

# МЕНЮ

## АПЕРИТИВ

**Настой** Медовый с яблоками, 50 гр.

**Настой** Брусничный, 50 гр.

**Настой** Фейнечка, 50 гр.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Виноград и мандарины. Карвинг из яблок и киви, 300 гр.

### МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ТАРЕЛКИ

#### **Тарелка закусок под водку**

Рулет из утиной дичи, копченый говяжий язык с хреном, Белорусское сало, грудина с горчицей. Подается с овощами, 70/10/5 гр.

#### **Ассорти мини эклеров**

Мини эклер с щуцей икрой и маслицем, мини эклеры с паштетом из куриной печени, медом и грецкими орешками, мини эклер с тартаром из форели с авокадо, по 1 шт

**Щука фаршированная** порционно, 100 гр.

### ТАРЕЛКА С СОЛЕНИЯМИ

**Вятские Грибочки в маслице с лучком и сметаной**, 40/15 гр.

#### **Соленья бочковые**

Моченые яблочки, огурцы соленые, зеленые помидоры, оливки Гордаль, капуста квашеная, 150 гр.

### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

**Сыры заморские с медом, орехами и виноградом**

### ХЛЕБНАЯ ТАРЕЛКА

#### **Хлеб собственного производства**

Хлеб бородинский - 1 кус., хлеб пшеничный - 1 кус., палочки грисини - 2 шт.

## ВЫПЕЧКА

**Расстегай** с брусникой 1 шт.  
**Наливашники** пряженые с курицей и сыром 1 шт.

## САЛАТ

НА ЗАРЕ XIX ВЕКА ВО ВРЕМЕНА НИКОЛАЯ ПЕРВОГО БЫЛО ПРИНЯТО НА АПЕРИТИВ УПОТРЕБЛЯТЬ КОНЬЯК И ЗАКУСЫВАТЬ БЛИНАМИ С КРАСНОЙ РЫБКОЙ.

### **Салат "Блины по Царски" Воспоминания о Графини Амалии**

Форель слабой соли завернутая в нежнейший блинчик нарезанный рулетами. Подается с листьями салата в заправке винегар, с свежим огурцом в виде слайса, помидорами черри, яйцом пашот, пармезаном, кораллами из чиабатты и красной икрой, 230 гр

## САЛАТЫ ПОРЦИОННО

### **Салат Оливье "ТРЕ Деликат"**

с тигровыми креветками и раковыми шейками, 100гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

### **Ассорти Запеченых Кундюмов**

с щукой, с печеным картофелем и грибами, мясные с тыквой. Подаются с грибным соусом и деревенской сметаной, 100/50/20 гр.

### **Ассорти жареных сыров**

Камамбер, деревенский. С кешью и виноградом.

## РЫБНЫЕ И МЯСНЫЕ БЛЮДА

### **Заморский лосось**

в соусе из голубого сыра со шпинатом и кедровым орехом, с рисом Шафран. Подается с Белым вином 120/150/150/40 гр. 150мл

### **Царский Перепел**

фаршированный белыми грибами, запеченый в медовой глазури, с печеным картофелем в углях и прижаренным на сливочном масле, с тартаром из битого огурца. Подается с красным вином  
1 шт/150/50гр/150мл

## **ЧАЙНЫЙ СТОЛ В РУСОМ СТИЛЕ**

### **Самовар**

чай, лимон, мед, варенье из шишек, варенье из красной рябины, варенье из калины.

### **ДЕСЕРТ**

#### **Морковный торт**

с чизкейком на основе маскарпоне и рома, с грецким орехом в карамели,  
120 гр.

### **НАПИТКИ**

**Морс из клюквы, 250 мл.**

**Компот из красной рябины и калины, 250 мл.**

**Компот из черноплодной рябины и черной смородины, 250 мл.**

**Мин.вода газ., 1 бут**

**Мин.вода негаз., 1 бут**

**НЕЧКИНО**

КУРОРТ АКТИВНОГО ОТДЫХА