

## Меню банкета 5950 руб.

### Аперитив

---

Марсала золотая 50 мл

Сыр бри на хрустящем крекере 20/5 гр

### Холодные закуски 8x50 гр

---

Ломтик осетрины холодного копчения с икорным соусом

Мини-заливное из раковых шеек с листьями рукколы

Трио бочат из форели с чернилами каракатицы, свекольным конфи и сыром рикотта

Подкопченный угорь с белым кунжутом на листьях салата ромен

Ростбиф из мраморной говядины с соусом ремулад

Холодец из кролика с французской горчицей и брусничным соусом

Утиное филе, маринованное в имбирном конфи, подается с фруктовым мармеладом на подушке салата фризе

Прошутто с вялеными томатами на брускетте с кремом из вина Марсала

### Салаты 5x100 гр

---

Микс из листьев салата с маринованным тунцом и перепелиными яйцами

Салат из телятины с маринованными опятами и заправкой род-айленд

Оливье на итальянский манер, подается в морковных нори и пармантье из зеленого горошка

Салат из фенхеля и рукколы, подается с грушевым мармеладом и заправкой из облепихи

Маринованные овощи в меду и травах, подаются с ломтиками пармезана

### Горячие закуски 2x80 гр

---

Морские гребешки под карамельной корочкой, подаются на зеркальном соусе из голубого сыра

Медальоны из телятины с лесными грибами, подаются в хлебце бриошь

### Гастрономическая пауза 50 гр

---

Шарик клюквенного сорбета с водкой и мятой



МАРСАЛА

## Основные блюда 150/100/50 гр

---

Филе Барабульки с тар-таром из овощей и оливковым пюре на подушке из кус-куса

Стейк из мраморной говядины с гратеном из молодой свеклы и картофелем батат под коньячным соусом из зеленого перца-котани

## Десерты 75/75 гр

---

Фирменный десерт Марсала с яркими тонами черешни и сливы, в корзинке-безе ручной работы

Трюфели ручной работы из темного шоколада в обсыпке лесных орехов, подаются со сливочным парфе

## Дижестив 50 мл

---

Вино крепленое Марсала

## Напитки/ Хлеб

---

Минеральная вода 0.5 л

Брусничный морс 0.2 л

Сок 0.2 л

Чай/кофе без ограничения

Хлебная корзина 70 г