

# Ресторан Абрамцево

## Банкетное меню

| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  | Порция гр. | Цена   |
|---|------------|--------|
| <b>Овощное ассорти</b> (огурчики, помидоры черри, болгарский перец, редис, свежая зелень)                       | 300        | 490 Р  |
| <b>Ассорти из солений</b> (огурцы, помидоры, черемша, чеснок, маринованный, капуста)                            | 300        | 510 Р  |
| <b>Сельдь по-деревенски</b> (филе сельди, горячий картофель, лук, зелень, масло)                                | 100/200    | 420 Р  |
| <b>Баклажаны по-Мегрельски</b> (Фулетики из баклажанов с начинкой из брынзы, грецких орехов и чесночного соуса) | 250        | 380 Р  |
| <b>Ассорти Три сала</b> (Копченое, соленое, с чесноком, гренки, соленый огурчик, зелень, горчица)               | 150/100/30 | 540 Р  |
| <b>Говяжий язык с хреном</b> (Отварной язык телятины с хреном)  | 150/30     | 560 Р  |
| <b>Семужка малосоленая</b> (Нежные кусочки семги, оливки и лимон)   | 150/50     | 640 Р  |
| <b>Рыбное ассорти</b> (Семга, масляная рыба, осетрина г/к, икра, лимон, оливки)                                 | 350/50     | 2390 Р |
| <b>Мясное ассорти</b> (Буженина, ростбиф и куриный рулет собственного приготовления)                            | 300/50     | 1790 Р |
| <b>Сырная тарелка</b> (Ассорти элитных сыров в сочетании с медом, грецким орехом и виноградом)                  | 300/50/50  | 1920 Р |
| <b>Фруктовая тарелка</b>  | 1000       | 1450 Р |
| <b>Фруктовая ваза</b>   | 2000       | 2800 Р |
| <b>МАЛЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>  |            |        |
| <b>Жульен классический грибной</b> (Шампиньоны с луком в сливочном соусе под сырной шапкой «Пармезан»)          | 100        | 370 Р  |
| <b>Жульен из курицы</b> (Куриное филе с луком в сливочном соусе под сырной шапкой «Пармезан»)                   | 100        | 390 Р  |
| <b>Язык по-деревенски</b> (Нежный телячий язык на картофельной подушке, запеченный под сырной шапкой)           | 180        | 480 Р  |
| <b>Блинчики с семгой</b> (Жареные блинчики с нежной семгой)   | 250        | 520 Р  |
| <b>ГАРНИРЫ</b>  |            |        |
| <b>Овощи на гриле</b> (Баклажаны, цукини, красный лук, перец, помидоры)   | 300        | 420 Р  |
| <b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b>  | 150        | 150 Р  |
| <b>Картофель фри</b>  | 100        | 180 Р  |
| <b>Картофельные дольки</b>  | 150        | 180 Р  |

| САЛАТЫ   |           |       |
|--|-----------|-------|
| <b>Барская забава</b> (Теплый салат из телятины со свежим перцем, огурцом, красным лучком в соево-медовом соусе)                                     | 250       | 580 Р |
| <b>Сударыня</b> (Обжаренная куриная печень с рукколой и красным виноградом в фирменном соусе)  | 200       | 560 Р |
| <b>Любимый салат Фотмистра Абрамова</b> (Телятина, язык, болгарский перец, листья салата с кедровыми орешками, заправленные майонезом)               | 200       | 580 Р |
| <b>Греческий</b> (Классический овощной салат с маслинами, красным луком, брынзой «Фетаки»)   | 250       | 510 Р |
| <b>Салат «Княжеский»</b> (Шампиньоны, филе курицы, сыр, оливки, заправленные укропным майонезом собственного приготовления)                          | 200       | 560 Р |
| <b>Девичья утеха</b> (Нежные кусочки слабосоленой семги с начинкованными листьями пекинской капусты в сочетании с сыром пармезан и сливочным соусом) | 200       | 570 Р |
| <b>Цезарь с курицей</b> (Листья «Айсберг», теплое куриное филе, сыр «Пармезан», хрустящие гренки под соусом «Цезарь»)                                | 250       | 490 Р |
| <b>Цезарь с семгой</b> (Листья «Айсберг», кусочки слабосоленой семги, сыр «Пармезан», хрустящие гренки под соусом «Цезарь»)                          | 250       | 550 Р |
| <b>Салат с рукколой и креветками</b> (Руккола, помидоры черри, королевские креветки, сыр пармезан, орешки кешью, оригинальный соус)                  | 250       | 660 Р |
| <b>Салат «Капрезе»</b> (Помидоры сладких сортов в сочетании с сыром мацарелла под крем-соусом «Бальзамико» с листочками рукколы)                     | 300       | 560 Р |
| <b>Салат «Оливье»</b> (Традиционный салат с телятиной, заправленный легким майонезом на перепелиных яйцах)   | 250       | 540 Р |
| <b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>   |           |       |
| <b>Стейк телятины</b> (Стейк из говяжьей вырезки под соусом «Порто»)   | 200/30    | 720 Р |
| <b>Стейк семги</b> (Нежный лосось с лимоном и маслинами)   | 200/30    | 790 Р |
| <b>Стейк трески</b> (Нежнейшая спинка трески с лимоном и маслинами)  | 200/30    | 640 Р |
| <b>Куриная грудка</b> (Сочная куриная грудка, запеченная под шапкой из шампиньонов и сыра)   | 150/100   | 520 Р |
| <b>Шашлык из семги</b> (Нежнейшее филе семги на мангале, подается с соусом «Песто» и лимоном)  | 200/50    | 910 Р |
| <b>Шашлык из свиной шейки</b> (Сочные кусочки шашлыка, подаются с маринованным луком и соусом)   | 200/50/50 | 680 Р |
| <b>Мясо по-Боярски</b> (Стейк из свинины, запеченный под помидорами и сыром)   | 200       | 560 Р |
| <b>Мясо по-Купечески</b> (Стейк из свинины, запеченный с шампиньонами под шапкой из сыра)  | 200       | 590 Р |