

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



01. САЛАТЫ

 	Салат с печёной свеклой и малиновым дрессингом	140г	550,-
			
	Классический салат Цезарь с куриным филе	150г	490,-
	Салат Цезарь с креветками гриль и классической заправкой	150г	790,-
	Пикантный салат со слабосолёным лососем, спелым авокадо и заправкой из сливочного хрена	150г	650,-
 	Салат с беби-картофелем, лососем слабой соли в медово-горчичной заправке	150г	650,-
 	Салат с запечённым баклажаном, сыром Моцарелла и миндальными лепестками	150г	450,-
			
	Ростбиф с рукколой, сыром Пармезан и заправкой из зернистой горчицы	150г	790,-
	Салат Греческий с сербской брынзой и маслинами	150г	290,-
	Классический салат Нисуаз с желтопёрым тунцом и фирменным соусом	160г	490,-

02. НАРЕЗКИ

	Ростбиф горячего копчения	100/50/30г	990,-
	Ассорти копчёных деликатесов	350г	1590,-
	Нарезка из свежих овощей с букетом из пряных трав	300г	490,-
	Ассорти солений (томаты, огурцы, морковь по-корейски, капуста маринованная, оливки каламата, имбирь маринованный, зелень)	300г	490,-



Салат с беби-картофелем



Классический салат Нисуаз



Пикантный салат



Ростбиф горячего копчения

02. НАРЕЗКИ

Рыбное плато (рыба масляная, лосось слабой соли, лосось холодного копчения, тунец слабой соли)	260г	1790,-
Ассорти сыров с мёдом и апельсином (бри, дор-блю, пармезан)	300г	1590,-
Сырное плато с мёдом и орехами (Маасдам, Качотта, Пармезан)	290г	990,-
Холодные мясные нарезки (ростбиф, пармская ветчина, язык)	240г	1990,-
Мясное ассорти со сливочным хреном (сервелат, буженина запечённая, рулет куриный)	280г	690,-
Фруктовая тарелка (апельсины, яблоки, груши, виноград, киви)	300г	350,-

03. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 Утиная грудка с жареным адыгейским сыром и облепиховым соусом	120г	650,-
 Киш в песочной корзинке с запечённым лососем со шпинатом	55г	350,-
Киш в песочной корзинке с подкопчённым беконом	60г	250,-
 Киш в песочной корзинке 4 сыра	60г	290,-
Шашлычки из креветок с тайским соусом	110/30г	790,-
Шашлычок из свинины с томатным соусом	100/30г	280,-
Шашлычок куриный с соусом терияки	100/30г	250,-
Хлебная корзинка (белые и зерновые булочки) комплимент от ресторана		0,-



Самый популярный
| The most popular



От Шеф-повара
| Chief's Special



Уральские традиции
| Ural traditions



Без глютена
| Gluten free



Вегетарианское
| Vegetarian



Сбалансированное блюдо
| Balanced



Рыбное плато



Ассорти сыров



Холодные мясные нарезки



Утиная грудка

05. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Стейк из говяжьей вырезки с овощами гриль | 100/120/20г **1790,-**
* степень прожарки по умолчанию *medium*
-  Маффин из судака на подушке из кукурузной поленты с соусом из шпината и красной икрой | 130/120г **790,-**
-   Морской окунь в азиатском стиле с соте из глазированных овощей | 110/130г **1100,-**
-  Улитка из лосося с муссом из цветной капусты в сопровождении трюфельного масла | 120/120г **1690,-**
-   Томлёная говяжья шея с луковым кремом и мясным жу | 235г **1100,-**
-  Кордон блю из цыпленка с сыром бри в дополнении картофельного пюре с трюфельным маслом | 140/120/30г **590,-**
-  Томлёная свинина с белыми грибами и картофельным gratenom | 100/100/30/40г **950,-**

06. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

-  Копчёные рёбра с соусами BBQ, соус спайси, медово-горчичный* | 500г **2200,-**
* 8-12 рёбер

07. ДЕСЕРТЫ

- Торт на заказ, в кг | 1000г **от 1890,-**
(оформление торта оплачивается дополнительно)



Шашлычок из креветок



Киш



Улитка из лосося



Морской окунь



Томлёная говяжья шея



Копчёные рёбра

08. НАПИТКИ

Сок в ассортименте	1000мл 390,-
Морс	1000мл 300,-
Чай чёрный / зелёный (пакетированный)	200мл 150,-
Чай витаминный (апельсин, имбирь, мёд, чёрный чай), заваривается в бойлере	1000мл 250,-
Кофе (молотый)	200мл 150,-
Вода питьевая «ВЛАСОВ КЛЮЧ», негазированная (бут.)	500мл 170,-
Вода питьевая газ./ негаз., в ассортименте	330мл 230,-
Вода с лимоном	1000мл 120,-



ЧАСЫ РАБОТЫ OPEN HOURS

Ресторан | Restaurant | 12:30 - 23:00

Бар | Bar | Круглосуточно 24/7

620075, г. Екатеринбург, ул. Энгельса, 7

7, Engels str., Yekaterinburg, 620075

+7 (343) 253-53-82

+7 963-857-70-77 | H6152-SL2@accor.ru

банкетный менеджер