



## *Меню бранча 24 апреля*

### **Бар морепродуктов**

Устрицы с лимоном / пумперникель с сыром чеддер / малиновый соус с банановым шалотом  
Креветки, маринованные в прованском стиле с соусом чили  
Мидии в раковине, припущенные с овощами в белом вине  
Байкальский омуль и слабосоленый атлантический лосось  
Салат с тунцом, авокадо и тайским манго  
Суши Роллы  
Салат чука  
Ассорти соусов

### **Станция с икрой**

Красная икра  
Домашние тонкие блинчики  
Сметана  
Традиционные кондименты

### **Станция тартаров**

Классический тартар из филе говядины с каперсами, шалотом, дижонской горчицей, оливковым маслом, морской солью и молотым душистым перцем  
Тартар из охлажденного лосося, свежий огурец, чили, лимонный сок и молотый перец  
Чипсы из ржаного хлеба

### **Мясная станция**

Коппа Ди Парма  
Бастурма  
Пармская ветчина

### **Сырная станция**

Гоя  
Камамбер  
Голубой сыр  
Козий сыр  
Виноград, сушеный инжир, курага, пекан, грецкий орех и фундук

### **Холодные закуски**

Вителло тоннато из говяжьего языка с большими каперсами  
Сыр буррата с томатами и руколой  
Карпаччо из осьминога под клюквенным чатни



Микс зеленых листьев с апельсиновым соусом и кальмарами.  
Брускетта с сыром Филадельфия с копченым лососем

### **Салат бар**

Листья салата

Огурцы, томаты, болгарский сладкий перец, артишоки,  
Сладкая кукуруза, маринованные томленые перцы с розмарином  
Цукини и баклажаны на гриле с ароматным оливковым маслом

### **Суп**

Суп купеческий с судаком

Нежный крем из пастернака с трюфелем и тостированный багет

### **Русская станция. Холодное**

Оливье с раковыми шейками и красной икрой

Салат "Мимоза" с печеным лососем

Сельдь с сливочным хреном на бородинском хлебе

Тонкие блины с щучьей икрой

Традиционные соленья

Маринованные маслята

### **Русская станция. Горячее**

Пожарские котлеты с соусом из белых грибов

Вареники с картофелем и грибами

### **Хлеб**

Ассорти булочек, хлеб в нарезку

Масло

### **Ассорти пирожков: с мясом, капустой, грибами**

### **Карвинг**

Форель морская запечённая целиком с тимьяном

Томленая говяжья вырезка с копченой солью

Соус Велюте

Розмариновый соус

### **Пицца**

Парма

Салями чоризо

Сыр моцарелла

Сыр буратта

Свежие томаты



Рукола  
Базилик

### **Интерактивная станция пасты**

Пенне и спагетти

Коктейльные креветки, кальмары, гребешок

Соусы на Ваш выбор

Дополнительные ингредиенты: шампиньоны, болгарский перец, томаты банч, банановый шалот, пармезан, зелень, жгучий перец чили

### **Основное блюдо**

#### **Горячие блюда**

Каре ягненка с травами  
Пак-чой и шпинат

#### **Горячие блюда**

Лосось в соусе терияки с кунжутом  
Спаржа и брокколи на пару с миндалем

#### **Горячие блюда**

Шашлычки из телятины с перечным соусом  
Дофинуа

#### **Горячие блюда**

Красный окунь в лимонном соусе  
Овощи вок с кунжутом

#### **Горячие блюда**

Филе молодого поросенка с черносливом в красном вине  
Овощи на гриле с прованскими травами

#### **Горячие блюда**

Сифуд карри, тигровые креветки, гребешок, мидии, кальмары  
Рис басмати с лемонграссом

### **Ассорти соков**

Апельсиновый, грейпфрутовый, томатный, яблочный

### **Десерты**

#### **Горячие десерты**

Домашний вишнёвый штрудель  
Ванильный соус  
Тоффи пудинг



Карамельный соус

### Холодные десерты

Медовик  
Банановый пирог  
Яблочный пирог  
Тирамису  
Лимонный пирог  
Манговый торт  
Ореховый торт (безглютеновый)  
Лимонные тарталетки с итальянской меренгой  
Ягодные пирожные  
Безе Павлова  
Красный бархат  
Чёрный лес  
Домашние брауни с шоколадом и орехами  
Макаруны  
Шоколадный мусс  
Ассорти шоколадных пралине

### Ассорти нарезанных свежих фруктов

Дыня  
Ананас  
Красная дыня

### Ассорти домашнего мороженого и сорбетов

#### Мороженое

Ванильное  
Шоколадное  
Клубничное

#### Сорбеты

Чёрная смородина  
Манго

#### Фрукты в шоколаде

#### Кулич, Крашеные яйца