

Ресторан Абрамцево

Банкетное меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Порция гр.	Цена
Овощное ассорти (огурчики, помидоры черри, болгарский перец, редис, свежая зелень)	300	590 Р
Ассорти из солений (огурцы, помидоры, черемша, чеснок, маринованный, капуста)	300	640 Р
Сельдь по-деревенски (филе сельди, горячий картофель, лук, зелень, масло)	100/200	540 Р
Баклажаны по-Мегрельски (Фулетики из баклажанов с начинкой из брынзы, грецких орехов и чесночного соуса)	200	520 Р
Ассорти три сала (Сало копченое, соленое, с мясными прослойками и чесноком, гренки, соленый огурчик, горчица)	150/100/30	740 Р
Говяжий язык с хреном (Отварной язык телятины с хреном)	100/30	740 Р
Семужка малосоленая (Нежные кусочки семги, оливки и лимон)	100/50	840 Р
Рыбное ассорти (Семга, масляная рыба, палтус, лимон, оливки)	300/50	2390 Р
Мясное ассорти (Буженина, ростбиф и куриный рулет собственного приготовления)	300/50	2140 Р
Сырная тарелка (Ассорти элитных сыров в сочетании с медом, грецким орехом и виноградом)	250/50/50	2190 Р
Фруктовая тарелка	1000	1890 Р

МАЛЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен классический грибной (Шампиньоны с луком в сливочном соусе под сырной шапкой «Пармезан»)	100	440 Р
Жульен из цыпленка (Филе цыпленка с луком в сливочном соусе под сырной шапкой «Пармезан»)	100	490 Р
Язык по-деревенски (Нежный телячий язык на картофельной подушке, запеченный под сырной шапкой)	180	540 Р
Блинчики с семгой (Жареные блинчики с нежной семгой)	250	640 Р

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле (Баклажаны, цуккини, красный лук, перец, помидоры)	300	490 Р
Картофель отварной с маслом и зеленью	150	190 Р
Картофель фри	150	290 Р
Картофельные дольки	150	290 Р

СВЕЖАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Пирожок с мясом	80	130 Р
Пирожок с капустой	80	110 Р
Пирожок с яблоком и корицей	80	110 Р

САЛАТЫ

Барская забава (Теплый салат из телячьей вырезки с болгарским перцем, огурцом, красным лучком в соево-медовом соусе)	200	700 Р
Сударыня (Обжаренная куриная печень с рукколой, красным виноградом и сыром «Пармезан» в фирменном соусе)	200	690 Р
Любимый салат Фотмистра Абрамова (Шелятина, язык говяжий, болгарский перец, листья салата с кедровыми орешками, заправленные майонезом)	200	720 Р
Греческий (Классический овощной салат с маслинами, красным луком, брынзой «Фетаки»)	250	640 Р
Салат «Княжеский» (Шампиньоны, филе цыпленка, сыр, оливки, заправленные укропным майонезом собственного приготовления)	200	680 Р
Девичья утеха (Нежные кусочки слабосоленой семги с нашинкованными листьями пекинской капусты в сочетании с сыром «Пармезан» и сливочным соусом)	200	720 Р
Усадьба (Шпикет ломтики ростбифа из телятины, свежие листья «Романо», томаты «Черри», сыр «Пармезан», Каперсы, заправка на основе оливкового масла с зернистой горчицей, хрустящие гренки)	220	740 Р
Цезарь с цыпленком (Листья «Айсберг», теплое филе цыпленка, сыр «Пармезан» под соусом «Цезарь», хрустящие гренки)	220	590 Р
Цезарь с семгой (Листья «Айсберг», кусочки слабосоленой семги, сыр «Пармезан» под соусом «Цезарь», хрустящие гренки)	220	670 Р
Салат с рукколой и креветками (Руккола, помидоры черри, королевские креветки, сыр пармезан, орешки кешью, оригинальный соус)	250	790 Р
Салат «Капрезе» (Помидоры сладких сортов в сочетании с сыром мацарелла под крем-соусом «Бальзамико» с листочками рукколы)	300	690 Р
Салат «Оливье» (Традиционный салат с телятиной, заправленный легким майонезом на перепелиных яйцах)	250	670 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк телятины (Сочный стейк из телячьей вырезки с розмарином и чесноком под соусом «Порто», подается с рукколой и томатами «Черри»)	180/50/30	1270 Р
Стейк семги (Сочный стейк лосося, подается с цуккини-гриль и соусом «Песто»)	180/70/30	1340 Р
Запеченная спинка трески (Нежнейшая спинка трески, подается с «Польским» соусом, маслинами и лимоном)	200/40/30	890 Р
Мясо по-Купечески (Стейк из свинины, запеченный с шампиньонами под шапкой из сыра)	180/60	740 Р
Шашлык из семги (Нежнейшее филе семги на мангале, подается с соусом «Песто» и лимоном)	150/50	1140 Р
Шашлык из свиной шейки (Сочные кусочки шашлыка, подаются с маринованным луком, зеленью и соусом)	200/50/50	840 Р