



**NEVAA**

# Меню

**Меню Вкус Юга  
3500 Р на 1 персону**

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясные деликатесы** от шефа с вяленой бастурмой, запеченной бужениной, отварным говяжьим языком, иростбифом su-vid **80 г**
- **Овощная тарелка** с сочными томатами, хрустящими огурцами, редисом, перцем паприка и свежей зеленью **90 г**

## **САЛАТЫ**

- Салат из зеленых листьев с каперсами, артишоками, маринованными цуккини, золотистым картофелем, томатами Черри, **ростбифом** собственного приготовления под горчишно-медовой заправкой **140 г**
- Салат **Цезарь с фермерским цыпленком** **120 г**
- Салат из **фермерских овощей** с жаренным на углях ягненком под греческой заправкой **115 г**

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)**

- **Жульен** из запеченных вешенок, шампиньонов и белых грибов под сыром Пармезан **130 г**
- **Говяжий язык** в пивном соусе со сливочным хреном **130 г**

## **ГАРНИРЫ (на выбор)**

- **Овощи**, приготовленные на углях **120 г**
- **Запеченный молодой картофель** с прованскими травами **120 г**

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)**

- **Шашлыки** из куриного бедра/ягненка с аджикой **190 г**
- **Люля-кебаб** из баранины с аджикой **200 г**

## **Напитки**

- Морс клюква-брусника 250 мл

## **Хлебная корзина**

- Чиабатта пшеничная и ржаная 30 г/30 г



**NEVAA**

# Меню

**Меню Русское застолье  
3500 Р на 1 персону**

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- Мясные деликатесы от шефа с вяленой бастурмой, запеченной бужениной, отварным говяжьим языком, и ростбифом su-vid **80 г**
- Сельдь атлантическая с бородинским хлебом **70 г**
- Русские соленья из соленых томатов и огурцов, с маринованной черемшой и чесноком и квашеной капустой **100 г**
- Овощная тарелка с сочными томатами, хрустящими огурцами, редисом, перцем паприка и свежей зеленью **90 г**

## **САЛАТЫ**

- Оливье из фермерских овощей с копченой индейкой **130 г**
- Салат из свежей зелени с томатами Черри, маринованным огурцом, золотистым молодым картофелем, отварным говяжьим языком, заправленный пряным оливковым маслом **130 г**
- Салат из пикантной рукколы, с жареными вешенками, карамелизированной тыквой, сыром с голубой плесенью и копченой уткой **110 г**
- Салат из фермерских овощей с жареным на углях ягненком под греческой заправкой **115 г**

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)**

- Жульен из запеченных вешенок, шампиньонов и белых грибов под сыром Пармезан **130 г**
- Говяжий язык в пивном соусе со сливочным хреном **130 г**

## **ГАРНИРЫ (на выбор)**

- Овощи, приготовленные на углях **120 г**
- Запеченный молодой картофель с прованскими травами **120 г**

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)**

- Медальоны из говядины с соусом из красного вина **150 г**
- Филе фермерского цыпленка с соусом Пармеджано **150 г**
- Свиная вырезка в соусе Демиглас **150 г**

## **Напитки**

- Морс клюква-брусника 250 мл

## **Хлебная корзина**

- Чиабатта пшеничная и ржаная 30г/30 г



**NEVAА**

# Меню

**Меню Традиционное  
5500 Р на 1 персону**

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- **Мясные деликатесы** от шефа с вяленой бастурмой, запеченной бужениной, отварным говяжьим языком, иростбифом su-vid **80 г**
- **Ассорти фермерских сыров** из молодого Пармезана, сыра с голубой плесенью, красного Чеддера, сливочной Гауды и традиционного Камамбера **70 г**
- **Овощная тарелка** с сочными томатами, хрустящими огурцами, редисом, перцем паприка и свежей зеленью **90 г**

## **САЛАТЫ**

- **Оливье** из фермерских овощей с **копченой индейкой 130 г**
- **Салат из свежей зелени** с томатами Черри, маринованным огурцом, золотистым молодым картофелем, отварным **говяжьим языком**, заправленный пряным оливковым маслом **130 г**

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)**

- **Жульен** из запеченных вешенок, шампиньонов и белых грибов под сыром Пармезан **130 г**
- **Говяжий язык** в пивном соусе со сливочным хреном **130 г**

## **ГАРНИРЫ (на выбор)**

- **Картофельный гратен** с ароматом мускатного ореха под сливочным сыром **100 г**
- **Овощи**, приготовленные на углях **120 г**

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)**

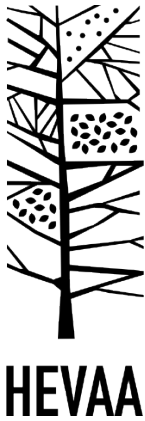
- **Шашлык** из филе семги **160 г**/свининой шеи **190 г**/куриного бедра **190 г**/ягненка **190 г** с аджикой
- **Люля-кебаб** из баранины с аджикой **200 г**

## **Напитки**

- Морс клюква-брусника 250 мл

## **Хлебная корзина**

- Чиабатта пшеничная и ржаная 30/30



# Мени

Меню В итальянском стиле  
5500 Р на 1 персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Мясные деликатесы от шефа** с вяленой бастурмой, запеченной бужениной, отварным говяжьим языком, и ростбифом su-vid **80 г**
- **Ассорти фермерских сыров** из молодого Пармезана, сыра с голубой плесенью, красного Чеддера, сливочной Гауды и традиционного Камамбера **70 г**
- **Итальянские закуски** с фаршированными мини перчиками, вялеными томатами, артишоками и оливками гиганты **100 г**
- **Овощная тарелка** с сочными томатами, хрустящими огурцами, редисом, перцем паприка и свежей зеленью **90 г**

## САЛАТЫ

- Салат из зеленых листьев с каперсами, артишоками, маринованными цукини, золотистым картофелем, томатами Черри, **ростбифом** собственного приготовления под горчишно-медовой заправкой **140 г**
- Салат из **свежей зелени** с Моцареллой, каперсами, томатами Черри, слайсами Пармезана, заправленный ароматным трюфельным маслом **115 г**
- Салат из пикантной рукколы, с жареными вешенками, карамелизированной тыквой, сыром с голубой плесенью и копченой уткой **110 г**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)

- **Запеченный камамбер** с соусом острая малина и хрустящими ломтиками чиабатты **150 г**
- **Тигровые креветки** в темпуре с соусом сладкий чили **150 г**

## ГАРНИРЫ (на выбор)

- **Картофельный гратен** с ароматом мускатного ореха под сливочным сыром **100 г**
- **Жульен овощной** в паназиатском стиле **100 г**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

- **Запеченный стейк лосося** под соусом из белого вина **150 г**
- **Медальоны из говядины** с соусом из красного вина **150 г**
- **Утиное магре** с соусом из черной смородины **150 г**

## Напитки

- Морс клюква-брусника **250 мл**

## Хлебная корзина

- Чиабатта пшеничная и ржаная **30г/30г**