

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Парадные банкетные блюда

Стерлядь запеченная в пряных травах	18 500
Нога барашка выдержанная в маринаде из мёда и хрена, запеченная с зернами горчицы	24 000
Барашек на вертеле от 15 кг	85 000
Свиной окорок запеченный в сметане от 3 кг	13 000
Поросенок с гречкой запеченный целиком	55 000
Утка, выдержанная в медовой наливке начиненная яблоками и вишней	6 500

Холодные рыбные закуска

Рыбы разные угорь г/к, форель с/с, масляная х/к	150/25/1 г	1 900
Балык осетровый	50/25/1 г	2 100
Форель слабой соли с каперсами и лимоном	50/30/1 г	1 200
Икра лососевая с маслом и тостами	30/35/1 г	1 400
Сельдь под стопочку с картофелем	180/1 г	480
Пшеничный креп с лососем с красной икрой и сырным кремом	100/5/1 г	1 200

Холодные закуска

Свежие овощи с зеленью	200/2 г	390
Ассорти сыров Камамбер, Дор блю, Пармезан, с крекерами, виноградом и мёдом	120/20/30/10 г	1 500
Рулетики из баклажан с брынзой, грецким орехом и зёрнами граната	170 г	690
Рулетики из цуккини со сливочным сыром зеленью и томатами	180/3 г	930
Квашения домашние	250/1 г	550
Грибы всякие с маслом и луком	80/1 г	600
Маслины, оливки, корнишоны	100 г	500

Холодные мясные закуска

Язык говяжий с корнишонами	90/1 г	700
Ростбиф	90/1 г	990
Буженина запеченная с чесноком и розмарином	90/1 г	650
Руляда из цыпленка	80/11 г	470
Галантин из утки	80/10 г	1 400
Мясные деликатесы с вялеными томатами Пармская ветчина, Чоризо, Салами	90/10/1 г	1 800
Сало домашнего посола с чесноком и перцем (зимний период)	80/30/5 г	600
Студень из телячьих ножек (зимний период с 1.10-30.04)	80/5 г	570

Салаты

Цезарь с креветками	230 г	980
Цезарь с форелью	230 г	1 100
Цезарь с курицей	230 г	850
Микс салат с форелью авокадо, свежий огурец, томаты, красный лук, медово-лимонный соус	200 г	1 100
Руккола с тигровыми креветками с томатами черри, филе апельсина и бальзамическим соусом	180 г	1 300
Овощной с сыром брынза с маслинами, прованскими травами и оливковым маслом	220 г	650
Капрезе моцарелла с томатами, соусом песто, кедровыми орехами, с соусом крем-бальзамик	200 г	890
Ростбиф со свежими овощами с имбирным соусом	200 г	870
Утиная грудка с горчицей заправкой	190 г	950
Оливье с курицей	200 г	600
Оливье с говяжьим языком	200 г	700

Горячие закуски

Тигровые креветки «Гамбас» в соусе из копченой паприки	115/15/3 г	2 900
Запеченные мидии «Рокфеллер» со шпинатом, беконом и сыром пармезан	80/15/4 г	600
Жульен из шампиньонов с трюфельным маслом в слоеном тесте	150 г	600
Картофельные дранники со сметаной	100/40/1 г	350
Спринг-роллы овощные	100/1 г	650
Сыр бри с микс салатом и ягодным соусом	60/40/8 г	760
Утиная грудка с апельсинами гриль, вишневым соусом и свежей клубникой	70/80/1 г	1 000

Основные блюда из мяса и рыбы

Филе лосося с цукини и соусом шабли	150/80/20/11 г	2 200
Филе Дорадо со шпинатом и соусом шафран, с соусом из каперсов	1шт/85/20/11 г	2 200
Утиная ножка-конфи с печеными яблоками и сливовым чатни	150/80/20/1 г	1 650
Стейк из свинины с картофельным пюре и грибным соусом	150/120/20/21 г	950
Медальон из говяжьей вырезки с соусом Демиглас и мелким картофелем	250 г	2 100
Филе цыпленка-гриль со свежим брокколи и соусом чимичурри	103/80/20/1 г	890

Блюда приготовленные на мангале

Семга гриль	150/1/3 г	2 100
Традиционный шашлык из говядины	16/33/25 г	2 150
Шашлык из свинины в классическом маринаде	160/33/25 г	940
Шашлык из куриного бедра	160/33/25 г	760
Корейка ягненка	160/33/25 г	2 700
Куриные крылья	200/3 г	760
Люля кебаб из баранины	160/33/25 г	1 500
Люля кебаб из говядины	160/33/25 г	990
Люля кебаб из курицы	160/33/25 г	780

Гарниры

Овощи-гриль	150/1 г	600
Картофель отварной с зеленью и сливочным маслом	150/3 г	180
Овощное рагу	120/1 г	480
Мелкий картофель с травами и чесноком	150/1 г	350
Кукуруза гриль	150/1 г	390
Кутья	1000 г	400

Соусы

Тар-Тар / Кетчуп / Аджика / Наршараб / Сацибели / Ткемали / Майонез / Сметана / Хрен / Горчица	20 г	50
--	------	----

К столу

Хлеб в ассортименте Бородинский, Горчичный, Зерновой - 8 злаков (на 1 Персону)	70 г	80
Корзина пирожков мясо, яйцо, с луком, грибы, яблоки, расстегай	25шт	1 900
Ваза с фруктами	1500 г	2 700
Каравай	1000 г	1 900

Десерты

Праздничный торт	100 г	300
Праздничный торт с мастикой	100 г	380
Ассорти из свежих ягод в ананасе	720 г	2 200
Ассорти мини-пирожных №1 Трюфель, профитроль с кофейным кремом, жемчужина	3шт	370
Ассорти мини-пирожных №2 Мусс Манго, эклер с шоколадной помадкой, Йогуртовый мусс	3шт	370
Ассорти мини-пирожных №3 Чизкейк с виноградом, профитроль со сливочным кремом, рулет шоколадный с фисташковым кремом	3шт	370

Фруктовый стол

Арбуз (по сезону)	1000 г	500
Голубика	1000 г	9 500
Малина	1000 г	12 600
Дыня (по сезону)	1000 г	700
Клубника	1000 г	6 200
Виноград	1000 г	1 400
Груша	1000 г	900
Яблоко	1000 г	680
Киви	1000 г	800
Мандарин	1000 г	800
Апельсин	1000 г	560
Банан	1000 г	600
Ананас	1000 г	1 300