Terrine

Зубовский бульвар, д.4
(495) 637-44-66
www.terrine.ru

Банкетное меню

Фуршет

Тар-тар из муксуна с муссом из брусники и щучьей икрой, 35 г. _____ 220 руб.
Тар тар из тунца с лимонным муссом, 40 г. _____ 240 руб.
Мидии запечённые с беконом и пудрой из бриоши, 1 шт. _____ 120 руб.
Гребешок с соусом из печеных перцев и маслом чоризо, 20 г._____ 220 руб.
Осьминог с пюре из копченого картофеля, маслом чорризо и травяным кремом, 25 г. _____ 180 руб.
Креветка с пюре из авокадо и хрустящей киноа, 25 г. _____ 180 руб.
Террин из краба с шафраном, 25 г. _____ 160 руб.
Лосось с муссом из хрена, красной икрой и свекольным кус кусом, 30 г._____ 200 руб.
Икра дикой нерки с кремом из молодого лука, 25 г. _____ 220 руб.
Пастрами *(засоленная и подкопченая говяжья грудинка)* с пюре из красной капусты и маринованным луком, 30 г. _____ 180 руб.
Куриное патэ с виноградом и японскими грибами эноке, 30 г. _____ 170 руб.
Ростбиф с соусом из тунца, 25 г. _ 200 руб.
Утиная грудка с фисташковым кейком и вареньем из шелковицы, 30 г. ___ 180 руб.
Сыровяленая оленина, кабачок и опята, 25г. _____200 руб.
Гречишный тост с козьим сыром и свеклой, 25 г. _____ 150 руб.
Розмариновый тарт с маринованными томатами и баклажаном, 30 г. ___ 160 руб.
Овощные палочки с соусом блю-чиз, 30г._____ 150 руб.
Ролл из огурца и манго с засахаренным лимоном, 20г. _____ 150 руб.
Фруктово - ягодное канапе с фисташкой, 25 г. _____ 200 руб.
Гастрономический уголок, 1700г. *(сыр Бюш – из козьего молока с благородной белой плесенью, Камамбер – мягкий сливочный из коровьего молока с деликатным трюфельным привкусом и бархатистой корочкой благородной белой плесени, Итальянский сад с паприкой выдержанный 12 месяцев, Сыр с голубой плесенью, Брускетты – вяленая свекла с шавру, парма с моцареллой, маринованные томаты, Фруктовый хлеб, Топпинги – шоколадная курага и тыквенный конфитюр с бадьяном)* _____ 9650 руб.

Салаты и закуски

Буратта с разными по структуре томатами и кремом из базилика, 300 г.___ 1000 руб.
Овощная трапеза, 600 г. _____ 800 руб. *(сицилийские томаты, огурец, перец, редис)*
Рийет из лосося с кремом из кервеля, эстрагона, базилика и лука сибулет и маринованными овощами, 180г._____ 450 руб.
Скумбрия маринованная в водорослях с вяленой свеклой и васаби, 200г._____ 500 руб.
Рыбное изобилие *(семга слабосоленая, палтус, осетрина)*, 300 г. _____ 1500 руб.
Салат с крабами и розовым грейпфрутом, 120 г._____ 860 руб.
Лосось копченный на зелёном чае с кремом Сибулет, 110 г._____ 590 руб.
Тар тар из тунца с лимонным муссом, 110 г._____ 600 руб.
Наши деликатесы: *окорок копченый, утиная грудка, пастрами, рулада из индейки*, 300 г. _____ 1500 руб.
Мясной ряд *(куриный рулет, ростбиф телячий, буженина)*, 300 г._____ 1150 руб.
Террин из утки с фисташкой и печеньем из пармезана 110 г. _____ 490 руб.
Вителло Тонато *(ломтики телятины с соусом из тунца и каперсами)*, 110 г. _____ 650 руб.
Сэт паштетов: *Утиный рийет с базиликом, Паштет из телячьей печени с бриошем, Бабушкин паштет*, 300 г. _____ 900 руб.
Сэт терринов : *Утиный террин с фисташками, террин из лосося в шпинате, террин из дичи,* 200г. _____ 1000 руб.
Маринады по-итальянски, 300 г. *(оливы большие, помидоры сухие в масле, анчоусы маринованные)*_____810 руб.
Фруктовая корзина 400г. *(ананасы, клубника, груша, фрукт сезона)* _____ 860 руб.
Салат с креветками, авокадо, гренками из бриоши, с водорослями и пудрой из бекона под соусом фруктовая мострада, 160 г. _____ 650 руб.
Теплый осьминог с запеченным картофелем, томатами конфи, сельдереем, 180 г. _____ 850 руб.
Салат с утиной грудкой, томленными яблоками и клюквенной гранолой, 160 г._____ 600 руб.
Салат с куриными кебабами, вялеными томатами, копченым романо и айсбергом и хрустящей гречкой, 180г._____ 490 руб.
Томатный кус кус, томленый ягненок и огуречная икра, 180 г. _____ 600 руб.
Хлебная корзина *(кукурузный хлеб, чиабатта, бородинский, гриссини)* _____180 руб.
Пирожки *(капуста, мясо, грибы)* _____60 руб.

Горячие закуски

Гребешки с разноцветным перцем и чоризо с крабовым биском, 130г._____650 руб.
Креветки Фило*(креветки со сладкими томатами, моцареллой и пармезаном)*, 90 г. _____ 640 руб.
Зеленые равиоли с пюре из артишоков и перепелиным яйцом, 140 г. _____500 руб.

Тортеллини с копченым сыром и соусом из чая маттэ, 150 г. _____ 500 руб.
Белый гриб запеченный в тесте с муссом Фуа-гра, 110 г. _____ 520 руб.

Запеченный баклажан с чесноком, фенхелем и томатами конфи, 120г____ 430 руб.
Буше а-ля-рен, 110г._____410 руб.

Горячее

Рулет из палтуса с вялеными томатами и базиликом с соусом ромеско, 1300г. _____5900 руб.
Рыбный гриль с соусом биск *(филе сибаса , лосось, тунец,),* 1000 г. _____ 4500 руб.
Нога барашка по-прованси запеченная с томатами черри и беконом, 1300 г._____ 5200 руб.
Итальянский охотничий гриль с травяным соусом *(кролик 1 шт, утка 1 шт, перепелки 4 шт, курица 1 шт)* _____ 9550 руб.
Мини шашлычки *(свинина, куриное филе, говядина)*, 1000 г. _____ 2700 руб.
Поркетта *(традиционное итальянское блюдо, запеченный рулет из свинины)* с фенхелем, 1400 г. _____ 4000 руб.

Говядина «Веллингтон» *(запеченная в тесте вырезка с грибами, пармской ветчиной в слоеном тесте)*, 1300г._____ 5350 руб.
Телячий бок на кости, фаршированный белыми грибами, 1300г. _____ 5220 руб.
Каре ягненка запеченное с травами, 1300г. _____ 5500 руб.
Утка, запеченная с фруктами с малиновым соусом, 1300г._____4100 руб.
Французский Петух в вине с овощами, 1200г. _____3750 руб.
Утка фаршированная крутонами, кедровым орехом и базиликом, 1200 г._____ 4200 руб.
Поркетта из кролика фаршированная сладким перцем, баклажаном и копченым сыром, 1400г._____ 4800 руб.

Гарниры

Овощи на гриле, 200г._____330 руб.
Запеченный картофель с розмарином, 200г._____330 руб.

Гратен из картофеля и сельдерея, 200г. _____270 руб.

Напитки

Морс, 1л._____700 руб.
Сок в ассортименте, 1л._____270 руб.
Вода Bon Aqua, 0,5л._____70 руб.
Вода Norda (Италия), 0,75л._____430 руб.

Лимонады в ассортименте, 1л.____700 руб.
Кока-кола, 0,2л._____170 руб.
Чай в ассортименте, 0,2л._____220 руб.
Кофе, 0,2л._____220 руб.