

Холодные закуски.

Сельдь в русском стиле <i>с печёным картофелем и горчичным соусом</i>	260	320p
Форель домашнего посола с огуречным салатом и гренками	100/100/30	750p
Кальмар-гриль с ароматными травами	130/30	580p
«Вителло-тонато» <i>маринованная телятина с соусом из тунца и каперсами</i>	120/40/30	870p
Ассорти "Ролл-салат" <i>ролл из тортильи с грибами, цыплёнком и ролл с морковью и корнионами</i>	430	565p
Свинина в маринаде трав и специй	200/30	610p
Язык с хреном и горчицей	200/30	715p
Домашний холодец с горчицей	500/50	470p
Корейка, шпигованная овощами с икрой кабачковой	200/60	635p
Ростбиф с чесночно-горчичным соусом <i>с овощным рататутем и тостами белого хлеба</i>	200/100/30	1350p
Томаты с сыром моцарелла "Капрезе"	230	590p
Овощное ассорти в греческом стиле <i>свежие огурцы, томаты, перец болгарский, сыр "Фета", маслины</i>	500	510p
Овощное ассорти «Классическое» <i>свежие томаты, огурцы, перец болгарский</i>	500	450p
Рыбное ассорти <i>лосось х\к, кета х\к, сельдь м\с, лимон, маслины, зелень</i>	300/60	1190p
Рыбное плато <i>Лосось х\к, масляная х\к, креветки тигровые, лимон, маслины, зелень</i>	300/60	1350p
Мясной пир <i>язык, маринованное филе цыплёнка, грудинка, ростбиф</i>	380/50	1250p
Ассорти «по-старорусски» <i>буженина, сало, филе цыплёнка, рулет из курицы. Подается с горчичным соусом.</i>	280/50	670p
Ассорти солений домашних «Русское» <i>квашеная капуста, солёные помидоры, малосольные огурцы, грибы</i>	500	580p
Ассорти сырное <i>три вида сыра с виноградом и мёдом</i>	325	720p
Фруктовое ассорти <i>Сезонные фрукты</i>	1000	750p

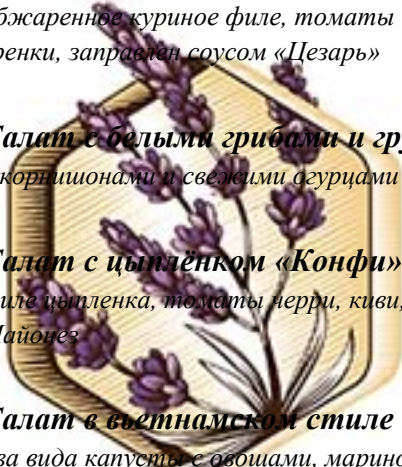


МЁД

РЕСТОРАН БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

Салаты

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



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	260p
<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	260p
<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

Филе дальневосточной кеты, запеченное в пергаменте с томатами, зелёной фасолью и перцем	120/80	520р
Речная форель с печёным картофелем, овощами и сметанным соусом	110/150/50	510р
Стейк лосося на углях с маринованными маслинами и соусом «тар-тар»	150/30/20	770р
Стейк из сёмги со сливочным соусом	150/50	770р
Филе судака, запечённое с овощами и крабовым мясом	210	565р
Стейк из свиной шейки, приготовленный на углях с яблочным соусом, чипсами и капустным салатом	150/50/70	540р
Свинина, запечённая с белыми грибами и беконом	170	510р
Свинина, запечённая с языком, маслинами и орехами	200	530р
Медальоны-гриль из свинины со сливочно-овощным соусом	120/50/30	530р
Индейка гриль с беконом и овощным салатом Шашлык из индейки, маринованной в йогурте	170/30/40/40/40	435р
Куриная грудка, запечённая с соусом «Цезарь» шампиньонами и сыром «Моцарелла»	200	395р
Цыпленок в горчичном маринаде с соусом «барбекю»	140/30/40	410р
Медальоны из говяжьей вырезки с грибным соусом	130/50	730р
Язык-гриль Обжаренный говяжий язык с томатами гриль и перечным соусом	120/30/50	430р

Гарнир

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