

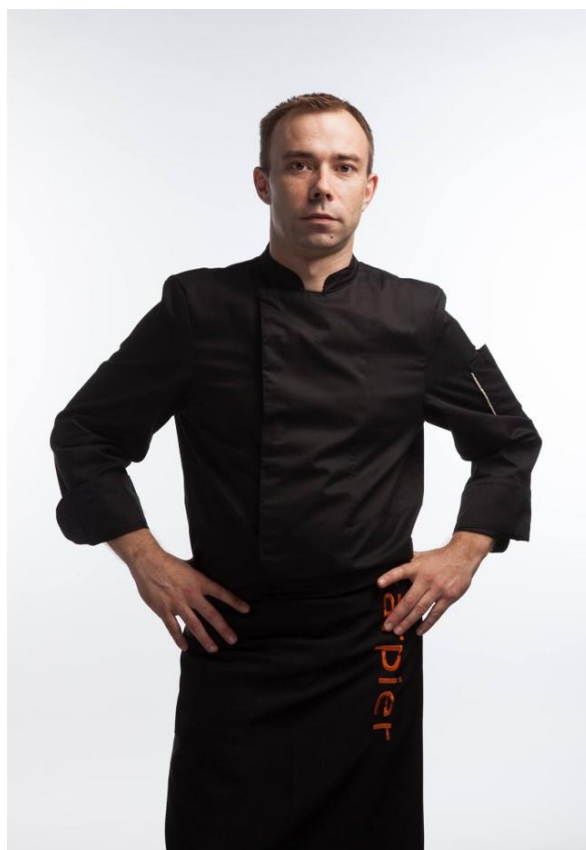
*Искусство вкусных полетов*



Команда Jet Catering и наш Бренд-Шеф  
Вивьен Лебек (Vivien Lebecq)  
рады представить вашему вниманию  
новое летнее меню!

---

Jet Catering Team and our Brand-Chef  
Vivien Lebecq glad to announce  
our new summer menu!





JET CATERING

### Закуски / Starters

<p><i>Салат Тарантино</i> (Салат из помидор и клубники с нотками свежей мяты и зелени, с секретным соусом)</p>	180/50	750 rub
<p><i>Tarantino salad</i> (Tomatoes, strawberries and fresh mint and herbs, dressing with secret sauce)</p>		
<p><i>Террин из овощей и козьего сыра</i> (Свежий террин из жареных овощей, свежих козьего сыра и сибулета)</p>	220/30/10/10	1300 rub
<p><i>Quadricolor terrine of vegetables and goat cheese</i> (Fresh terrine of roasted vegetables, fresh goat cheese and siboulet)</p>		
<p><i>Тартар из лосося с малиной</i> (Свежий лосось с яблоком, малиной и зеленью)</p>	100/50/2	1750 rub
<p><i>Salmon Tartar with raspberry</i> (Fresh salmon hand-cut in a married with Apple, raspberries and herbs)</p>		





JET CATERING

**Основные блюда / Main Course**

*Дорадо с фенхелем*

(Дорадо на гриле, с карамелизованными сегментами фенхеля и тартаром из фенхеля и апельсина с секретным соусом)

150/130/30/50 1760 rub

*Dorado fennel*

(Dorado grilled with caramelized segments and fennel tartare, orange with the secret sauce)

*Сибас на пару с брокколи*

(Сибас на пару с карамелизованным брокколи и сливочным соусом с нотками апельсина)

150/150/50 1550 rub

*Steamed sea bass with broccoli*

(Steamed sea bass with caramelized broccoli and creamy sauce with notes of orange)

*Свежая телятина и овощи Маренго*

(Авторское блюдо от шеф-повара Вивьена, сочетание нежной телятины, помидор и овощей)

250/150/10 1700 rub

*Fresh veal and vegetables Marengo*

(Signature stew from chef Vivienne, wedding of tender veal, tomatoes and glazed vegetables)

*Ягненок Провансаль со свежим огуречным соусом*

(Хрустящее карре ягненка, которое подается с овощами, тимьяном, соусом из свежих овощей и огурцами)

140/200/40/10 3500 rub

*Lamb Carre Provencale with fresh cucumber sauce*

(Crispy roasted carré of lamb served with sautéed vegetables with thyme, sauce with fresh vegetables and cucumbers)





JET CATERING

**Десерты / Deserts**

*Персик Мельба 21-го века*  
(Желеобразный тар-тар из персика, соус из красных ягод)

120 720 rub

*Peach Melba 21st century*  
(Jellified tartare peach, mint flavored sauce of red berries, meringue, crumble)

*Клубничный пирог*  
(чистое удовольствие от свежей клубники, пенистого ганаша и фисташки)

100 850 rub

*Strawberry pie*  
(Pure pleasure of fresh strawberries, confit, foamy ganache and pistachio)

*Суп из дыни и гаспачо из красных ягод*  
(Сочетание дыни и лайма, подается со свежим гаспачо из красных ягод, идеально подходит для жаркого летнего десерта)

110 850 rub

*Melon soup and red berries gazpacho*  
(The texture of the melon with lime, served with fresh gazpacho of red berries, ideal for a hot summer dessert)

