

Ресторан Абрамцево

Банкетное меню

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

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