелем Конфи и зеленой гречей  
(230)**

#### **3 курс**

#### **Горячее блюдо на выбор**

**Судак с овощным рататюем  
(270 )**

**Пиканья с пюре из белой фасоли, с запеченным в морской соли картофелем  
и соусом из красного вина  
(285)**

#### **Хлебная корзина**

*Подается с маслом*

*(80/40)*

#### **Чай, кофе (на выбор)**

*(200)*

#### **Морс ягодный**

*(500)*

### **Стоимость банкетного меню:**

**из расчета 3 200 рублей на одну персону.**

*/цена указана без учета сервисного сбора 10% от стоимости банкета/*