

МЕНЮ ВЫПУСКНОЕ

ON BOARD THE
LINER

ЗАКУСКИ

1 СЫРНОЕ ПЛАТО

/ 300 гр. /

Сыр бри, сыр горгонзола, миндаль, пекан, хамон, оливки/маслины, гриссини, томаты вяленые, карпаччо из индейки, маасдам, пармезан.



2 РЫБНОЕ ПЛАТО

/ 260 гр. /

Гравлакс, креветки, угорь копченый, копченый кальмар, тарталетка, икра красная, микрозелень



3 ОВОЩНОЕ ПЛАТО

/ 450 гр. /

Огурец, перец болгарский, помидоры, редис, зеленый лук, зелень, чесночный соус.



4 ФРУКТОВОЕ ПЛАТО

/ 500 гр. /

Апельсин, виноград, киви, груша, манго, яблоко, мята, сахарная пудра, ягода.

КАПРЕЗЕ

/ 240 гр. /

Моцарелла в рассоле, томаты, соус песто (оливковое масло, кедровый орех, базилик, сыр пармезан, чеснок), гриссини, бальзамическая карамель.



6 ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КРЫМСКИМ ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ

/ 300 гр. /

Филе малосоленной сельди, малосоленная скумбрия, подается с маринованным ялтинским луком и печеным картофелем.



7

5

МЯСНОЕ ПЛАТО

/ 290 гр. /

Чоризо, копченая утиная грудка, пастроми, ростбиф, конина копченая, оливки/маслины, гриссини, кедровые орехи.



8

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ХРЕНА

/ 220 гр. /

Язык говяжий отварной, черри, микс салата, сметана, хрен сливочный, лук зеленый.

*все закуски из расчёта
1 тарелка на 4 человека!!!

1 САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, ТОМАТАМИ И КРАСНОЙ СЛИВОЙ

/ 230 гр. /

Томаты черри, слива, заправка (бальзамический уксус, имбирь, перец чили, соевый соус, мед, оливковое масло, кунжутное масло), вырезка телянка, чеснок, розмарин, специи, чипс из пармезана.



САЛАТЫ

2 САЛАТ С ТОМАТАМИ, СТРАЧЕТЕЛЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ

/ 280 гр. /

Руккола / шпинат, помидоры черри, страчателла, креветки жаренные, масло оливковое, масло растительное, бальзамическая карамель, нектарин.



3 ЦЕЗАРЬ С ИНДЕЙКОЙ

/ 220 гр. /

Микс салата, индейка су-вид, черри, соус цезарь, пшеничные гренки, пармезан



4 САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

/ 260 гр. /

Микс салата, печеный болгарский перец, мусс из сливочного сыра и грецкого ореха, огурец, куриное филе, су-вид, заправка на основе меда, зернистой горчицы, лимонного сока и оливкового масла



5 ГРЕЧЕСКИЙ

/ 390 гр. /

Микс салата, огурец, перец болгарский, помидор, лук красный, маслины, заправка (масло оливковое, орегано, лимонный фреш, специи), сыр фета



6 САЛАТ С ТЕПЛЫМ БАКЛАЖАНОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

/ 230 гр. /

Микс салата, печеный болгарский перец, мусс из сливочного сыра и грецкого ореха, огурец, куриное филе су-вид, заправка на основе меда, зернистой горчицы, лимонного сока и оливкового масла.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

На Ваш
выбор!



1 ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

/ 260 гр. /
Сыр дружба, моцарелла, халапеньо, грибы шампиньоны, чесночное масло.



2 ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ

/ 250 гр. /

Куриное бедро, лук репчатый, шампиньоны, белые грибы, сливки, специи, сыр моцарелла

3 КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ ПОД СОУСОМ

/ 250 гр. /

Тигровые креветки, сливочное масло, тимьян, чеснок, лимон, лайм, кунжут.



4 ОВОЩИ ГРИЛЬ С СОУСОМ ЧИММИЧУРИ

/ 500 гр. /

Цукини, баклажан, перец болгарский, тыква, цветная капуста, шампиньоны, специи



ПЕРВОЕ ГОРЯЧЕЕ

С ОДНИМ ГОРЯЧИМ 5000 Р



1 ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

/ 360 гр. /
Тушка цыпленка без костей (кости только в крыле и в голени), запеченное с приправами, подается с соусом чиммичури, и легким салатом из салатного микса, огурцов и томатов черри.



2 КАМБАЛА С БЕЙБИ КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ РОМЕСКО

/ 330 гр. /

Камбала, картофель бейби, соус ромеско (печеный перец, томаты, красный винный уксус, оливковое масло, чеснок, специи), черри.

3 ТОМЛЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

/ 500 гр. /

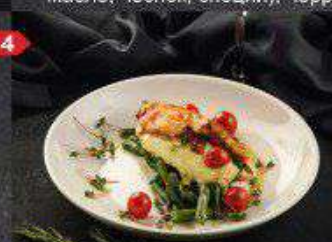
Томлённые свиные ребра глазированные соусом барбекю, подаются с картофелем конфи и томатами черри



4 ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА С СОУСОМ ПЕСТО

/ 400 гр. /

Куриное филе, соус песто, шпинат, моцарелла, вяленые томаты, масло растительное, специи, кенийская фасоль, томаты черри.



5 УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

/ 320 гр. /

Утиная ножка, томленная в масле с травами, с воздушным картофельным пюре с добавлением трюфельного масла и пармезана.

НАПИТКИ НА ВЫБОР

СОК / 1 л. /
МОРС / 1 л. /
АКВА / 0,5 л. / газ/негаз

ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ

С ДВУМЯ ГОРЯЧИМИ 5500 Р

1 ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ

/ 570 гр. /

Шашлык из сочной свиной шеи, маринованный со специями, яблочным уксусом и репчатым луком. Подается на лаваше с помидорами, маринованным красным луком и соусом аджика.



2 ШАШЛЫК ИЗ КРАСНОГО МЯСА ЦЫПЛЕНКА

/ 430 гр. /

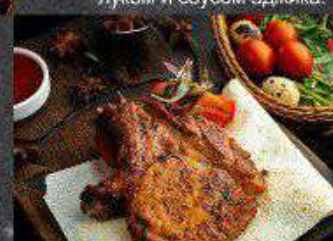
Сочное красное мясо цыпленка, маринованное с травами в кефире. Подается на лаваше с помидорами, маринованным красным луком и соусом аджика.



3 ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

/ 430 гр. /

Подается на лаваше, с помидорами черри, маринованным красным луком и соусом аджика.



4 ЧАЛАГАЧ

/ 200 гр. /

Свиная корейка на кости, приготовленная на углях, подается с помидорами и маринованным луком.