



Восток

РЕСТОРАЦИЯ

«Буду рад видеть Вас в первой ресторане
города Тюмени!»

шеф-повар ресторана Кузнецов Владимир

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Наименование блюд	Гр.	Цена
Рыбные блюда (в стол):		
Стерлядь духовая <i>стерлядка молодая, маринованная в шампанском с пряной зеленью, запеченная в печи. Подается с соусом бьерблан</i>	1000	5 900
Судак фаршированный <i>судак из Иртыша, фаршированный овощами, подается на зеркале, в обрамлении свежих овощей и зелени</i>	1000	1 900
Карп фаршированный <i>зеркальный карп, фаршированный по-старинному рецепту, подается с дуэтом соусов и пряной зеленью</i>	1000	1 700
Щука фаршированная <i>щука, свежееуснувшая фаршированная, подается со свежими овощами и зеленью</i>	1000	1 200
Мясные блюда (в стол):		
Ножка молодого барашка <i>маринованная с красным вином и розмарином, подается с печеными овощами</i>	1000	2 850
Свиной окорок <i>шпигованный чесноком, маринованный с травами и белым вином</i>	1000	2 760
Телячий бок <i>в красном вине с тимьяном и эстрагоном, подается с бургунским соусом</i>	1000	3 000
Блюда из птицы (в стол):		
Утка галантин конфи <i>молодая утка без косточек с апельсинами и кориандром. Подается со свежими фруктами и виноградом</i>	1500	3 800
Блюда на дружную компанию (в стол):		
Мясная плато <i>Свинная шея в дижонской горчице, куриные крылышки в чесночном маринаде, нежная телячья вырезка с вином и тимьяном, язык телячий гриль, шашлычки из курицы с паприкой. Подается на мексиканской лепёшке с соусами, овощами гриль и ароматной зеленью</i>	880/260/140	2 800
Рыбное плато <i>дикий муксун в белом вине, дальневосточный кальмар в соусе терияке, форель и лосось Норвежских фьордов, черноморские гигантские мидии. Подается на тортине с печеными овощами, томатами черри и миксом из листа салата</i>	1000/260/140	3 400

руководитель ресторана, Зенина Катерина Александровна

моб. тел.: 8-982-940-05-85

тел. ресторана: +7 (3452) 686-115

e-mail: rest@vostok-tmn.ru