

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- Филе форели в ломтиках с маринованным имбирем и лимоном 1/25/10
- Селедочка с картофелем , маринованным луком и лимоном 1/75
- Пряная буженина, запеченная в горчичном соусе с чесночком , подается с соусом Хрен 1/30/5
- Карпаччо из куриной грудки в слайсах из свежего огурца с мини моцареллой и свежими томатами 1/25/15/10
- Рулетики из ветчины с сыром на листьях салата , с декором из томатов Черри 1/50/10
- Ассорти твердых сыров со сладким топингом и виноградом 1/35/10/10
- Плато из свежих овощей 1/90/10  
(томаты, огурцы, перец сладкий, сельдерей, зелень)

**САЛАТЫ**

- Салат «Оливье» по традиционному рецепту 1/150  
(ветчина, морковь, картофель, майонез, огурцы, зел. горошек, яйцо)
- Салат из куриного филе с салатным миксом, свежим огурцом и томатами с гренками и твердым сыром 1/120

**ГОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)**

- Филе цыпленка, под шапочкой грибного жульена, гарнированное рисом По-восточному 150/150/20
- Запеченный карбонат из свинины в соусе Терияки, гарнированный картофелем По-деревенски 140/150/20

**ФРУКТОВАЯ ВАЗА И ДЕСЕРТ**

- Ассорти из фруктов и ягод по сезону 1/100
- Мини пирожное 1/50

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

- Французский белый багет 1/40
- Пражский ржаной багет 1/40

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

- Вода с лимоном в графинах 300 мл.
- Морс ягодный 150 мл

Вес меню без напитков на 1 человека 1 230 гр

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

*Лосось шеф-посола в слайсах с нежным творожным сыром, лимоном и имбирем с декором под красную икру 1/30/10/5*

*Риет из горбуши с кунжутом на тосте с малинами и зеленью 1/50*

*Буженина из филе индейки, запеченное во французской горчице с томатами Черри и сырным соусом 1/45/20*

*Сырокопченая свинина в слайсах на листьях салата с соусом из лесных ягод 1/25/10*

*Брускетта с овощным рататюем под шапочкой из домашнего сыра с зеленью 1/60*

*Рулетики из ветчины с пикантным сырным муссом, маслинами и зеленью 1/55*

*Ролл-питт с крабовым мясом и свежим огурцом с лимоном и оливками 1/50/10*

*Ассорти из свежих овощей с зеленью 1/75*

**САЛАТЫ**

*Салат «Восточный принц» из куриного филе Триль, паприки, сочных томатов, хрустящего Айсберга, Рукколы, заправленный оливковым маслом с кинзой и зеленью под шапочкой из брынзы 1/100*

*Салат «Презент» с копченой курочкой, маринованным огурчиком, картофелем, морковью, майонезом, зеленым горошком и яйцом 1/125*

**ТОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

*Брошет из нежной свинины в маринаде на шпажке с цуккини 1/80*

**ТОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)**

*Филе трески, обжаренное в сырной панировке с соусом Айоли, подается с овощным ризотто, лимоном и свежим огурцом 1/140/150/30*

*Обжаренное филе индейки, маринованное в ароматных специях, подается с Кавказским соусом, с обжаренным на сливочном масле отварным картофелем с зеленью и овощами 1/140/150/30*

**ФРУКТОВАЯ ВАЗА**

*Ассорти из свежих фруктов и ягод по сезону 1/150*

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

*Багеты пшеничные и ржаные 1/80*

**НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

*Вода минеральная с лимоном 150 мл*

*Морс из свежих ягод 200 мл*

**Вес меню без напитков 1 300 гр.**

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

*Лосось холодного копчения в дуэте с филе кеты с лимоном и маринованным имбирем 1/35/10/10*

*Филе сельди на запеченном картофеле с кружочками сладкого красного лука и зеленью 1/50/50/10*

*Мясное плато из свиного балыка, праздничной говядины и сыровяленой колбаски с маслинами и томатами Черри 1/50/10*

*Говядина Су-вид с соусом из туица на салатном листе 1/30/15*

*Цукини с тар-таром с обжаренными в меду грибов с луком, с домашним сыром 1/60/5*

*Рулетики из ветчины с пикантным сырным муссом, маслинами и зеленью 1/50*

*Слайсы из свежих огурцов в заправке из базилика с со свежими томатами и мини Моцареллой 1/50/15*

*Сырное ассорти с медом и виноградом 1/50/25*

**САЛАТЫ**

*Салат «Римский» с карпаччо из филе индейки, салатным миксом, овощами Триль, заправленный соусом Теризки под пудрой Пармезана 1/100*

*Салат «Мясной классический» с ветчиной, курой, маринованным огурчиком, картофелем, майонезом, зеленым горошком и яйцом 1/125*

**ТОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

*Тарталетка с грибным жульеном 1/100*

**ТОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)**

*Курочка запеченная «По-гречески» с брынзой, яйцом, овощами и сыром, подается с диким рисом и свежим огурцом 1/150/150/30*

*Пикантные медальоны из свиной вырезки, подаются с обжаренным картофелем По-деревенски с зеленью и овощами 1/150/150/20*

**ФРУКТОВАЯ ВАЗА**

*Ассорти из свежих фруктов и ягод по сезону 1/150*

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

*Багет пшеничный и ржаной, хлеб 1/60*

**НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

*Чай черный или зеленый (с сахаром или медом) 150 мл*

*Морс из свежих ягод 200 мл*

*Вес меню без напитков 1400 гр*

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Слабосоленый лосось с риемом из креветок на салатном листе с лимоном и маслинами 1/30/10/5

Мини тарталетки с копченой икрой мойвы 1/30

Холодный Чикен-ролл с сыром и красным болгарским перцем на салатном листе со свежими томатами и сырным соусом 1/40/20

Мясной дуэт из Праздничной говядины в/копч. и свиного балыка с брусничным соусом 1/50/10

Капрезе из сочных томатов с сыром Моцарелла и соусом Песто 1/60

Рулетики из ветчины с пикантным сырным муссом, маслинами и зеленью 1/55

Анти паста из овощей Триль с острой морковкой и свежей зеленью 1/75

Плато из ломтиков Адзгейского сыра со свежими овощами и зеленью 1/40/45/5

**САЛАТЫ**

Салат «Нежный» с хрустящим Айсбергом, копченым куриным филе, вяленными томатами, паприкой, заправленным соусом с базиликом под шапочкой сыра Чедер 1/120

Салат «Каприз» с ветчиной, курой, сыром, майонезом, ананасом и яйцом 1/120

**ТОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

Курочка Барбекю в соусе Терияки с кунжутном 1/125

**ТОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)**

Кармашек из филе индейки «Эксклюзив» запеченный с беконом и грибами, подается с припущенным рисом и свежим огурцом 1/140/150/30

Отбивная из свиной корейки, запеченная с сыром и томатами, подается с обжаренным на сливочном масле отварным картофелем с чесночком и зеленью 1/150/150/20

**ДЕСЕРТ**

Ассорти из свежих фруктов и ягод по сезону 1/150

Мини пирожные «Медовик» ручной работы 1/50

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

Багеты пшеничные и ржаные, хлеб 1/80

**НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

Вода минеральная с лимоном 1/200

Морс из свежих ягод 200 мл

Вес меню без напитков 1 420 гр.

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Рыбное плато из лосося холодного копчения, филе палтуса (эсколара) и Королевских креветок с лимоном и маслинами 1/60/15

Филе скумбрии с нежным пюре из картофеля с базиликом с каперсами и лимоном 1/35/35/10

Запеченный рулет из куриной грудки с сыром, грибами и паприкой, подается с томатами «Черри» 1/50/10

Праздничная говядина в/к с томатами черри и мини Моцареллой в слайсах свежего огурца 1/30/35

Обжаренные колечки цуккини с тартаром из шампиньонов с болгарской брынзой и зеленью 1/70

Ассорти из твердых сыров 1/45/25/20

(пармезан, чеддер, гауда, маасдам с виноградом и черносмородиновым топингом)

Плато из свежих крупно нарезанных овощей со свежей зеленью 1/100

**САЛАТЫ**

Салат «Сантана» из обжаренного мелким брусочком в специях куриного филе, сладкой паприки, красной фасоли, хрустящего салата с твердым сыром, декорированный ломтиками жаренного бекона и томатами Черри 1/120

Салат «Морская Соната» с филе красной рыбы, салатным миксом, кукурузой, свежим огурцом под шапочкой из твердого сыра 1/120

**ТОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

Креветки Королевские, обжаренные в кляре с соусом тар-тар. 1/75/20

**ТОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)**

Духовая свинина в сливочном соусе с грибами, подается с обжаренным на сливочном масле отварным картофелем с овощами и зеленью 1/140/150/30

Куриное филе «Гармония» (куриная грудка Триль под соусом Блю-чиз с кусочками ананаса, подается с золотистым рисом «По-восточному») 1/175/125/20

Филе форели, обжаренное в прованских специях в сливочном соусе, гарнированное свежими овощами с лимоном 1/140/125/55

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

Багеты пшеничные, ржаные 1/80

**ДЕСЕРТЫ**

Ассорти из фруктов и ягод по сезону 1/150

Пирожное ручной работы «Наполеон» 1/75

**НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

Морс из свежих ягод 200 мл

Вода минеральная с лимоном 250 мл

Чай черный, зеленый (сахар, лимон) 1/150

Вес меню без напитков 1 400 гр.