



**БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ**

Холодные закуски

Капрезе (Помидоры с Моцареллой, базиликом и соусом Песто)	310	580-
Свежие овощи с зеленью (помидор, огурец, болгарский перец, зелень)	600	460-
Ассорти из зелени (укроп, петрушка, базилик, кинза)	100	150-
Рулетики из баклажан с сыром Сиртаки	250	420-
Оливки халкидики и маслины каламата ассорти	150	390-
Средиземноморский сет (артишоки по-Римски, вяленые помидоры, оливки халкидики, маслины каламата, каперсы)	180	550-
Лимон порционный	100	90-
Лосось холодного копчения	100/150	520/800-
Марлин/масляная рыба холодного копчения	150	450-
Белуга горячего копчения	150	1100-
Сельдь с луком и маслом	150	250-
Сельдь с отварным картофелем и ароматным маслом	150/150/50	270-
Икра лососевая	130	1000-
Сало по - домашнему с горчицей	100/40	360-
Язык теленка с хреном и горчицей	100/30/30	490-
Пармский окорок с/в с сыром моцарелла	50/125/200	700-
Пармский шея с/в с рукколой	100/30	650-
Буженина с соусом хрен (минимальный заказ 6 пор)	120/70/30	580-
Заливное «Русская закуска» с горчичным соусом	130/30/15	250-
Рийет с семгой,палтусом и пастой из артишока	1/70	330-

Соления

Ассорти из домашних солений (огурец, помидор, капуста, перец болгарский)	550	340-
Огурцы соленые	100	80-
Огурцы малосольные быстрого приготовления	200	230-
Помидоры соленые	100	80-
Лук маринованный	100	80-
Капуста б/к маринованная	100	80-
Грибное лукошко (маслята, опята, лисички, белые грибы)	260	460-

Салаты

Салат из свежей капусты с хреном	250	200-
Салат с кальмарами (кальмары, яблоко, корнишон, грецкий орех, тигровая креветка, заправка - соус майонез)	210	450-
Салат с тигровыми креветками, рукколой, авокадо	180	560-
Салат с телятиной, корнишоном, сельдереем и рукколой	190	450-
Салат с копченой курицей и печеным перцем	300	450-

Домашние традиционные салаты

Салат «Мимоза» (с горбушей)	180	300-
Салат «Сельдь под шубой»	200	300-
Салат с кальмарами (лук, морковь, яйцо, соус майонез)	150	300-
Салат с курицей и черносливом (куриная грудка, чернослив, грецкий орех, соус майонез)	150	300-

Горячие закуски

Жюльен из шампиньонов	190	200-
Жюльен из белых грибов	140	340-
Жюльен из лосося	130	350-
Жюльен из морепродуктов	180	400-
Жюльен из лосося, морепродуктов и овощей	220	440-
Жюльен из курицы и шампиньонов	160	330-
Жюльен с шампиньонами в хлебе	130	240-

Блюда из мяса и птицы

Утка фермерская с яблоками (рекомендуется на 4 персоны)	2000	3700-
Кролик тушеный со сливочно-горчичным соусом	1000	4000-

Блюда приготовленные на гриле

Люля-кебаб из птицы 2шт	160/40/140	460-
Люля-кебаб из говядины и свинины 2шт	160/40/140	650-
Люля-кебаб из свинины 2шт	160/40/140	550-
<i>(подаётся с фокачча, соусом пикантным с кинзой, маринованным луком, свежим помидором и зеленью)</i>		
Морской гриль (на 6 человек)	1500/500	7300-
<i>(палтус, лосось, кальмар, тигровая креветка, мидии в соусе кимчи, соус сырнй)</i>		
Мясной гриль (на 6 человек)	1800/1000	7900-
<i>(корейка ягненка, куриная грудка в беконе, люля-кебаб из свинины и говядины, язык на гриле, шашлык из свинины, соус пикантнй, маринованный лук, свежий помидор, зелень)</i>		
Куриное филе в беконе на гриле 4 шт	160	380-
Куриная печень в беконе 1шт	25	80-
Язык говяжий	100	470-
Котлета из птицы	75	150-
Котлета домашняя	75	150-
<u>Рекомендуемый гарнир к грилю</u>		
Рис басмати	150	120-
Картофель обжаренный в топленом масле	180	150-
Картофель отварной с зеленью	200	150-
Овощи на гриле	190	220-
Шампиньоны с чесноком и белым вином	110	200-

Шашлыки

Жаренный шашлык без гарнира:

-из куриных ножек	1000	950-
-из свинины (свиная шея)	1000	2300-
-из лосося	1000	4950-

Сырой шашлык в маринаде «на вынос»:

	без скидок	
-из куриных ножек	1000	550-
-из свинины (свиная шея)	1000	860-
-из лосося	1000	2000-

Выпечка

Пирожок с лососем	1/40	55-
Пирожок с языком	1/35	55-
Пирожок с мясом	1/35	40-
Пирожок с грибами (<i>шампиньоны</i>)	1/35	40-
Пирожок с капустой	1/35	30-
Пирожок с яйцом и зеленым луком	1/35	30-
Пирожок с яблоком	1/35	30-
Пирожок с вишней	1/35	30-
Пирог домашний с капустой	900	500-
Пирог «Киш Лорен» с лососем (<i>подается горячим, 8 порций</i>)	1000	1330-
Пирог «Киш Лорен» с сыром (<i>подается горячим, 8 порций</i>)	1000	1000-
Пирог « Киш Лорен» с грибами и луком-порей (<i>подается горячим, 8 порций</i>)	1000	900-
Пирог сладкий с яблоком/с вишней	800	550-/600-
Тарт с вишневым /яблочный соусом	260/240	250/230-
Блинчик (1шт)	1/50	50-
Блинчики с мясом и соусом «тар-тар» (<i>1 шт.</i>)	50/20/25	120-
Блинчики с лососевой икрой (<i>1 шт.</i>)	50/15	170-
Блинчики с икрой палтуса (<i>1 шт.</i>)	50/15	170-
Блинчики с яблоками (<i>1 шт.</i>)	50/50	120-

Напитки собственного приготовления

Лимонад апельсиновый	1 литр	500-
Лимонад цитрусовый	1 литр	500-
Морс клюквенный	1 литр	330-

Минеральная вода

Сан-Пелегрино/ Аква- Панна	0,75 с/г, б/г	350-
Архыз	0,5 с/г, б/г	150-
Нарзан	0,5 с/г	140-
Боржоми	0,5 с/г	180-
Эвиан	0,33/0,75 б/г	200/390-
Сок Я в ассортименте	1 литр	280-
Вода Pepsi, Сэвен-Ап, Миринда	250мл	130-

Фрукты (вес нетто)

Яблоко	100гр	40-
Груша	100гр	50-
Виноград	100 гр	70-
Ананас	100гр	180-
Банан	100гр	45-
Киви	100гр	50-
Апельсин/мандарин	100 гр	40-
Мята	10 гр	35-