



# **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

## Холодные закуски

Капрезе (Помидоры с Моцареллой, базиликом и соусом Песто)	310	540-
Свежие овощи с зеленью (помидор, огурец, болгарский перец, зелень)	600	400-
Ассорти из зелени (укроп, петрушка, базилик, кинза)	100	140-
Рулетики из баклажан с сыром Сиртаки	250	370-
Ассорти из оливок и маслин	150	300-
Оливки/маслины гигант	150	380-
Лимон порционный	100	40-
Лосось холодного копчения	150	840-
Роллы с семгой, сыром маскарпоне и лососевой икрой	320/90	1000-
Сельдь с луком и маслом	150	250-
Сельдь с отварным картофелем и ароматным маслом	150/150/50	250-
Икра лососевая	130	1200-
Сало по - домашнему с горчицей	100/40	300-
Пармский окорок с/в с сыром Моцарелла	50/125/200	750-
Пармский шея с/в с рукколой	100/30	580-
Паштет из птицы с ягодным желе и пшеничными тостами	130/100	380-
Буженина с соусом хрен (минимальный заказ 6 пор)	120/70/30	580-
Заливное «Русская закуска»	130/30/15	250-
Рийет с семгой,палтусом и пастой из артишока	1/70	385-

## Соленья

Ассорти из домашних солений (огурец, помидор, капуста, перец болгарский)	550	280-
Огурцы соленые	100	60-
Огурцы малосольные быстрого приготовления	200	130-
Помидоры соленые	100	60-
Лук маринованный	100	50-
Капуста б/к маринованная	100	60-
Грибное лукошко (маслята, опята, лисички, белые грибы)	260	520-

## Салаты

Салат из свежей капусты с хреном	250	170-
Салат с кальмарами (кальмары, яблоко, корнишон, грецкий орех, тигровая креветка, заправка - соус майонез)	210	380-
Салат с тигровыми креветками, рукколой, авокадо	180	530-
Салат с морепродуктами (Мидии, тигровые креветки, кальмары, микс салатов)	190	550-
Салат с телятиной, корнишоном, сельдереем и рукколой	190	450-
Салат «Оливье» с икрой лосося и тигровой креветкой	260г	520-

## Домашние традиционные салаты

Салат «Мимоза» (с горбушей)	180	250-
Салат «Сельдь под шубой»	180	250-
Салат с кальмарами (лук, морковь, яйцо, соус майонез)	150	250-
Салат с курицей и черносливом (куриная грудка, чернослив, грецкий орех, соус майонез)	150	250-

## Горячие закуски

Пюре из сельдерея	150	200-
Суфле с козьим сыром	100/30	350-
Жюльен из шампиньонов	190	200-
Жюльен из белых грибов	140	370-
Жюльен из лосося	130	370-
Жюльен из морепродуктов	180	420-
Жюльен из лосося, морепродуктов и овощей	220	440-
Жюльен из курицы и шампиньонов	160	300-
Жюльен из кролика и белых грибов	150	350-
Микс из запеченных овощей под сыром	200	270-

## Блины

Блинчик (1шт)	1/50	40-
Блинчики с мясом и соусом «тар-тар» (1 шт.)	50/20/25	120-
Блинчики с лососевой икрой (1 шт.)	50/15	200-
Блинчики с икрой палтуса (1 шт.)	50/15	170-
Блинчики с яблоками (1 шт.)	50/50	120-

## Блюда из мяса и птицы

Утка фермерская с яблоками (рекомендуется на 4 персоны )	2000	3700-
Кролик тушеный со сливочно-горчичным соусом	1000	4000-
Куриное филе, начиненное белыми грибами, ароматным беконом с глазированной айвой и кунжутно-манговым соусом	300	630-
Утиная ножка с вишневым соусом	150/30/80г	760-
Стейк из телятины на ложе из овощей	150/220	1100-
Буженина запеченная в ароматных специях (от 10 порций)	100	260-
Соус ягодный с мармеладом к буженине (от 10 порций)	40/25	150-

## Блюда приготовленные на гриле

Люля-кебаб из птицы 2шт	160/40/140	450-
Люля-кебаб из говядины и свинины 2шт	160/40/140	650-
Люля-кебаб из свинины 2шт <i>(подается с фокачча, соусом пикантным с кинзой, маринованным луком, свежим помидором и зеленью)</i>	160/40/140	520-
Морской гриль (на 6 человек) <i>(палтус, лосось, кальмар, тигровая креветка, мидии в соусе кимчи, соус сырный)</i>	1500/500г	8700-
Мясной гриль (на 6 человек) <i>(корейка ягненка, куриная грудка в беконе, люля-кебаб из свинины и говядины, язык на гриле, шашлык из свинины, соус пикантный, маринованный лук, свежий помидор, зелень)</i>	1800/1000г	8700-
Куриное филе в беконе на гриле 4 шт	160	350-
Куриная печень в беконе 1шт	25	80-
Язык говяжий	100	420-
Котлета из птицы	75	150-
Котлета домашняя	75	150-
<u>Рекомендуемый гарнир к грилю</u>		
Рис басмати	100	100-
Картофель запеченный с прованскими травами	200	130-
Картофель отварной с зеленью	200	150-
Овощи на гриле	180	200-
Шампиньоны с чесноком и белым вином	110	200-

# Шашлыки

## Жаренный шашлык без гарнира:

-из куриных ножек	1000	850-
-из свинины (свиная шея)	1000	2000-
-из лосося	1000	4950-

## Сырой шашлык в маринаде «на вынос»:

без скидок

-из куриных ножек	1000	510-
-из свинины (свиная шея)	1000	810-
-из лосося	1000	2300-

# Блюда из рыбы

Котлета из лосося начиненная креветкой в сливочном соусе с

рисом басмати и овощами

90/80/90 850-

Карп запеченный в специях

1500 1700-

Морской окунь на гриле с ароматными травами

200/100 590-

## 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-
Слойка с яблоком и заварным кремом	45	50-
Пирог домашний с капустой	900	450-
Пирог «Киш Лорен» с лососем ( <i>подается горячим, 8 порций</i> )	1000	1600-
Пирог «Киш Лорен» с сыром ( <i>подается горячим, 8 порций</i> )	1000	1350-
Пирог « Киш Лорен» с грибами и луком-порей ( <i>подается горячим, 8 порций</i> )	1000	1200-
Пирог «Киш Лорен» с лососем и соусом тар-тар	100	160-
Пирог «Киш Лорен» с сыром и соусом сметанным	100	135-
Пирог «Киш Лорен» с грибами и луком-порей	100	120-
Пирог сладкий с яблоком/с вишней	800	450-/600-
Тарт с вишневым /яблочный соусом	260/240	250/200-
Рулет с маком	1000	700-

## 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-
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 Пепси, Сэвен-Ап, Миринда	250мл	130-

## Фрукты (вес нетто)

Яблоко	100гр	40-
Груша	100гр	50-
Виноград	100 гр	70-
Ананас	100гр	100-
Банан	100гр	45-
Киви	100гр	50-
Апельсин/мандарин	100 гр	40-
Клубника	100гр	100-
Абрикос	100 гр	100-
Черешня	100 гр	150-
Мята	10 гр	35-