

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Wisteria

BANQUET MENU

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

● ————— BANQUET MENU

5 500 ₹ НА 1 ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ в стол: —————

Антипаста 115 г

Antipasto

Ассорти паштейш 130 г

Assorted pates

Сырное плато 65 г

Бри, горгонзола, пекорино

Cheese platter — Brie, gorgonzola, pecorino

Паштет из птицы с конфитюром из свёклы и изюма 55 г

Poultry pate with beetroot and raisin confiture

Рыбное плато 60 г

Лосось, тунец, эсколар

Fish platter — Salmon, tuna, escolar

Ассорти крудо 70 г

Гребешки, сибас, креветки, лосось

Crudo assorted — Scallops, sea bass, shrimps, salmon

САЛАТЫ в стол: —————

Салат с гребешками, чукой, авокадо и пармезаном 50 г

Salad with scallops, chuka, avocado and parmesan

Овощной салат с сыром фета 85 г

Vegetable salad with feta cheese

Салат с цыплёнком гриль и мини-романо 70 г

Salad with grilled chicken and mini romano

ГОРЯЧЕЕ на выбор: —————

Мурманская треска с трюфельным пюре 255 г

Murmansk cod with truffle puree

Телячьи щечки, тушеные с перцем и зеленой гречей 250 г

Veal cheeks stewed with pepper and green buckwheat

ХЛЕБ —————

Ассорти хлебов 75 г

Assorted bread

НАПИТКИ —————

Кофе / чай на выбор 200 мл

Coffee/tea to choose from

————— Вес на персону 1 030 г без напитков —————

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

● ————— BANQUET MENU

7 500 ₹ НА 1 ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ в стол: _____

Антипаста 115 г
Antipasto

Ассорти паштейш 130 г
Assorted pates

Сырное плато 65 г
Бри, горгонзола, пекорино
Cheese platter — Brie, gorgonzola, pecorino

Паштет из птицы с конфитюром из свёклы и изюма 55 г
Poultry pate with beetroot and raisin confiture

Рыбное плато 60 г
Лосось, тунец, эсколар
Fish platter — Salmon, tuna, escolar

Суши на крабе
Sushi on a crab
Лосось с красной икрой 20 г
Salmon with red caviar
Угорь унаги 20 г
Unagi eel
Лосось с красной икрой 20 г
Salmon with red caviar
Угорь унаги 20 г
Unagi eel

Ассорти крудо 70 г
Гребешки, сибас, креветки, лосось
Crudo assorted — Scallops, sea bass, shrimps, salmon

САЛАТЫ в стол: _____

Салат с креветками, страчателлой и авокадо 60 г
Salad with shrimps, stracciatella and avocado

Овощной салат с сыром фета 85 г
Vegetable salad with feta cheese

Стейк-салат с говядиной, авокадо и кремом из горгонзолы 65 г
Steak salad with beef, avocado and gorgonzola cream

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА в стол: _____

Креветки с васаби и миндалём 115 г
Wasabi shrimps with almonds

ОБНОВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОРОВ _____

Сорбет Лимон-Лайм 50 г
Lemon-Lime Sorbet

ГОРЯЧЕЕ на выбор: _____

Лосось с ньокками из печеной тыквы и соусом беарнез 250 г
Salmon with baked pumpkin gnocchi and bearnaise sauce

Перепёлка с жареными овощами и сливочно-мятным соусом 310 г
Quail with fried vegetables and mint creamy sauce

ХЛЕБ _____

Ассорти хлебов 75 г
Assorted bread

НАПИТКИ _____

Кофе / чай на выбор 200 мл
Coffee/tea to choose from

Морс 250 мл
Fruit drink

————— Вес на персону 1 285 г без напитков —————

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

● ————— BANQUET MENU

9 500 ₪ НА 1 ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ в стол: _____

Морской ёж 1 шт.
Sea urchin

Антипаста 115 г
Antipasto

Ассорти паштейш 130 г
Assorted pates

Сырное плато 65 г
Бри, горгонзола, пекорино
Cheese platter — Brie, gorgonzola, pecorino

Паштет из птицы с конфитюром из свёклы и изюма 55 г
Poultry pate with beetroot and raisin confiture

Суши на крабе
Sushi on a crab

Гребешки с цитрусовым соусом 20 г
Scallops with citrus sauce

Тунец с трюфельным кремом 20 г
Tuna with truffle cream

Гребешки с цитрусовым соусом 20 г
Scallops with citrus sauce

Тунец с трюфельным кремом 20 г
Tuna with truffle cream

Ассорти крудо 70 г
Гребешки, сибас, креветки, лосось
Crudo assorted — Scallops, sea bass, shrimps, salmon

САЛАТЫ в стол: _____

Салат с крабом, томатами и мятой 65 г
Salad with crab, tomatoes and mint

Салат с морепродуктами, томатами и авокадо в сливочном соусе 85 г
Salad with seafood, tomatoes and avocado in creamy sauce

Стейк-салат с говядиной, авокадо и кремом из горгонзолы 65 г
Steak salad with beef, avocado and gorgonzola cream

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ в стол: _____

Крокеты из говяжьего ребра 60 г
Beef rib croquettes

Мясное плато на гриле 1/2 200 г
Медальоны из говядины, стейки рибай и блейд, цукини, жареный картофель с сезонными грибами, перечный соус
Grilled meat platter — Beef medallions, ribeye, blade, zucchini, fried potatoes with seasonal mushrooms, pepper sauce

Гребешки с печёной цветной капустой и красной икрой 60 г
Scallops with baked cauliflower and red caviar

ОБНОВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОРОВ _____

Сорбет Лимон-Лайм 50 г
Lemon-Lime Sorbet

ГОРЯЧЕЕ на выбор: _____

Палтус с орзо и молодым шпинатом в сливках 270 г
Halibut with orzo and young spinach in cream

Мраморная говядина с трюфельным жу, стейком из сельдерея и сезонными грибами 255 г
Marbled beef with truffle jus, celery steak and seasonal mushrooms

ХЛЕБ _____

Ассорти хлебов 75 г
Assorted bread

НАПИТКИ _____

Кофе / чай на выбор 200 мл
Coffee/tea to choose from

Морс 250 мл
Fruit drink

————— Вес на персону 1 435 г без напитков —————