

Меню специального обслуживания в виллах

РЕСТОРАН



ОТЕЛЬХАМОН

Закуски

Фирменная закуска ОтельХамон

(вяленые томаты, копченая слива, маринованная черемша, изумрудные оливки, копченая вишня)

вес

цена

180 г

800 ₺

Плато мясных деликатесов с мостардой

(5 видов сыровяленых деликатесов собственного производства)

200 г

1 550 ₺

Плато выдержанных сыров с кубинским

табачным медом (5 видов сыров производства Краснодарского края сыроварни Таха)

200 г

1 400 ₺

Террин из утки с мандаринами фламбе, желе из мандаринов и бриошь

240 г

790 ₺

Горячие блюда

Говяжьи щечки томленые в дровяной печи более

18 часов, с луком в трех текстурах и соусом демиглас

260 г

920 ₺

Свинные ребра томленые в дровяной печи 9 часов,

с муссом из ржаного хлеба и соусом из кваса

350 г

840 ₺

Бургер с мраморной говядиной и луковым мармеладом

350 г

770 ₺

Десерты

Чизкейк из белых грибом с кремом из халвы

160 г

590 ₺

Копченый ананас с кокосовым снегом и крамблом

140 г

540 ₺

Вина личного купажа

5 500 ₺

Специальное предложение

Приготовим при Вас или доставим готовое:

Рибай

100 г

1 200 ₺

Стриплойн

100 г

800 ₺

Филе миньон

100 г

1 200 ₺

Рибай сухого вызревания

100 г

1 800 ₺

Вагю

100 г

5 700 ₺

Также предлагаем набор для собственного приготовления стейка от 10 000 ₺

Замаринованный стейк на выбор

Соус демиглас

Уголь, решетка, розжиг

Овощи

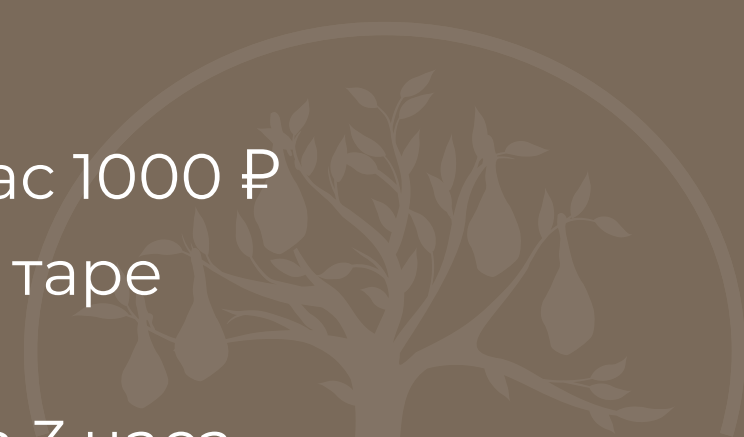
Инструкция по приготовлению

Предоставление повара – 1 час 2000 ₺, официанта – 1 час 1000 ₺

Все блюда будут транспортировать в фольгированной таре и перекладывать в посуду ресторана.

Предзаказ на наборы стейков и спец. обслуживание за 3 часа.

РЕСТОРАН



ОТЕЛЬХАМОН