

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 7 000руб.

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ..... ВЫХОД

<b>АССОРТИ МЯСНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА</b> (буженина, ростбиф, рулет куриный, сало)	<b>250</b>
<b>УТКА ЗАПЕЧЁНАЯ</b> с яблоками в медово-соевой глазури	<b>800</b>
<b>БУРАТТА</b> с базиликовым желе свежими томатами (125/65/20)	<b>125</b>
<b>БАКЛАЖАНЫ МАРИНОВАННЫЕ</b> с аджикой	<b>100</b>
<b>ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ</b> с луковым конфиюрором (70г паштета)	<b>100</b>
<b>ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ</b> (гиганты) с пряным маслом (25/5)	<b>252</b>
<b>ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> с помидорами черри, авокадо, ялтинским луком и перепелиными яйцами (140/140)	<b>80</b>
<b>ФОРШМАК ИЗ М/С СКУМБРИИ</b> на картофельных драниках с красной икрой (30/20/5)	<b>55</b>

### САЛАТЫ ..... ВЫХОД

<b>ЛИСТЬЯ САЛАТА</b> с хрустящими овощами, кальмарами и соусом «Муретти»	<b>200</b>
<b>САЛАТ «МИКАДО»</b> из телятины	<b>210</b>
<b>САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ</b> с сыром фета в стиле Пальмира Палас	<b>100</b>

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ..... ВЫХОД

<b>АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ</b> в сливочно томатном соусе (тигровые креветки, морской гребешок)	<b>650</b>
<b>КЕСАДИЛЬЯ</b> с курицей, грибами, сыром и зеленью, подается с томатным соусом	<b>180</b>

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ..... ВЫХОД

<b>СТЕЙК ИЗ ЧЕРНОМОРСКОГО КАЛКАНА</b>	<b>100</b>
<b>КРЫМСКИЙ ЯГНЕНОК</b> в пикантном маринаде с душистыми травами, запеченый на вертеле	<b>1000</b>

### ГАРНИРЫ ..... ВЫХОД

<b>ОВОЩИ-ГРИЛЬ</b>	<b>200</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ</b>	<b>200</b>

### ФРУКТЫ по сезону ..... ВЫХОД

<b>АНАНАС</b>	<b>100</b>
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>100</b>
<b>КИВИ</b>	<b>100</b>
<b>ЯБЛОКИ</b>	<b>100</b>

### НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ..... ВЫХОД

<b>ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ «БАЙКАЛ»</b> с газ/без газа	<b>250</b>
<b>ЛИМОНАД СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	<b>1000</b>
<b>МОРС СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	<b>1000</b>

### ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ ..... ВЫХОД

<b>ТОРТ ПРАЗДНИЧНЫЙ</b>	<b>1000</b>
<b>СОРБЕТ ИЗ ЛАЙМА</b>	<b>50</b>