

Bella Leone

“Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ”

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ



AUTHOR
BOUTIQUE HOTEL

Bella Leone

Стоимость 7000 рублей / на персону

Welcome фуршет:

мини эклер с рийетом из лосося, брускетта с моцареллой и томатной сальсой, сезонная закуска от Шеф-повара.

В стол:

сырная тарелка, оливки, вяленые томаты, каперсы, ростбиф с рукколой и горчичным соусом / 120г.

Первый курс: (выбор заранее) 250г.

Розовые томаты с страчаттеллой и мясом камчатского краба / Салат с сыровяленой ветчиной и пряной грушей

Второй курс: (выбор заранее) 120г.

Паштет из печени пулярки с луково-яблочным конфитюром / Форшмак с икрой палтуса бородинским хлебом и маринованным яблоком

Третий курс: (выбор заранее) 120г.

Форель шеф-посола с салатом из малосольных огурцов / Телятина с соусом из тунца с каперсами и патиссонами

Четвертый курс: (выбор заранее) 130г.

Морские гребешки в крабовом биске с раковыми шейками / Гратен «Дофинуа» с грибами и уткой

Пятый курс: (выбор на месте) 300г.

Филе палтуса с пюре из цветной капусты / Утиная ножка с грибным перлотто и вишневым соусом / Филе миньон из говядины с овощным хумусом и томатной сальсой

Десерт: (выбор заранее) 120г.

Анна Павлова с сезонными ягодами / Фирменный медовик с крем-карамелью и жареным миндалем

Хлебная корзина со сливочным маслом 80/20г.

Напитки

Морс / Чай / Кофе