



## Банкетное меню ресторана "Фигус"

		ед.
		ИЗМ-Я
<b>Холодные закуски</b>		
Сырное плато. Ассорти пяти сыров. Сервируется цветочным медом, свежими ягодами и кешью.	100/75	гр.
Капрезе	250	гр.
Карпачо из говядины (из свежей вырезки)	150	гр.
Антипасты. Квартет из бризаолы, чоризо, салями-милано и куриным карпачо. Сервируется оливками каламата и каперсами.	180	гр.
Свежие сезонные овощи	220/110	гр.
Фреш-ролл с креветками	140	гр.
Тимбалл из тунца. С манго, огуцом и гуакамоле. Подается хрустящими кунжутными чипсами вонтон.	200	гр.
Тар-Тар из семги с лимонным конфи с соусом "Апельсиновый маскарпоне".	190	гр.
С\с лосось с ремуладом . Подается на греческом йогурте и соусом Пастис.	130/100	гр.
<b>Салаты</b>		
Цезарь с курицей и хрустящим беконом	250	гр.
Цезарь с креветкой	250	гр.
Томаты с кинзой и домашним сыром. Ассорти томатов с кинзой, красным луком, домашним сыром.	280	гр.
Греко салат	250	гр.
Классический салат нисуаз с обжаренным тунцом	250	гр.

Салат с грушей на гриле, микс-салатом и сыром	200	гр.
Азиатский салат с говядиной	220	гр.
Салат из лосося потайски с мятой, лаймом и стеклянной лапшой.	300	гр.
Салат микс с копченой утиной грудкой	170	гр.
<b>Горячие закуски</b>		
Креветки в темпуре. В 1 порции 5-7шт.	100/50/20	гр.
Сыр моцарела жаренный во фритюре с ягодным соусом. В 1 порции 5-7шт.	140/50	гр.
Креветки A la Vine	300	гр.
Спрингролл с уткой. В 1 порции 3шт с соусом кисло-сладкий чили.	130/40/40	гр.
<b>Горячие блюда мясные</b>		
Сочный бифштекс с картофельным пюре и яйцом пашот.	180/200/20	гр.
Свинные ребрышки BBQ, глазированные в соусе Чипотле с молодым картофелем и брюсельской капустой	300/160	гр.
Бефстроганов в сливочно-грибном соусе, с маринованными огурцами и луком шалот. Подается на подушке из риса басмати со свежим шпинатом.	190/100	гр.
Говяжья вырезка с грибным рагу с хрустящими картофельными чипсами грибным рагу и бланшированной пак-чой.	200/200/20	гр.
Бургер из мраморной говядины. Подается с картофелем фри и томатным соусом.	350/150/50	гр.
Стриплойн с хумусом. Подается с зажаренным мини картофелем и вялеными томатами.	200/200	гр.
Стейк мачатте с хумусом	450	гр.
Свиная голень в горчице-медовой глазури. Подается с манго-чили сальсой и жареным рисом по-тайски. Голень может весить примерно 700-1100гр.	1/150/30	гр.
Стейк из свинины с булгуром. Подается с булгуром, грибами и классическим лионским соусом.	200/150/30	гр.
<b>Горячие блюда рыбные</b>		
Стейк из сёмги с Пак-Чой	170/80	гр.
Стейк из тунца	170/170	гр.
Филе лаврака	300	гр.
<b>Горячие блюда птица</b>		
Цыпленок Табака	400	гр.
Курица терияки с кус-кусом	340	гр.
<b>Гарнир</b>		
Жаренный мини картофель	150	гр.
Сезонные овощи на пару	150	гр.
Картофель фри	150/30	гр.

Картофель по-деревенски	150/30	гр.
Рис басмати	150	гр.
<b>Десерт</b>		
Эскимо малина, личи	160	гр.
Вишневый куб	160	гр.
Пирожное Соренто Лимончелло	100	гр.
Наполеон	120	гр.
<b>Пицца</b>		
Нью-йоркер. Томатный соус, сыр моцарела, ветчина, грибы, специи.	400	гр.
Мясной микс. Томатный соус, сыр моцарела, ассорти сыровяленых колбас, бекон болгарский перец, зеленый лук, специи.	450	гр.
Пепперони. Томатный соус, сыр моцарела, колбаса пепперони, специи.	400	гр.
Кватро-формаджи. Томатный соус, сыр моцарела, сыр пармезан, дор-блю, чедер, специи.	400	гр.
Маргарита. Томатный соус, сыр моцарела, специи.	350	гр.
Пицца с артишоками	410	гр.
Пицца с семгой	380	гр.
Фокачча с голубым сыром	220	гр.
Фокачча с розмарином	200	гр.
<b>Безалкогольные напитки</b>		
Лимонад цитрусовый	1000	мл.
Морс клюквенный	1000	мл.
Сок в ассорименте	1000	мл.
Вода "Геролштайнер Шпрудель/Спарклинг" газ .	750	мл.
Вода "Геролштайнер Бруннер" негаз.	750	мл.
<b>ИТОГО:</b>		
<b>Обслуживание 15%:</b>		
<b>ИТОГО с обслуживанием</b>		