



Выход еды на 1 персону:

1505 г

Банкетное меню на 1 персону ~ 8000 рублей

Выход напитков на 1 персону:

1468 мл

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME – 66 г

Гуакамолe с тунцом в шоте

Тартар из свежего тунца, декорированный икрой тобико и перьями зеленого лука сибует. Подается в шоте с гуакамолe на основе авокадо, перца чили, кинзы, табаско, томатов и сока лайма

Канaпе с бужениной и корнiшонами на тосте из бородинского хлеба

Канaпе из ломтика буженины, начиненного корнiшоном. Подается на обжаренном на гриле бородинском хлебе с горчичным соусом. Канaпе декорировано томатом черри

Спринг-ролл с крабом и авокадо в ложечке

Спринг-ролл с крабами, ломтиками авокадо и салатом латук, дополненный острым соусом чили. Подается в ложечке

Овощной террин из цуккини, баклажанов и сладкого перца со сливочным сыром

Оригинальная закуска из слоев запеченных баклажанов, цуккини, сладкого перца и сливочного сыра под соусом песто. Подается в ложечке

Утиная грудка на инжире

Тонкие слайсы утиной грудки со свежим инжиром и сливочным сыром. Канaпе декорировано зернами граната. Подается в ложечке

Ягодная шпaжка (ежевика, малина, голубика)

Ягодная шпaжка из ежевики, малины и голубики



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – 448 г

Ассорти овощей по-бакински (бакинские томаты, огурцы, сладкий перец, кинза, тархун, базилик)

Бакинские томаты, огурцы, разноцветный сладкий перец с зеленью - кинзой, тархуном и базиликом

Аджапсандал

Холодная закуска из тушеных овощей: томатов, баклажанов, цуккини, сладкого перца

Ассорти сыров (пармезан, дорблю, козий сыр, камамбер)

Сырная тарелка из сыра пармезан, дорблю, козьего сыра и камамбера. Подается с виноградом, медом, грецкими орехами. Декорировано блюдо физалисом

Ассорти восточных сыров (сулугуни, чечил, чанах), свежая зелень

Сулугуни, чечил, чанах подаются со свежей зеленью - базиликом, кинзой, укропом и петрушкой



Тартар из телятины с соусом понзу и маринованными огурцами кимчи

Тартар из телятины с соусом понзу и маринованными огурцами кимчи. Декорирован веточками кинзы и кунжутом

Бараньи язычки с запеченными овощами

Отварные бараньи язычки на подушке из запеченных на мангале овощей (цуккини, баклажаны, томаты, сладкий перец). Подаются в хрустящей корзинке из теста

Три вида лосося на оладьях из цуккини

Три вида лосося на оладьях из цуккини: лосось холодного копчения с соусом масаго, мусс из лосося горячего копчения, семга горячего копчения с муссом из козьего сыра на оладьях. Закуска декорирована кресс-салатом

Тигровые креветки на оладьях из цуккини

Маринованные в соусе на основе кунжутного масла, соевого соуса, меда, имбиря, чеснока, а затем обжаренные креветки, подаются с соте из кабачков и вяленых томатов на оладьях из цуккини





Семга слабосоленая

Ломтики слабосоленой семги, подаются с дольками лимона и лайма

Семга копченая

Ломтики копченой семги, подаются с дольками лимона и лайма

Осетрина горячего копчения

Ломтики осетрины горячего копчения, подаются с дольками лимона и лайма

Осетрина холодного копчения

Ломтики осетрины холодного копчения, подаются с дольками лимона и лайма



САЛАТЫ – 214 г

Глазированная свекла с мягким козым сыром

Салат из свеклы, глазированной бальзамиком, оливковым и трюфельным маслом. Подается с мягким козым сыром и орешками кешью и декорирован свекольными листьями

Салат с уткой и ореховым соусом

Оригинальный салат из ломтиков утки конфи на листьях салата с соломкой из яблок, апельсинами и томатами черри. Салат заправлен соусом из грецких орехов. Декорирован квадратиками обжаренного во фритюре рисового теста

Салат из телятины по-тайски

Ломтики телятины на смеси салатной зелени, заправленной соусом из пюре манго, кунжутного масла и сока апельсина. Дополнены чипсами из корня сельдерея, апельсином и грейпфрутом. Салат декорирован жареными кедровыми орешками



Копченый тунец с листьями салата и соусом из кунжута

Слайсы копченого тунца подаются с миксом салатов, маринованной цветной капустой и имбирем. Блюдо заправлено лангустинно-кунжутным соусом и декорировано кунжутом

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ – 68 г

Ассорти французских булочек 2 шт.

Мягкие свежеспеченные французские булочки



Гриссини

Традиционные итальянские хлебные палочки собственного приготовления с различными посыпками - кунжутом и сыром пармезан

Сырная булочка

Ароматная сырная булочка

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА – 181 г

Ризотто с морепродуктами

Рис сорта "Арборио" подается с морепродуктами (кальмар, креветка, моллюски вонголе, мидии) и сыром пармезан, декорирован листьями базилика



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Вырезка из молочной телятины с гарниром из овощей на гриле - 296 г

Обжаренная вырезка из молочной телятины подается с миксом овощей гриль - молодым горошком в стручках, мини-кукурузой и мини-морковью

или

Филе дорадо с жареными овощами и соусом из артишоков - 260 г

Филе дорадо с жареными овощами и соусом из артишоков



ДЕСЕРТЫ – 60 г

Мусс «Тирамису»

Классический итальянский десерт на основе бисквитного печенья савоярди, пропитанного кофейным сиропом, с кремом из маскарпоне

Панна-котта ванильная с малиновой заливкой

Легкий десерт на основе сливок, сахара и ванили. Подается с малиновой или вишневой заливкой. Десерт декорирован ягодами голубики



ФРУКТЫ И ЯГОДЫ – 190 г

Фруктовая ваза

Выход еды на персону - 1505 г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай черный, чай зеленый - 200 мл

Кофе американо - 75 мл

Вода "SHELK Levitated" (без газа) - 500 мл

"Coca-cola" - 393 мл

Морс облепиховый собственного приготовления - 100 мл

Морс вишнёвый собственного приготовления - 100 мл

Имбирный лимонад собственного приготовления - 100 мл

Выход напитков на персону - 1468 мл

Стоимость банкетного меню на 1 персону

8000 рублей *

* без учета сервисного сбора

** меню действует с 01 октября по 30 ноября 2019 года

ВНЕЗДНОЙ
РЕСТОРАН



Ш · Ё · Л · К

+7 (495) 799-71-70

zakaz@shelkvr.com