МЕНЮ

ПОМЕСТЬЕ-ПАРК
КЛУБ РЕСТОРАН

9890
НА
ПЕРСОНУ

WELCOME
(ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ)

ВОЛОВАН С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА
30 г/g

ФРУКТОВЫЕ КАНАПЕ
50 г/g

АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТ
(икра форели, тунец, парма)
50 г/g

СЫРНОЕ КАНАПЕ
40 г/g

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
(405 г/g НА ПЕРСОНУ)

АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ
(камамбер, шевр, грана падано, виноград, орех, мёд)
40 г/g

РУЛЕТИКИ ИЗ ЦУКИНИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
(креветки, цукини, мягкий сыр)
45 г/g

ВИТЕЛЛО ТОННАТО
(ломтики телячьей вырезки под соусом из тунца, с рукколой, каперсами и помидорами черри)
40 г/g

КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ «КАПРЕЗЕ»
(сыр моцарелла со свежими помидорами, базиликом, оливковым маслом и соусом песто)
45 г/g

СЁМГА ПОСОЛА «ГРАВЛАКС»
(скандинавский способ посола сёмги)
40 г/g

СВЕЖИЕ ОВОЩИ
(помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, садовая зелень)
50 г/g

РЫБНОЕ ПЛАТО
(марлин, слабосолёный лосось, масляная)
40 г/g

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК
45 г/g

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ГРУШЕЙ
(пармская ветчина, груша конференц)
20 г/g

АНТИПАСТИ «ИТАЛЬЯНО»
(прошутто, коппа, чоризо, вяленые томаты, маслины, оливки, чиабатта)
40 г/g

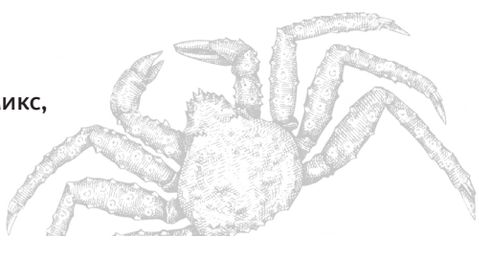
САЛАТЫ
(185 г/g НА ПЕРСОНУ)

САЛАТ С ТУНЦОМ
(слегка обжаренный тунец в кунжутной панировке, микс салатов, помидоры черри, соус винегрет)

САЛАТ С ПРЯНЫМ КАЛЬМАРОМ
(обжаренные кальмары, руккола, помидоры черри, соус дрессинг)

САЛАТ С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА
(мясо краба, сладкий перец, авокадо, томаты, салатный микс, красная икра)

РУККОЛА С КРЕВЕТКОЙ
(руккола, тигровые креветки, сладкие томаты, авокадо, пармезан, ореховый дрессинг)



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(120 г/g НА ПЕРСОНУ)

АВОКАДО ГРИЛЬ С КРЕВЕТКОЙ
(авокадо, тигровые креветки, яблоко, манго, спайси соус, тобико)

ЖУЛЬЕН С ПЕРЕПЁЛКОЙ
(перепёлка, сливочный соус, сыр чеддер, трюфельное масло)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСНОЕ АССОРТИ НА ЯБЛОНЕВЫХ УГЛЯХ
(шашлык из баранины, телятины, курицы; кебаб из телятины, баранины, картофеля; цукини, крымский лук. В сопровождении соуса из сладких томатов)

200/120/50 г/g

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
(медальоны из телячьей вырезки, картофельное пюре, сливочно-грибной соус)

90/150/60 г/g

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ
(палтус синекорый, лосось, тигровые креветки, цитрусовые, соево-кунжутный соус)

120/40/40 г/g

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

(90 г/g НА ПЕРСОНУ)

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ АПЕЛЬСИНОМ И ЯБЛОКОМ
(утка, апельсины, яблоки, пряные специи, клюквенный соус)

БАРАНЬЯ НОГА В АРОМАТНЫХ СПЕЦИЯХ
(баранья нога, начинённая томатами, черносливом и курагой, томящаяся на мангале. В сопровождении сезонных овощей)

СТЕРЛЯДЬ, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ
(стерлядь, паровой рис, запечённые овощи, соус на основе белого вина и сливок)

НАПИТКИ

(1150 мл НА ПЕРСОНУ)

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

500 мл

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
(с/г или б/г)

500 мл

ЧАЙ/КОФЕ

150 мл

ВЫПЕЧКА

(100 г/g НА ПЕРСОНУ)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
(булочки: с солодом и кориандром и французская; багет с луком)

80 г/g

ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ
(мясо, капуста, яйцо с луком)

20 г/g

ДЕСЕРТ

(100 г/g НА ПЕРСОНУ)

ФРУКТОВАЯ ВАЗА
(сезонные фрукты)

- *От 1370 г/g на персону без учёта напитков и welcome*
- *+15% за обслуживание*
- *Скидки на банкетное меню не распространяются*