

RELEASE МЕНЮ

LOFT HALL

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мусс из лосося на крутоне

Тигровая креветка гриль с ананасом
и розовым перцем

Мусс из оленины с брусничным
соусом и розмарином

Прошутто со сливочным сыром,
томатами и тобико

Террин из курицы с персиком

Моцарелла с томатом черри и соусом песто

Домашний сыр в панировке
с брусничным соусом

Брускетта с овощами гриль
и соусом песто

Рыбная тарелка:

лосось слабосоленый, маринованный со свеклой
и укропом, масляная рыба холодного копчения, сельдь
слабосоленая с красным луком и отварным картофелем

Мясная тарелка:

буженина с хреном и горчицей, язык говяжий с хреном

Рулле из курицы с зелёным омлетом
и вялеными томатами

Овощное крудите с соусом блю-чиз:

морковь, сладкий перец, огурец, сельдерей

Ассорти домашних солений:

капуста, огурчики, томаты, чеснок, перец, черемша

Сырная тарелка:

рокфорти, маасдам, чеддер желтый, виноград, орехи,
мед, грисини, клубника

Салат Нисуаз с тунцом и зеленым соусом

Салат с языком, ветчиной и шампиньонами

Салат Цезарь с курицей

Салат с печённой свеклой и дольками
апельсина под медово-лимонной заправкой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен с курицей в крепсе

Спринг-роллы с овощами и соусом унаги

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО С ГАРНИРОМ

Морской окунь с кокосовым соусом
и картофелем пушкин

Свиная вырезка с пюре из свеклы
и шкварками из моркови

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет пшеничный, чабатта, булочки пшеничные,
булочки ржаные, булочки мультизлаковые

ДЕСЕРТЫ

Панна-котта с вишней

Банановый мусс с земляникой

Фруктовое ассорти

Фруктовая тарелка:

сезонные фрукты

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вода Байкал

Морс ягодный

Сок RICH в ассортименте

Чай черный/зеленый, молоко, лимон, сахар

Грамм на персону - 1400

Напитки – без ограничения