Банкетное меню Room Café & Bar

Холодные закуски:

Мясная тарелка (пармская ветчина,	150/10	590 p.
сервелат «Милано», итальянский ростбиф)		
Рыбное ассорти	1/170	680 p.
Ассорти из свежих овощей	1/250	<i>300 p</i> .
(помидоры, огурцы,перец болг.,лук красный,зелень)		
Ассорти сыров	1/165/80	630 p.
Куриный паштет в брусничном желе	1/260/100	390 p.
(куриный паштет, бруснично-можжевеловое желе		
на земле из бородинского хлеба с горячими гренками)		
Скумбрия со сливочным дымом	1/270	<i>310 p</i> .
(скумбрия, пена из скумбрии, творожный сыр, картоф	ель)	
Букет солений (огурцы, помидоры, чеснок	1/400	<i>300 p</i> .
маринованный ,капуста квашеная, черемша)		
Микс из маринованных грибов	1/265	390 p.
Сельдь на хлебцах	1/100/150	270 p.
Икра красная	1/50	400 p.
Капрезе (сыр моцарелла, помидоры,	1/225	440 p.
бальзамический соус)		_
Карпаччо из говядины (с руколлой и	1/160	440 p.
сыром Грана Падано)		
Маслины	1/100	120 p.
Фруктовое плато (яблоко ,	1/1000	900 p.
груша, виноград, банан, киви)		-

Салаты:

Салат с говядиной и вешенками	1/290	440 p.
(с мини-картофелем,микс-салатом, сыром скаморца и ве	гшенками)	
Азиатский салат с куриной грудкой	1/230	340 p.
(куриная грудка, помидоры, дайкон, перец, сельдерей, микс-салат, остро-сладкий соус)		
Салат с языком	1/215	420 p.
(огурец, барбарис, кинза, язык говяжий, кориандр, помидоры, лук красный, перец красный, мини шпинат)		-
Греческий салат (с брынзой и маслинами)	1/270	380 p.
Оливье (с раковыми шейками)	1/225	350 p.

Салат из морепродуктов (кальмары,	1/220	490p.
креветки, микс - салат, помид. черри с		
соусом манго – маракуйа)		
Салат с соусом унаги и угрем(помидоры	1/250	460 p.
черри,микс-салат, авокадо, кунжут, угорь,		
соус спайси, соус унаги, багет)		
Сельдь под шубой	1/150	<i>220 p</i> .
Салат Цезарь с курицей – гриль	1/220	390p.
Салат Цезарь с тигровыми креветками	1/190	460 p.
Черный Цезарь (романо, айсберг, чернила	1/250	460 p.
каракатицы, митболы из краба и креветок,		
креветочные чипсы, пармезан, соус цезарь)		
Салат с воздушной грушей и икрой из малины	1/150	440 p.
(мусс из груши, малина, сыр скаморца,		
микс-салат, трюфельное масло)		

^{*}Возможен заказ блюд японской кухни

Горячие закуски:

Хрустящие горячие тосты(из ржаного	100/50	220 p.
хлеба с чесноком)		
Жульены с грибами	1/150	280 p.
Креветки	1/150	390 p.
Ассорти на компанию с тремя соусами	1/460/30/30/30	980p.
(чесночные гренки, креветочные чипсы, начос,		
кольца кальмара, куриные крылья с тремя соусами)		
Жаренный сыр с соусом песто и медовой бом	бой 1/85	310 p
Черный креветочный попкорн (креветки, черни.	па каракатицы,	
салат корн, сыр сливочный, тобико)	1/150/30	410 p

Горячие блюда:

Шашлык из куриного филе	150/110	390 p.
Шашлык из свинины	150/110	450 p.
Шашлык из баранины	150/110	560 p.
Ростбиф с картофельной сферой	1/180/200 30	790 p.
(говяж.вырезка,картоф.пюре, пармезан и		
трюфельное масло на земле из маслин)		
Телячьи щечки	1/ 150/ 150/110	580 p.
(в винно-тимьяновом соусе с запеченной тыквой)		
Стейк Рибай	1/330	1550 p.
Филе миньон с вешенками (с муссом из сыра)	1/180/150/75	720 p.
Свиная корейка (с помидорами банч и соусом блю)	1/340	520 p.
Цыплёнок под медовым соусом (с мини – картофел	ем) 1/180/150/50	570 p.
Утиная ножка (с запечёнными яблоками)	1/185/135	610 p.
Куриная грудка с тимьяном (с горошком и черри)	1/320	440 p.
Куриные котлетки (с карт.пюре и соусом из бел.гр	ибов) 1/325	410 p.
Запечённые свиные рёбра (в мед.глазури, с карт.дол	<i>аьками)1/400/130</i>	670 p.
Каре ягнёнка(с винным соусом и овощами)	1/280	780 p.
Стейк из Норвежской сёмги (с карт-брокколе пюр	e, 1/145/210/30	690 p.
свекольным гелем под винным соусом)		
Стейк из форели (со сливочным соусом)	1/175/110	690 p.
Палтус с овощами	1/110/105/50	610 p.
(белая рыба в маринаде мисо-пасты с болгарским		
перцем, кабачком и луком Порей)		
Котлетки из креветок	1/130/160	540 p.

Гарниры:

Овощи-гриль	1/200	250 p.
Картофельное пюре	1/150	90 p
Фри, картофельные дольки	1/150	140 p.
Микс – салат с помидорами	1/150	250 p.
Рис с овощами	1/150	90 p.

Хлебная корзина(горячие булочки белые и чёрные, гриссини) 1/2/2 80 р. А ещё мы можем испечь торт по Вашему желанию!