

Праздничное предложение

☆☆☆☆ PREMIUM

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (на 1 персону)

Рыбное ассорти 1/40/20
Яркое и изысканное украшение праздничного стола: свежесть балыка из масляной рыбы, нерки и форели копченой, лосося шеф-посола изящно гармонирует со вкусом вяленых томатов и нежностью зеленых салатов.

Фермерское ассорти 1/60/10
Ассорти мясных деликатесов натурального копчения: свиная шейка, карбонат, грудинка и говяжья мякоть, приготовленное в домашнем маринаде.

Овощное ассорти с оливками и каперсами . . 1/70/17
Овощное ассорти в сочных цветах: спелые томаты, хрустящие огурчики, сладкий болгарский перец, молодой редис и свежая зелень. Нотки изысканности этому созвездию придают оливки и каперсы.

Ассорти солений из нашего погребка 1/100
Сочная капуста с душистым чесноком и ароматной черемшой, соленые томаты и огурчики на ложе из виноградного листа, заготовленные собственноручно нашим шеф-поваром по традиционной рецептуре.

Фруктовое ассорти с листьями мяты 1/150
Гирлянда из свежих фруктов: яблоки, груши, мандарины, апельсины, киви, бананы и виноград.

Сырное ассорти 1/70
«Камамбер», «Моцарелла», «Дор-блю», «Фета», «Пармезан», «Чеддер» - 6 лучших сортов сыра на одной тарелке с медом, виноградом и грецким орехом.

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

Щука фаршированная 1/100/80

САЛАТЫ (на выбор)

«Цезарь» с цыпленком 1/190
Листья салата с пшеничными гренками под соусом «Цезарь» с куриной грудкой и сыром «Пармезан».

Салат «Дали Premium» 1/230
Салат из буженины, телячьего языка, обжаренного куриного филе в сочетании со свежим и соленым огурчиком, миксом салатов под фирменной заправкой и сыром «Пармезан».

Оливье от шеф-повара с нежной индейкой . 1/280
Всеми любимый классического салат, изысканность которому придает нежная индейка, приготовленная при низкой температуре в оригинальной подаче от шеф-повара.

Салат «Греческий» с сыром «Фета» 1/230
Традиционный овощной салат с классической заправкой.

Салат «Нормандиз» 1/150
Эксклюзивное сочетание краба с черным виноградом, авокадо, коктейльными креветками и домашней заправкой.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)

Жульен из цыпленка 1/90

Жульен грибной 1/90

Жульен с языком 1/95

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

Свинина «По-французски» 1/230/150
Нежная свинина запекается с овощами, грибами и сыром. Подается с нежным картофельным пюре.

Шашлык из свинины с печеным картофелем и томатным соусом «Сацебели» 1/150/150/50/60
Блюдо готовится на углях, подается с маринованным луком, печеным картофелем, зеленью и свежими овощами.

Медальоны из цыпленка 1/100/110/50
Филе фермерского цыпленка в нежной сырной корочке. Подается с картофелем по-деревенски и сырно-чесночным соусом.

Филе судака «Гурме» 1/100/150/40
Жареное филе судака с картофельным пюре и маком в сливочно-лаймовом соусе на основе белого сухого вина.

Стейк «Аляска» 1/100/180/75
Филе дикого лосося готовится на углях и подается с запеченным картофелем «Шато» и соусом из белого вина.

Телятина по-лионски 1/130/115/10
Насладитесь новым вкусом стейка из говядины, который подается с кабачковым ризотто и ярко-луковым соусом.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

НАПИТКИ (на выбор)

Морс клюквенный 1/500

Минеральная вода «Серафимов Дар» газ/негаз . 1/500

АЛКОГОЛЬ (на выбор)

Водка 1/250

Коньяк 1/250

Настойка (на выбор) 1/250
«Лимончелло», «Хреновуха», «Медовуха», «Клюковка»

Вино | Шампанское пл/сл. 1/375

СТОИМОСТЬ ДАННОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ 2500 РУБ. НА ОДНУ ПЕРСОНУ

вес блюда указан в расчете на одну персону