



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### Холодные закуски

- |   |                      |          |
|---|----------------------|----------|
| <b>1. Овощное ассорти</b><br>(томаты, огурцы, сладкий перец, зелень)  | 50\50\50\30\15\10    | 210 руб. |
| <b>2. Сырное ассорти</b><br>(Пармезан, Песто, Мааздам, шарики из Брынзы, подаётся с грецкими орехами, мини булочками и ягодным джемом)    | 50\50\50\50\10\30\30 | 450 руб. |
| <b>3. Рыбное ассорти</b><br>(рыба масляная, лосось слабого посола, палтус, подаётся с лососевой икрой)                                    | 30\30\30\10          | 680 руб. |
| <b>4. Мясное ассорти</b><br>(телячий язык, куриный рулет, ростбиф, буженина, подаётся с хреном и горчицей)                                | 50\50\50\50\20\20    | 680 руб. |
| <b>5. Филе лосося, подается с лимоном и сливочным маслом</b><br>(лосось собственного слабого посола с добавлением имбиря и душистых трав) | 70\30\5              | 380 руб. |
| <b>6. Закуска из филе сельди и отварного картофеля, подается с красным луком и зеленью</b>  | 70\70\10\2           | 120 руб. |



- 7. Сельдь по-особенному** 100\35 150 руб.  
(филе сельди, фаршированное отварным картофелем, яблоками, отварной свеклой, тыквенными семечками)
- 8. Закуска к рюмке** 50\50\50\50 160 руб.  
(гренки из ржаного хлеба, сало домашнего посола, соленые огурцы и грибы)
- 9. Закуска грибная** 70 150 руб.  
(ассорти соленых и маринованных грибов с луком, заправленное душистым маслом)
- 10. Закуска «Летняя»** 100 180 руб.  
(рулеты из жареных слайсов кабачка с творожной массой, микс салатных листьев, томаты, красный лук, гранатовый соус)
- 11. Канapé из отварного перепелиного яйца, фаршированного лососевой икрой, пикантной сырной массой с добавлением оливок, шпрот, поданные на гренке** 100 150 руб.
- 12. Баклажаны, приготовленные на гриле, фаршированные пикантной сырной начинкой** 50\50 200 руб.  
(баклажаны, сыр «Фета», чеснок, орехи грецкие, зелень)



**13. Рулет из телячьего языка  
с пикантной сырной массой**

50\50

130 руб.

**14. Капрезе**

(мягкий сыр собственного производства  
с томатами и соусом Песто)

100

150 руб.

**15. Разносолы**

(соленые огурцы, томаты, квашеная капуста,  
черемша, моченый чеснок)

50\50\50\20\10

130 руб.

**16. Валованы с красной икрой**

(3 корзиночки из слоеного теста, икра красная,  
масло сливочное, зелень, лимон)

45\15\5

170 руб.

**17. Груша с сыром и вяленой говядиной**

(запеченные кусочки груши с сыром собственного  
приготовления под слайсами вяленой говядины,  
подаются с листочками рукколы и бальзамическим кремом)

100

180 руб.

**18. Рыба фаршированная**

(судак или карп, фарш смешанный)

70

190 руб.

**19. Лимон**

100

50 руб.

**20. Ассорти из маслин и сливок**

50

150 руб.



## Салаты

- |  |     |          |
|--|-----|----------|
| <b>1. Салат из сыра гриль</b><br>(припущенные томаты с листьями Романо и рукколой,<br>подаются с треугольниками сыра гриль и соусом «Цитронель»)             | 100 | 190руб.  |
| <b>2. Салат «Греческий»</b><br>(томаты, огурцы, сладкий перец, оливки, маслины,<br>сыр «Фета», оливковое масло с лимонным соком)                             | 100 | 130 руб. |
| <b>3. Салат из филе сельди с овощами и соусом «Майо»</b>   | 100 | 100 руб. |
| <b>4. Салат со слабосоленым лососем</b><br>(лосось слабосоленый, фенхель, редис, маслины,<br>микс салатных листьев, апельсин, лимонный сок, оливковое масло) | 100 | 215 руб. |
| <b>5. Салат «Микс» с креветками и<br/>цитрусовым дрессингом</b><br>(креветки, микс салатных листьев, апельсин, томаты черри, лепестки<br>миндаля, дрессинг)  | 100 | 260 руб. |
| <b>6. Салат «Цезарь» с креветками</b><br>(креветки, салат Романо, чесночные гренки,<br>сыр Пармезан, соус «Цезарь»)  | 100 | 290 руб. |



- |   |     |          |
|---|-----|----------|
| <b>7. Салат «Цезарь» куриным филе</b><br>(куриное филе, салат Романо, чесночные гренки, сыр Пармезан, соус «Цезарь»)  | 100 | 210 руб. |
| <b>8. Пестрый салат с куриным филе и ореховым соусом. Подается в салатном листе</b><br>(огурцы, томаты, редис, сладкий перец, куриное филе, пшеничные гренки, ореховый соус, салатный лист) | 100 | 125 руб. |
| <b>9. Салат из вяленого говяжьего мяса, перепелиных яиц, томатов черри, соленых огурцов, печенного сладкого перца, оливок, маслин, подается с соусом «Ранч»</b>                             | 100 | 200 руб. |
| <b>10. Салат «Оливье»</b><br>Подается с раковыми шейками, каперсами и лососевой икрой   | 100 | 295 руб. |
| <b>11. Теплый салат с телячьей вырезкой</b><br>(телячья вырезка, приготовленная на углях, два вида сыра, припущенные томаты черри, микс салатов, медово-гранатовая заправка)                | 100 | 290 руб. |
| <b>12. Салат «Античный»</b><br>(отварной говяжий язык, куриное филе, шампиньоны, лук, перец сладкий, зелень, салатный лист, заправка с дижонской горчицей)                                  | 100 | 160 руб. |



## Горячие закуски

- |  |     |          |
|--|-----|----------|
| <b>1. Кокот с куриным филе и грибами</b><br>(куриное филе, грибы, сливочный соус, сыр)                       | 100 | 210 руб. |
| <b>2. «Дары северных морей»</b><br>(запеченное филе лосося с креветками под сырным соусом и лососевой икрой) | 70  | 280 руб. |
| <b>3. Кокот с телячьей вырезкой,</b><br><b>соусом «Бешамель» и сыром</b>                                     | 100 | 210руб.  |
| <b>4.Овощной гратен с сыром</b><br>(Баклажаны, цукини, картофель)  | 100 | 150 руб. |
| <b>5.Стерлядь, запеченная целиком</b><br><b>на углях и ольховой щепе (от 700 гр.)</b>                        | 70  | 400 руб. |
| <b>6. Задок барана, нашпигованный</b><br><b>чесноком и морковью, запеченный целиком (от 1,4 кг)</b>          | 70  | 280 руб. |
| <b>7. Свиной окорок, запеченный</b><br><b>в душистых травах (от 700 гр)</b>                                  | 100 | 280 руб. |



### Горячие блюда

- |  |              |          |
|--|--------------|----------|
| 1. Лосось, приготовленный на гриле, подается с соусом «Наршараб»   | 150\20       | 950 руб. |
| 2. Филе судака в беконе, приготовленное на углях, подается с гранатовым соусом   | 150\20       | 680 руб. |
| 3. Палтус фаршированный лимоном, запеченный в кукурузной муке  | 150\15       | 390 руб. |
| 4. Куриное филе, приготовленное на углях, подается с цитрусо - имбирным соусом   | 150\20       | 300 руб. |
| 5. Свиная шейка, приготовленная на гриле, с пряными травами. Подается с грибным соусом                                 | 230          | 440 руб. |
| 6. Свиная корейка, приготовленная на углях, подается с пикантным томатным соусом                                       | 180\20       | 370 руб. |
| 7. Свиной карбонат в соусе Мадера с добавлением пюре из персика, подается с припущенными кусочками апельсина и ананаса | 170\30\25\25 | 500 руб. |
| 8. Шницель «Венский» с соусом эспрессо   | 120\50       | 360 руб. |



- |   |             |           |
|---|-------------|-----------|
| <b>9. Медальоны из промаринованной по-особому (кардамоном и корицей) говядины, приготовленной на углях, подаются с ягодным соусом</b>   | 160\30      | 520 руб.  |
| <b>10. Шашлык из свинины, подается с пикантным томатным соусом</b>  | 150\20      | 410 руб.  |
| <b>11. Шашлык куриный с пикантным томатным соусом</b>   | 150\20      | 310 руб.  |
| <b>12. Мякоть баранины (медальоны), приготовленные на углях, подаются с соусом «Ткемали»</b>  | 150\20      | 600 руб.  |
| <b>13. На выбор гостя «Ассорти на углях», приготовленное в печи Jospier (Хоспер), подается с тремя соусами: «Наршараб», «Ткемали», «Сацебели» (мякоть баранины, куриное филе, полустейки из лосося)</b> | 70\70\70\60 | 1200 руб. |
| <b>14. На выбор гостя «Ассорти на углях», приготовленное в печи Jospier (Хоспер), подается с тремя соусами: «Наршараб», «Ткемали», «Сацебели» (свиная шея, говяжья вырезка, полустейки из лосося)</b>   | 70\70\70\60 | 1200 руб. |
| <b>15. На выбор гостя «Ассорти на углях», приготовленное в печи Jospier (Хоспер), подается с тремя соусами: «Наршараб», «Ткемали», «Сацебели» (свиная шея, куриное филе, полустейки из лосося)</b>      | 70\70\70\60 | 1000 руб. |





## Гарниры

1. Картофель «фри»	100	100 руб.
2. Отварной картофель с зеленью	150\5	50 руб.
3. Картофель запеченный по-деревенски с травами	100	100 руб.
4. Рис с овощами (отварной рис с овощами)	120\30	50 руб.
5. Овощи приготовленные на гриле (баклажаны, сладкий перец, томаты)	150	250 руб.
6. Сложный овощной гарнир (жареные брусочки корня сельдерея, сладкого перца и баклажана в темпуре)	150	200 руб.