

Marcello



БАНКЕТНЕ МЕНЮ



Банкетне меню

ЗАКУСКИ

	Вихід	Ціна (грн)
Асорті брускет (Брускета з печеним перцем та страчателою, Брускета з лососем та лаймовим крем-сиром, Брускета з вітело тонато)	430	540
Сирні антипасті з трюфельним медом (Горгонзола, Пармезан, Сир «Козиний з коріандром та пажитником», Brie Castello, трюфельний мед, грецький горіх, виноград)	330	640
М`ясні антипасті (Прошутто Сан Даніеле, Коппа, Салямі гостра , Брезаола)	280	650
Італійські антипасті (оливки лігурійські, оливки каламата, в`ялені томати, анчоуси , фокачо)	260	480
Вітело тонато зі смаженими каперсами	150	320
Паніпурі з копченою скумбрією	60	230
Карпачо з восьминога	50/120	485
Карпачо з телятини з трюфельним крем-сиром	120	345
Карпачо з лосося з соусом юзу	150	315
Тартар з яловичини з батаргою	190	420
Паштет курячий	100/100	260
Оселедець з соусом тонато та печеною картоплею	100/100	275
Сало в травах з вершковим хріном	50/70	260

САЛАТИ

Салат Нісуаз з тунцем	300	430
Цезар з куркою та хрустким беконом	240	345
Зелений салат з креветками та малиновим соусом	250	355
Овочевий салат з фетою	250	290
Теплий салат з курячою печінкою карі	250	260
Салат грушею, прошуто та блакитним сиrom	220	320
Салат з Буратою з двома видами песто та руколою	250	395
Салат з руколою, лососем та авокадо	220	375

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

	Вихід	Ціна (грн)
Баклажан Боніта запечений з вугрем	250	385
Бєбі- кальмари зтелятиною, печений перець і томати	270	490
Креветки панко з лимонним айолі	100/50	345
Креветки по-тосканськи	340	465
Fish and chips	300/200/50	620
Цибулеві кільця з айолі з кімчі	150/40	210
Попкорн з кальмара	130/80	260

СТРАВИ НА КОМПАНІЮ

Качка з томленими апельсинами	1000/250	1950
Лопатка ягняти запечена з оливками та в"яленими томатами	600/200	1950
Томлена яловича особука	2850	2350
М`ясне плато на компанію (Філе міньон з яловичини, яловичі ребра, Свинна вирізка, Курча по-тосканськи, 1/2 Качка з томленими апельсинами, цибулеві кільця, картопляні крокети, соус BBQ, соус перечний)	1750	2750
Рибне плато на компанію (Лосось, Дорадо , Fish and chips, Креветки aglio e olio, Попкорн з кальмара, цибулеві кільця, картопляні крокети)	1250	2600

ОСНОВНІ СТРАВИ

	Вихід	Ціна (грн)
Дорадо по-лігурійськи	250	490
Стейк лосося , Trofie зі спаржею	120/70	460
Крило ската Aqua razza, чуроз пармезан	200/100	580
Філе качки, соус к"янті , пюре пастернака	250	530
Курча по-тосканськи	150/150	370
Філе міньон з яловичини з перичним соусом, картопля гратен	170/80	750
Свинна вирізка alla Toscana, соус з лісових грибів	320	430
Свинні ребра BBQ, капуста кімчі	200/100	325
Яловичі ребра в грушевому соусі	200/80	395
Шашлик зі свинного ошийку	1000	1640
Шашлик курячий	1000	880
Шашлик телячий (замовлення шашлику від 3 кілограм)	1000	3200

ГАРНІРИ

	Вихід	Ціна (грн)
Картопля в тосканських травах	200	190
Овочі гриль	200	260
Картопляні крокети	150/40	175

СОУСИ

Вершковий Деміглас	50	50
BBQ	50	50
Айолі лимонний	50	50
Вітело Тонато	50	50
Голландез	50	50
Медово-гірчичний	50	50
Перцевий	50	50
Цезар	50	50

ХЛІБ

Хлібний кошик	100	62
Фокача з розмарином	120	95

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Морс	1000	350
Узвар	1000	280

БАНКЕТНІ ВИНА

Montepulciano D'Abruzzo DOC, 11.11.11.	750	450
Puglia IGT Pinot Grigio, 11.11.11.	750	450
Вино ігристе брют біле Просекко Колле Лауро Colle Lauro	750	600