Тулиновъ

Банкетное меню

"Тулиновъ Дом" - это место, где каждый может создать собственную историю. Прожить уникальный момент, который займет достойное место в шкатулке воспоминаний.

Холодные закуски

Рыбное плато в скандинавском стиле *150/20г* 1540 Р
копченый угорь, слабосоленый клариус, лосось собственного посола, копченое сливочное масло, лимон, зелень

Сельдь бочковая с молодым картофелем *350г* 660 Р
сельдь слабосоленая, жареный беби картофель, зеленый горошек, красный лук, зелень

Слабосоленая форель *100/50/20г* 1100 Р
слайсы слабосоленой форели, маринованной в апельсинах в подаче со сливочным маслом и лимоном

Икра щуки с ялтинским луком и бородинским хлебом *170/80г* 2900 Р
икра щуки, заправленная домашним айоли с добавлением ялтинского лука в подаче с тостами бородинского хлеба и копченого сливочного масла

Блинчики с карельской форелью *120г* 980 Р
блинные рулетики с малосоленой форелью, сырным кремом и зеленым луком

Ассорти итальянских деликатесов *180г* 1950 Р
пармская ветчина, брезаола, пастрами, вяленая свиная шейка

Вителло Тоннато под соусом тунец *160г* 1490 Р
ростбиф из телячьей вырезки с соусом из тунца и каперсов на основе домашнего айоли

Пармская ветчина с вялеными томатами *250г* 1400 Р
итальянский мясной деликатес из вяленого окорока кабана в подаче с гриссини и вялеными томатами

Сало строганина двух видов с острой горчицей и перцем *350г* 720 Р
микс сала в подаче с горчицей, хреном, чесноком и острым перцем

Холодец *400г* 1200 Р
традиционный холодец из трех видов мяса в подаче с кремом из хрена и зенистой горчицей

Холодные закуски

Тарелка свежих овощей — 400/50г — 680 Р
розовые томаты, огурцы, сладкий болгарский перец, редис, стебли сельдерея, домашняя сметана, зелень

Микс свежих трав и зелени — 100г — 600 Р
зеленый лук, базилик, петрушка, укроп, кинза

Фруктовое плато — 2000г — 2500 Р
ананас, виноград, груша, сезонные фрукты

Деревенские разносолы из бочки моченые и квашеные — 490г — 980 Р
капуста квашеная, маринованные помидоры, моченые яблоки, маринованные корнишоны, острый маринованный перец, акация

Грибные разносолы с зеленью и ароматным маслом — 350г — 960 Р
опята, шампиньоны, грузди, зелень, сметана

Грузди в сметане — 140г — 460 Р
соленые грузди, приправленные домашней сметаной с красным луком и зеленью

Сыры с медом, фруктами и орехами — 270г — 1280 Р
пармезан, дор блю, моцарелла, камамбер, мед, виноград, гриссини

Тарелка молодых сыров с орехами и фруктами — 450г — 1780 Р
чечил, брынза, сулугуни, копченый сулугуни, мед, виноград, гриссини

Хлеб

Хлебная корзина — 90г — 250 Р

Мини пирожок с капустой/мясом — 40г — 180 Р

Расстегай с форелью и топленым маслом — 40г — 240 Р

Салаты

Салат с цыпленком и миксом зелени *350г* 920 Р
салат с добавлением копченого куриного филе, микса салата, свежих томатов и красного лука, заправленный горчичным соусом

Салат с теплой телятиной и жареными грибами *270г* 990 Р
жареная телячья вырезка с шампиньонами, ржаными гренками, миксом салата и сырным соусом

Салат Мимоза с форелью *330г* 880 Р
слоеный салат из зимних овощей со слабосоленой форелью, заправленный домашним айоли

Салат Сельдь под шубой *330г* 620 Р
традиционный слоеный салат из отварных овощей и балтийской сельдью, заправленный домашним айоли

Салат с креветками *300г* 1200 Р
Салат из обжаренных креветок, микса зелени, томатов черри и огурца с добавлением соуса Бальзамик и сыра Пармезан

Салат Оливье с форелью *290г* 980 Р
традиционный оливье в подаче со слабосоленой форелью и свежей зеленью

Салат Оливье с телячьим ростбифом *290г* 1100 Р
традиционный оливье в подаче с запеченной телятиной и свежей зеленью

Салат Оливье с цыпленком *290г* 620 Р
традиционный оливье в подаче с копченым цыпленком и свежей зеленью



Горячие закуски

Жюльен с цыпленком — 110г — 620 Р
традиционный жюльен с белыми грибами, цыпленком и сливочно-трюфельным соусом под сырной шапкой

Жюльен с крабом — 120г — 760 Р
жюльен с добавлением краба и креветок в сливочно-трюфельном соусе под сырной шапкой

Баклажаны в острой карамели с томатами и кинзой — 280г — 640 Р
жареные баклажаны со свежими томатами, заправленные кисло-сладким соусом с кунжутом и кинзой

Соте из морепродуктов с таджасскими оливками — 1200г — 4900 Р
вонголе, креветки, щупальца кальмара, лосось, белая рыба в подаче с соусом биск

Рыба

Стейк тунца с овощным рататуем и ореховым соусом — 300г — 1480 Р
Тунец жареный на гриле в подаче с печеными овощами и кунжутно-ореховым соусом

Карельская форель со сливочным шпинатом и соусом шампань — 300г — 2200 Р
стейк форели в подаче с бланшированным шпинатом в сливочном соусе

Стерлядка Донская со сливочно-икорным соусом — 350г — 1540 Р
Запеченная стерлядка в подаче со сливочным соусом Шампань с добавлением красной икры

Филе судака с соусом из петрушки — 350г — 1290 Р
запеченный речной судак в подаче с картофельным пюре и анчоусами с соусом на основе кокосового молока и петрушки

Мясо

Стейк свиной шейки с картофелем — *350г* 1200 Р
свиная шейка с запеченным картофелем и сливочно-горчичным соусом

Свинина под сырной шапочкой с беби картофелем — *350г* 1290 Р
свиная шейка, запеченная под сырной шапочкой в подаче с беби картофелем и медово-горчичным соусом

Миньон с трюфельным картофелем и перечным соусом — *350г* 1890 Р
филейная часть мраморного теленка жареного на углях в подаче с картофельным кремом с белым трюфелем и соусом из черного перца

Утиная ножка конфи со сливочной капустой — *410г* 1380 Р
утиная ножка конфи, карамелизированная в апельсиновом соусе подается со стейком сливочной капусты и кунжутным соусом

Цыпленок в горчичном соусе с овощами на гриле — *350г* 1100 Р
запеченное в сеульском соусе бедро цыпленка в подаче с овощами гриль и сливочно-горчичным соусом

Гарниры

Беби картофель жареный с грибами — *180г* 250 Р

Овощи на гриле — *170г* 400 Р
кабачки, баклажаны, болгарский перец, шампиньоны



Блюда на компанию

Ростбиф из мраморной телятины	*100г*	1150 Р
Говядина Веллингтон *запеченная телячья вырезка* *в слоеном тесте со шпинатом, грибами и трюфелем*	*100г*	1200 Р
Буженина *запеченная в ароматных травах* *буженина из свиной шеи*	*100г*	590 Р
Корейка ягненка	*100г*	1300 Р
Утка запеченная с яблоками	*100г*	590 Р
Филе форели	*100г*	1100 Р
Командорский кальмар на углях	*100г*	780 Р
Запеченные тигровые креветки	*100г*	1080 Р
Щупальца осьминога	*100г*	2100 Р

Фуршет

Канапе камамбер-ягоды	*25г*	250 Р
Канапе сыр с маслиной	*45г*	220 Р
Канапе с сыром моцарелла и черри	*45г*	220 Р
Канапе креветка-васаби	*60г*	320 Р
Канапе креветка-черри	*45г*	290 Р
Креветки в миндале	*50г*	380 Р
Профитроль с паштетом и кунжутом	*80г*	240 Р
Профитроль с красной рыбой	*80г*	320 Р
Рафаэлло сырный с фисташкой	*50г*	240 Р
Рафаэлло сырный с красной рыбой и паприкой	*50г*	240 Р
Рулетик блинный с красной рыбой	*35г*	220 Р
Тарталетка жюльен с курицей	*35г*	220 Р
Тарталетка с красной икрой	*20г*	580 Р
Тарталетка с икрой щуки	*35г*	460 Р
Тарталетка с красной рыбой	*35г*	280 Р
Гриссини с пармской ветчиной	*20г*	240 Р
Шоколадный фонтан	*4кг*	15000 Р



Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия
на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом Вашего официанта.

Меню является рекламной продукцией нашего ресторана.

Утверждённое контрольное меню с выходами блюд,
описанием и сведениями о пищевой ценности готовой
продукции: калорийности, содержании белков, жиров,
углеводов находится в уголке потребителя
и предоставляется по первому Вашему требованию.