

banquet menu



IL CORSO
CUCINA ITALIANO



Брускета з лососем та горіховим крем-сиром	320
Брускета з тигровою креветкою та гуакамолє	350
Брускета з ростбіфом та соусом Вітелло тонатто	340
Плато Італійської гастрономії	620
Плато Італійських сирів з трюфельним медом	580
Морські гребінці термідор	610
М'ясне плато на компанію (рібай, каре курча, шашлик, тендерлойн та соуси)	6500
Рибне плато на компанію (дорадо, лосось, тунець, королівські креветки, асорті морепродуктів та соуси)	5500
Асорті океанічних риб (лосось, масляна, вугор)	1100
Асорті домашнього сала	410
Асорті домашніх солінь	320
Норвезький оселедець з картоплею	360
Паштет качиний	340
Асорті свіжих овочів	340
Запечений рол з телятиною та спаржею	720
Тарталетка з лососем	100
Тарталетка з креветкою	95
Тарталетка з ростбіфом та білими грибами	110
Канане з черрі та моцарелою	90
Брошет курячий	180
Брошет з лососем	280
Брошет овочевий	135
Плато свіжих фруктів	720