

*Резюме "Тремизум" - 2850 Р  
1050гр / 800мл на одну персону*

### Канпе

- С крилевой икрой и оливковым пюре (25 гр)
- Со сливочным сыром из форели (25 гр)
- С датской сельдью на хлебце "бриошь" и каперсами (25 гр)
- С маринованным лососем и соусом из щуцъей икры (25 гр)
- С ломтиком запеченной свинины, зерновой горчицей и стеблем черемши (25 гр)
- С подкопченной индейкой и грилированным ананасом (25 гр)
- С уткой и брусничным конфитюром, в обсыпке перца "розе" (25 гр)
- С нежным паштетом из телятины и луковыми чипсами (25 гр)

### Мини-закуски в шотах

- С тигровой креветкой и соусом "род-айленд" (25 гр)
- С хамоном, салатом "лоло росо" и оливками (25 гр)
- С овощной соломкой и соусом из прованских трав (40 гр)
- С сыром моцарелла и домашним "песто" (30 гр)

### Салаты

- Традиционный французский оливье с раковыми шейками и каперсами в хрустящих таралетках (50 гр)
- Салат из трех видов мяса с лесными грибами, в хрустящих булочках (50 гр)

### Горячая закуска

- Кокот из форели в хрустящем валоване под корочкой сыра "пармезан" (80 гр)

### Основные блюда

- Брошеты из свинины с цукини на гриле, с острым соусом из бланшированных томатов (120 гр)
- Брошеты из курицы с цукини и паприкой (120 гр)
- Печеный картофель с розмарином (120 гр)

### Десерты и мучные изделия

- Тирамису в шотах (40 гр)
- Трюфели ручной работы (40 гр)
- Тыквенный чизкейк с ягодами физалиса и фруктовыми чипсами (40 гр)
- Хлебная корзина (70 гр)

### Напитки

- Кофе заварной (200 мл)
- Чай в ассортименте (200 мл)
- Морс брусничный (200 мл)
- Вода негазированная (200 мл)
- Топпинги (молоко, сахар, лимон)