

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

КАНАПЕ

Канapé капрезе	20 гр.	80	P
Канapé с камамбером и клубникой	20 гр.	150	P
Канapé с креветкой, огурцом и соусом унаги	25 гр.	100	P
Канapé с салом и маринованным огурцом	20 гр.	50	P
Канapé со свекольным муссом и селедкой	25 гр.	70	P
Мини-брускетта с балыком и грушей	70 гр.	220	P
<i>(хрустящая чиабатта с вяленым балыком из свинины, сочной грушей и творожным сыром)</i>			
Мини-брускетта с помидорами с моцареллой	40 гр.	180	P
<i>(подсушенный на гриле французский багет с творожным сыром, моцареллой, томатами черри, рукколой и кремом бальзамик)</i>			
Мини-брускетта с ростбифом и вялеными томатами	40 гр.	200	P
<i>(подсушенный на гриле французский багет с творожным сыром, ростбифом, вялеными томатами и кремом бальзамик)</i>			
Овощи крудитэ с ореховым соусом	50 гр.	100	P
Рулетики баклажанные с грецким орехом	180 гр. (5 шт)	520	P
Рулетики ветчинные	150 гр. (4 шт)	350	P
Тунец с авокадо на креветочных чипсах	60 гр.	250	P
Тарталетка с муссом из копченого лосося	20 гр.	110	P

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти сыров	195 гр.	950	P
<i>(дорблю, камамбер, пармезан, гауда, подаётся с мёдом, грецкими орехами и ягодами)</i>			
Закуска мясная	200 гр.	990	P
<i>(отварной язык, ростбиф, буженина, подается с горчичным соусом)</i>			
Закуска овощная	290 гр.	470	P
<i>(томаты, огурцы, сладкий перец, редис, зелень)</i>			
Закуска рыбная	190 гр.	1200	P
<i>(горбуша, слабосоленый лосось, масляная рыба)</i>			
Закуска рыбная (2 вида рыбы)	190 гр.	1400	P
<i>(слабосоленый лосось, масляная рыба)</i>			
Колбасное плато	150 гр.	650	P
<i>(колбаса с/к, сервелат в/к)</i>			
Оливки / Маслины	160 гр.	590	P
Сельдь по-русски	250 гр.	380	P
<i>(сельдь с молодым отварным картофелем)</i>			
Соленья	250 гр.	250	P
<i>(капуста квашеная, огурцы и томаты маринованные, лук, масло душистое)</i>			

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Капрезе	300 гр.	880 P
<i>(томаты, моцарелла, соус песто, крем-бальзамик)</i>		
Оливье с языком	190 гр.	320 P
<i>(говяжий язык с отварными и свежими овощами, заправленные домашним майонезом)</i>		
Салат с печеным перцем и фетой	180 гр.	580 P
<i>нежный салат из печеных перцев с добавлением томатов, сыра фета, лука, чеснока и кинзы, заправлен оливковым маслом</i>		
Салат греческий	240 гр.	550 P
<i>(салат из сочных томатов, огурцов, сладкого перца с маслинами, красным луком, сыром "Фета" зеленым маслом и классической заправкой)</i>		
Салат мясной	200 гр.	450 P
<i>(говяжий язык, филе куриное, ветчина, шампиньоны маринованные, корнишоны, чеснок, майонез)</i>		
Салат с куриной печенью	210 гр.	780 P
<i>(куриная печень обжаренная в вишнево-винном соусе, руккола, помидоры черри, пармезан, моцарелла, кедровые орехи, цитрусовая заправка, крем бальзамик)</i>		
Салат с ростбифом	210 гр.	850 P
<i>(сочный ростбиф с рукколой, помидорами черри, обжаренными шампиньонами, зернистой горчицей, медовой и цитрусовой заправками)</i>		
Салат с тигровыми креветками	250 гр.	800 P
<i>(креветки тигровые, листья салата, оливки, маслины, томаты черри, сыр фета, соус песто)</i>		
Салат тайский с баклажанами	220 гр.	500 P
<i>(хрустящие обжаренные баклажаны, помидоры черри, кинза, лайм, кунжут, свит чили, кунжутное масло)</i>		
Цезарь с креветками	210 гр.	700 P
<i>(обжаренные тигровые креветки, листья салатов романо и айсберг, томаты черри, пшеничные гренки и сыр пармезан, заправленные домашним соусом "Цезарь")</i>		
Цезарь с курицей	240 гр.	570 P
<i>(обжаренное куриное филе, листья салатов романо и айсберг, томаты черри, пшеничные гренки и сыр пармезан, заправленные домашним соусом "Цезарь")</i>		
Салат с тунцом	190 гр.	800 P
<i>(свежий легкий салат с обжаренным стейком тунца, нарезанным на слайсы)</i>		

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

РЫБА

Лосось стейк 100 гр. **1700 Р**

Филе судака с птитимом и спаржей 200 гр. **990 Р**

(запеченное филе судака на подушке из птитима, гарнируется обжаренной спаржей, сливочным соусом из белого вина и лимоном)

Форель радужная 200 гр. **900 Р**

Стейк из тунца с тропическим салатом 230 гр. **990 Р**

(тунец обжаренный в кунжуте, порезан слайсами, подается с салатом из авокадо и манго)

ПТИЦА

Утиная грудка с картофельным пюре и шпинатом 320 гр. **900 Р**

(сочная утиная грудка су-вид с пюре из картофеля и шпината)

Котлета по рецепту Д.Пожарского 380 гр. **750 Р**

(рубленое куриное филе с добавлением сливочного масла в пшеничных сухарях, подается со сливочно-грибным соусом и обжаренным картофелем)

Куриное филе с домашним картофелем 250 гр. **590 Р**

Цыпленок табака 360 гр. **1200 Р**

(обжаренный цыпленок су-вид, подается с картофельными дольками, пряным томатным соусом)

МЯСО

Свиной рулет с овощами и мини-картофелем 270 гр. **600 Р**

нежная свиная вырезка, начиненная овощами, подается с поджаренным мини-картофелем и чесночным маслом

Бефстроганов с картофельным пюре 340 гр. **1400 Р**

(кусочки нежной говяжьей вырезки, томленной в сливочно-грибном соусе, подается с картофельным пюре)

Жареха по-русски 390 гр. **550 Р**

(обжаренная свинина с картофелем, грибами, томатами, зеленью, чесноком, подается с яичницей глазуньей и маринованными огурцами)

Медальоны из говядины 225 гр. **2200 Р**

(медальоны из говяжьей вырезки с соусом демиглас и зернистой горчицей)

Мясной сэт 750 гр. **3500 Р**

(говяжья вырезка, свиная вырезка, виле куриного бедра, картофельные дольки, соус чили сладкий, сальса, кетчуп)

Мясо по-французски 180 гр. **550 Р**

(свиная шея, лук, томаты, шампиньоны, сыр, майонез)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен грибной	100 гр.	370 P
<i>(сливочный грибной жульен под хрустящей корочкой из моцареллы)</i>		
Жульен грибной с курицей	100 гр.	350 P
<i>(сливочный грибной жульен с добавлением куриного филе под хрустящей корочкой из моцареллы)</i>		
Камамбер с брусничным соусом	140 гр.	600 P
<i>(камамбер, обжаренный в кляре из темпурной муки, подается с брусничным соусом)</i>		
Куриная грудка в темпуре	180 гр.	400 P
<i>(филе куриной грудки, обжаренное в кляре из темпурной муки, подается с соусом свит чили)</i>		
Креветки в темпуре	150 гр.	550 P
<i>(тигровые креветки, обжаренные в кляре из темпурной муки, подается с соусом свит чили)</i>		
Мидии запеченные	140 гр.	500 P
<i>(мидии в раковине запеченные под пряным соусом с сыром и икрой тобико)</i>		
Спринг ролл с креветкой и яблоком	115 гр.	350 P
Спринг ролл с уткой и перцем	105 гр.	400 P

ГАРНИРЫ

Запеченный мини-картофель	150 гр.	220 P
Картофель отварной с зеленью	200 гр.	220 P
Картофель фри/дольки	150/50 гр.	300 P
Картофельное пюре	180 гр.	150 P
Овощи гриль	120 гр.	390 P
<i>(баклажаны, цукини, сладкий перец)</i>		
Рис отварной	150 гр.	150 P

ХЛЕБ

Тарталетка с творожным сыром (для икры)	20 гр.	40 P
Тосты с маслом (2 шт.)	50 гр.	150 P
Хлебная корзина	240 гр.	200 P
<i>(3 булочки с солодом, 3 пшеничных булочки)</i>		

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая ваза	2000 гр.	3000 P
<i>(ананас, апельсин, грейпфрут, мандарин, яблоко, груша, киви, виноград)</i>		

НАПИТКИ

Компот из сухофруктов	1000 мл.	290 P
Морс клюквенный	1000 мл.	320 P
Сок	1000 мл.	600 P
Чай черный листовой	600 мл.	200 P