

## Холодные закуски.

<b>Сельдь в русском стиле</b> <i>с печёным картофелем и горчичным соусом</i>	230	240p
<b>Форель домашнего посола с огуречным салатом и гренками</b>	100/100/30	750p
<b>Кальмар-гриль с ароматными травами</b>	100/30	570p
<b>«Вителло-тонато»</b> <i>маринованная телятина с соусом из тунца и каперсами</i>	120/40/30	870p
<b>Ассорти "Ролл-салат"</b> <i>ролл из тортильи с грибами, цыплёнком и ролл с морковью и корнионами</i>	430	565p
<b>Свинина в маринаде трав и специй</b>	200/30	610p
<b>Язык с хреном и горчицей</b>	200/30	715p
<b>Домашний холодец с горчицей</b>	500/50	470p
<b>Корейка, шпигованная овощами с икрой кабачковой</b>	200/60	635p
<b>Ростбиф с чесночно-горчичным соусом</b> <i>с овощным рататутем и тостами белого хлеба</i>	200/100/30	1350p
<b>Томаты с сыром моцарелла "Капрезе"</b>	230	590p
<b>Овощное ассорти в греческом стиле</b> <i>свежие огурцы, томаты, перец болгарский, сыр "Фета", маслины</i>	500	510p
<b>Овощное ассорти «Классическое»</b> <i>свежие томаты, огурцы, перец болгарский</i>	500	450p
<b>Рыбное ассорти</b> <i>лосось и кета холодного копчения, сельдь слабосоленая, лимон, маслины, зелень</i>	300/60	1190p
<b>Рыбное плато</b> <i>лосось, масляная, скумбрия и кета холодного копчения, лимон, маслины, зелень</i>	300/60	1350p
<b>Мясной пир</b> <i>язык, маринованное филе цыплёнка, грудинка, ростбиф</i>	380/50	1250p
<b>Ассорти «по-старорусски»</b> <i>буженина, сало, филе цыплёнка, рулет из курицы. Подается с горчичным соусом.</i>	280/50	670p
<b>Ассорти солений домашних «Русское»</b> <i>квашеная капуста, солёные помидоры, малосольные огурцы, грибы</i>	500	580p
<b>Ассорти сырное</b> <i>три вида сыра с виноградом и мёдом</i>	325	720p
<b>Фруктовое ассорти</b> <i>Сезонные фрукты</i>	1000	750p

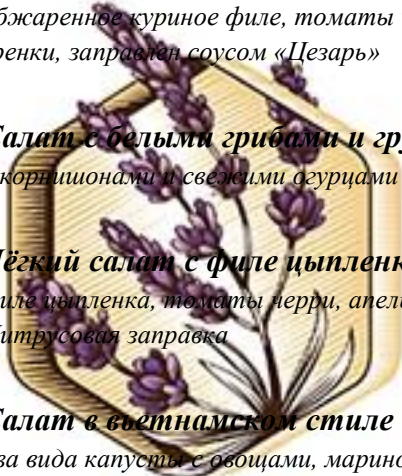


# МЁД

РЕСТОРАН • БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

## Салаты

<b>Салат из печеных овощей</b> <i>печеные на углях баклажаны, кабачки, томаты, перец</i>	<b>190</b>	<b>250p</b>
<b>Норвежский салат с сельдью</b> <i>филе сельди со свежими овощами, рукколой, горчичным соусом и обжаренными гренками из бородинского хлеба</i>	<b>180</b>	<b>240p</b>
<b>Слоёный салат из красной рыбы</b> <i>классический салат «мимоза» с красной рыбой, овощами и сырным соусом</i>	<b>180</b>	<b>240p</b>
<b>Салат «Оливье» с сёмгой холодного копчения</b>	<b>200</b>	<b>420p</b>
<b>Овощной салат с кальмарами и шпинатом</b> <i>обжаренный кальмар и морковь, листья салата, томаты, шпинат</i>	<b>150</b>	<b>270p</b>
<b>Салат «Цезарь» с куриным филе</b> <i>обжаренное куриное филе, томаты черри, салат «Айсберг», гренки, заправлен соусом «Цезарь»</i>	<b>200</b>	<b>325p</b>
<b>Салат с белыми грибами и грудкой «конфи»</b> <i>с корнционными и свежими огурцами и листовым салатом</i>	<b>180</b>	<b>245p</b>
<b>Лёгкий салат с филе цыпленка и апельсином</b> <i>филе цыпленка, томаты черри, апельсин, листья салата. Цитрусовая заправка</i>	<b>200</b>	<b>295p</b>
<b>Салат в вьетнамском стиле</b> <i>два вида капусты с овощами, маринованным грилированным цыплёнком, арахисом и медово-соевой заправкой</i>	<b>180</b>	<b>250p</b>
<b>Салат с утиной грудкой</b> <i>Обжаренное утиное филе с овощным микс-салатом, свежими мандаринами и оригинальным соусом «вок»</i>	<b>180</b>	<b>310p</b>
<b>Салат из свежих овощей и маринованного ростбифа</b> <i>ростбиф, свежие овощи, маринованные огурцы, зеленая фасоль. Соус на основе бальзамического уксуса и масла.</i>	<b>180</b>	<b>370p</b>
<b>Салат из говядины «рийет»</b> <i>томлёный паштет из телятины с травами, печёными кабачками, овощной микс с томатами черри, соусом «Терияки» и булгуром</i>	<b>150/30</b>	<b>315p</b>
<b>Салат «Оливье» с говядиной</b>	<b>180</b>	<b>265p</b>
<b>Салат с бужениной, приготовленной на углях</b> <i>буженина, болгарский перец, корнционные, свежие огурцы, красный лук, масляная заправка</i>	<b>130</b>	<b>245p</b>



# МЁД

РЕСТОРАН • БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

## Горячие закуски

<i>Красная рыба на крутоне с соусом «песто»</i>	75	320p
<i>Шашлычок из лосося с овощами</i>	40/40	340p
<i>Крабкейк с картофельным пюре и шпинатом</i>	120	240p
<i>Шашлычок из филе индейки в беконе</i>	100	255p
<i>Шашлычок из цыплёнка с овощами</i>	100	240p
<i>Шашлычок из свинины с овощами</i>	100	240p
<i>Шейка свиная в ароматных специях с соусом «Хрен»</i>	110	210p
<i>Филе цыплёнка, запечённое с шампиньонами и сыром</i>	100	240p
<i>Цыплёнок в «домашней» аджике</i>	100	235p
<i>Медальон из свиной вырезки с беконом и картофелем</i>	60/15/30	325p
<i>Утка с медовым соусом, яблоками и овощами</i>	50/70	340p
<i>Жульен из белых грибов</i>	100	195p
<i>Жульен с цыплёнком и грибами</i>	100	195p
<i>Жульен с языком</i>	100	225p



**МЁД**

РЕСТОРАН • БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

## Горячее

<b>Филе дальневосточной кеты, запеченное в пергаменте</b> <i>с томатами, зелёной фасолью и перцем</i>	120/80	420р
<b>Речная форель</b> <i>с печёным картофелем, овощами и сметанным соусом</i>	110/150/50	510р
<b>Стейк лосося на углях с маринованными маслинами</b> <i>и соусом «тар-тар»</i>	150/30/20	770р
<b>Стейк из сёмги со сливочным соусом</b>	150/50	770р
<b>Филе судака, запечённое с овощами и крабовым мясом</b>	210	565р
<b>Стейк из свиной шейки, приготовленный на углях</b> <i>с яблочным соусом, чипсами и капустным салатом</i>	150/50/70	540р
<b>Свинина, запечённая с белыми грибами и беконом</b>	170	510р
<b>Свинина, запечённая с языком, маслинами и орехами</b>	200	530р
<b>Медальоны-гриль из свинины со сливочно-овощным соусом</b>	120/50/30	530р
<b>Индейка гриль с беконом и овощным салатом</b> <i>Шашилык из индейки, маринованной в йогурте</i>	170/30/40/40/40	435р
<b>Куриная грудка, запечённая с соусом «Цезарь»</b> <i>шампиньонами и сыром «Моцарелла»</i>	200	395р
<b>Цыпленок в горчичном маринаде с соусом «барбекю»</b>	140/30/40	410р
<b>Медальоны из говяжьей вырезки с грибным соусом</b>	130/50	730р
<b>Язык-гриль</b> <i>Обжаренный говяжий язык с томатами гриль и перечным соусом</i>	120/30/50	430р

## Гарнир

<b>Картофель «по-деревенски»</b> <i>запечённый со сметаной и сыром</i>	100	110р
<b>Картофель с шампиньонами</b>	100	110р
<b>Дольки картофельные</b>	100	120р
<b>Овощи-гриль</b>	100	165р
<b>Брокколи и цветная капуста</b>	100	130р
<b>Овощное рагу</b>	100	110р
<b>Рис с овощами</b>	100	110р
<b>Рис в сливках</b>	100	110р