

КЕЙТЕРИНГ МЕНЮ

Цена за шт.

КАНАПЕ

Ростбиф с айоли из петрушки 18 г	350	Печеный картофель с копченым	750
Говядина темпура со спайси майо 23 г	350	кремом и черной икрой 25 г	
Крокеты митболы с айоли 17 г	350	Гребешок, запечённый	800
Тарталетка с зелёным горошком 40 г	350	в масле мисо с тартаром 70 г	
Конфета с гаспачо 1 шт.	450	Бриошь с чёрной икрой,	800
Хрустящая креветка 50 г	550	ростбифом и грибным соусом 19 г	
Бриошь с тартаром из говядины	600	Дыня с сесиной 26 г	650
и сыром пармезан 17 г		Инжир с сесиной 26 г	800

Цена за шт.

БРУСКЕТТЫ

Брускетта вителло тоннато 75 г	1 400	Брускетта с креветками 95 г	700
Брускетта с лососем 105 г	850	Брускетта с сесиной	1 000
Брускетта с уткой конфи 55 г	700	и оливками 100 г	

Цена за шт.

НА КОМПАНИЮ

Начос сальса 550 г	2 000	Оливки с лабне и черной икрой 150 г	6 100
Мясное плато 300 г	6 500	Рыбное плато 680 г	7 000

Цена за шт.

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с кули	500	Канеле с малиной 1 шт.	450
из черной смородины 78 г		Канеле с манго 1 шт.	450
Тарталетка с парфе и	550	Канеле с бурратой и инжиром 1 шт.	650
клубничным джемом 65 г		Канеле с бурратой и	1 100
Крем-брюле 75 г	600	чёрной икрой 1 шт.	
Канеле с кокосом 1 шт.	450		

