



## РЕСТОРАН МЕКК МЕНЮ ДЛЯ КОМПАНИЙ, 2019

Меню с 2 переменами блюд 32,00 евро /чел.

Меню с 3 переменами блюд 38,00 евро /чел.

Меню с 4 переменами блюд 42,00 евро /чел.

Количество гостей от 12 человек

Предварительный заказ как минимум за 72 часа

Просим сделать одинаковый выбор меню для компании!

### МЕНЮ

#### СТАРТЕРЫ

##### **Маринованная свекла и кольраби**

с муссом из козьего сыра, соусом на основе яблочного сидра, лесными орешками и хрустящей ореховой булочкой (вегетарианская еда)

##### **Копченая свинина и приготовленный на гриле порей**

с салатом из краснокочанной капусты, кориандровым песто, чесночными хлопьями и пореем

##### **Жареная печень говядины свободного выпаса**

с пастернаковым пюре, джемом из красного лука и карамелизованной грушей

##### **Баранина средней прожарки на поджаренной ореховой булочке**

с чесночным майонезом, коктейльными огурчиками, хрустящей картофельной стружкой и обжаренным луком

##### **Рыбная тарелка МЕКК**

Лосось-пашот с перепелиным яйцом, салат из печени трески с репчатым луком и шнитт-луком на обжаренной масляной булочке, салака в луковом маринаде с хрустящим черным хлебом, лосось холодного копчения с горчичным соусом, яичный майонез

#### ЛЕГКИЕ БЛЮДА

##### **Соленая сельдь в поджаренном сливочном масле с каперсами**

с картофельным кремом, кубиками ржаного хлеба, сметаной с красным луком и шнитт-луком и куриным яйцом

##### **Томленая передняя голень барашка в сельдерейном бульоне**

с калеными кедровыми орешками, жареным капустным салатом и кориандром

##### **Лосось холодного копчения со сливочным муссом из хрена**

с хрустящим анисовым хлебом, подкопченным пореем и обжаренным картофелем

**МЕКК – свежие и современные эстонские вкусы!**

**www.mekk.ee, тел. +372 680 6688**



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### Растения – овощи

Запеченный при низкой температуре томат с чечевичным салатом и обжаренным топинамбуром, кремом из сельдерея, хрустящей кудрявой капустой, трюфельным сыром с фермы Kolotsi и кориандровым песто

### Поджаристый судак со шкварками

с чечевичным салатом, картофельным пюре с килькойпряного посола и соусом на основе яблочного сидра со шнитт-луком

### Лосось горячего копчения из коптилки МЕКК

с яичным майонезом, салатом из огурцов и редиса, обжаренной цветной капустой, картофельным кремом и укропным маслом

### Утиная грудка средней прожарки и жареная утиная печень

с обжаренным корнем петрушки, пастернаковым пюре, шкварками и облепиховым соусом

### Томленный край свиного бока

с тушеной с пряными травами морковью, картофельно-пастернаковым пюре, чечевичным салатом и свиными шкварками

### Бефстроганов из вырезки говядины свободного выпаса

с жареным в сливочном масле картофелем, обжаренным луком, маринованными томатами, малосольным огурцом и сметаной

## ДЕСЕРТЫ

### Ревенно-яблочный пирог с йогуртовым мороженым

Каленый миндаль, карамелизованные яблоки и карамельный соус

### Ассорти из домашнего мороженого и сорбетов МЕКК

### Печеный чизкейк с домашним мороженым МЕКК

### Смородиновое парфе с черносмородиновым компотом

сиропом из черноплодной рябины и обжаренными овсяными хлопьями

### Сладости МЕКК

конфеты «Птичье молоко», печенье ручной работы, трюфель из белого шоколада, трюфель из горького шоколада

### В стоимость меню входит:

Выбор хлеба от МЕКК | Холодная вода | Кофе / чай

### Рекомендуемое вино:

#### Белое вино:

Roeno Riesling Praecipuus, Italy	16 cl 7,00 €	75 cl 32,00 €
Marlborough Springs Sauvignon Blanc	16 cl 7,50€	75 cl 35,00 €

#### Красное вино:

Roeno Valpolicella, Italy	16 cl 7,00 €	75 cl 32,00
EL ESCOCES VOLANTE La Multa Old Vine Garnacha DO	16cl 7,50 €	75 cl 35,00 €

**МЕКК – свежие и современные эстонские вкусы!**

**www.mekk.ee, тел. +372 680 6688**