



**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## КВАДРО РОТОЛО

Баклажаны с соусом «Тартар»,  
буженина со свежим огурцом,  
язык с печёенным перцем,  
цукини с куриной грудкой.

330 г. **1290.-**



## КАПРЕЗЕ

Помидоры черри с сыром  
«Моцарелла», рукколой и соусом  
«Песто».

250 г. **590.-**



## РУССКИЙ РАЗНОСОЛ

Маринованные томаты,  
соленые огурцы, папоротник,  
маринованная капуста, пряная  
морковь, шампиньоны, лук,  
перец болгарский.

350 г. **450.-**



## ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие томаты, огурцы, болгарский  
перец, помидоры черри, зелень,  
подается со сметаной.

300 г. **490.-**



## АССОРТИ СЫРОВ

«Камамбер», «Маасдам»,  
«Пармезан», «Чеддер», подаётся  
с виноградом, мёдом и орехами.

300 г. **890.-**

## АССОРТИ РУЛЕТИКОВ

Рулетики в тортильи с начинками из буженины, куриной грудки и малосольной сёмги.

350 г. **890.-**



## АССОРТИ ПРОФИТРОЛЕЙ

С сливочным муссом и креветкой; с паштетом из птицы; с сливочным муссом и красной икрой; с сливочным муссом и лососем; с нежным кремом из грибов.

400 г. **1390.-**



## РЫБНОЕ АССОРТИ

Сёмга малосолёная, сёмга холодного копчения, муксун, масляная рыба, подаётся с картофельными дольками.

390 г. **1390.-**

## ДУЭТ ЧИЗБОЛОВ

Сырные шарики с лососем и тунцом в икре летучей рыбы.

200 г. **790.-**



## АССОРТИ БРУСКЕТТ

С творожным сыром и лососем; с гуacamolle и томатами черри; с паштетом из птицы и халвой; с грушей и Камамбером; с пряным ростбифом и печеным перцем.

260 г. **1150.-**



## МЯСНОЙ БУФЕТ

Ассорти мясных деликатесов: ростбиф, утиная грудка, буженина, язык, шейка сырояленая. Подаётся с горчицей.

350 г. **1290.-**



# САЛАТЫ



## САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛОЙ И КАМАМБЕРОМ

Маринованная свекла, камамбер, лист салата, вяленые томаты, орехи кешью, заправляется медовой заправкой.

370 г. **990.-**



## ГРЕЧЕСКИЙ

Свежие овощи с сыром «Фета», заправляется оливковым маслом.

380 г. **590.-**



## САЛАТ МЯСНОЙ

Три вида мяса: буженина, ростбиф, куриная грудка с отварным картофелем, маринованными огурцами, листом салата, опятами и омлетом. Заправляется соусом цезарь.

400 г. **750.-**



## САЛАТ ИЗ ПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ

Цукини, баклажаны, печенный перец, томаты черри, заправляется кунжутным маслом.

370 г. **490.-**



## САЛАТ ШЕЙК

Салат в корейском стиле: маринованная свекла, маринованная морковь, буженина, лист салата, картофель пай, свежий огурец. Заправляется имбирным соусом.

370 г. **590.-**





### ЦЕЗАРЬ

Курица/лосось/креветки, с листьями салата, свежими томатами черри, гренками и домашней заправкой на основе оливкового масла, дижонской горчицы и сыра «Пармезан».

#### С КУРИЦЕЙ

400 г. **690.-**

#### С ЛОСОСЕМ

400 г. **890.-**

#### С КРЕВЕТКАМИ

400 г. **890.-**



### САЛАТ С РОСТБИФОМ И ПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ

Ростбиф, цукини, баклажаны, печенный перец, томаты черри, заправляется кунжутным маслом.

440 г. **650.-**



### ОЛИВЬЕ

Всеми известный салат в классическом варианте.

#### С ВЕТЧИНОЙ

410 г. **490.-**

#### С КУРИЦЕЙ

410 г. **590.-**

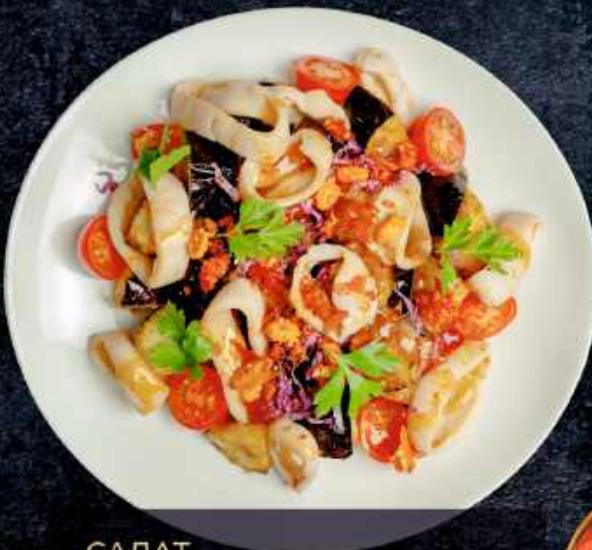




### САЛАТ С ПАПОРОТНИКОМ И ГОВЯДИНОЙ

Говядина, маринованные огурцы, папоротник, маринованные опята, подаётся с сырным муссом.

450 г. **990.-**



### САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

Хрустящие баклажаны, кальмар, томаты черри, лист салата, заправляется кисло-сладким соусом.

430 г. **690.-**



### САЛАТ С КОПЧЕННОЙ ГРУДКОЙ И ОПЯТАМИ

Копченная грудка, опята, корнишоны, лук, морковь, домашняя заправка.

450 г. **690.-**



### САЛАТ С ЛОСОСЕМ ДВУХ ВИДОВ

Лосось запеченный, лосось холодного копчения, картофельные дольки, лист салата, маслины, томаты черри, заправляется оливковым маслом.

420 г. **990.-**



### МИМОЗА

Известный салат мимоза в нашей интерпретации с лососем холодного копчения.

440 г. **690.-**

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

700 г. 1590.-

ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ

700 г. 1690.-



КРЕВЕТКИ  
С АНАНАСОВЫМ  
ЧАТНИ

Креветки в устричном соусе,  
креветки в панировке подаются  
с ананасовым чатни.

450 г. 2990.-



ШАМПИНЬОНЫ  
ФАРШИРОВАННЫЕ  
СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

550 г. 1190.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### БАКЛАЖАНЫ СОТЕ

Хрустящие баклажаны с курицей и томатами черри в устричном соусе.

300 г. **550.-**



### КУРИННЫЕ РОТОЛО В БЕКОНЕ

Куриные рулетики в беконе с сыром моцарелла, подаются с брокколи.

550 г. **2290.-**



### АССОРТИ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ

Три вида куриных крыльев: в медово-горчичном соусе; острые/классические на выбор в панировке, в пряной крошке.

1000 г. **2290.-**



## ГОРЯЧЕЕ

### АССОРТИ КОЛБАСОК

Подаётся с овощами гриль.

1350 г. **2890.-**



# ГОРЯЧЕЕ

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Медальоны из телятины под соусом из белых грибов с картофельным пюре.

650 г. **2490.-**

## СВИНИНА ПОД СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

Стейки из буженины с шампиньонами и пепперони под шапкой из сыра «Моцарелла».

1500 г. **3490.-**

## СКАНДИНАВСКИЙ РУЛЕТ

Рулет из говяжьего фарша в беконе с начинкой из сыра «Моцарелла» и картофельного пюре, подается с картофельными дольками.

1300 г. **3490.-**

## БОЛЬШАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Медальоны из свинины, медальоны из говядины, люля из говядины, куриная грудка, подается с отварным картофелем.

1200 г. **3790.-**



### ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА В ПЯТИ СПЕЦИЯХ

Филе цыпленка маринованное в пяти специях на подушке из риса с овощами.

1200 г. 2190.-



### ДУЭТ ЛОСОСЯ И СУДАКА

Стейки из лосося, стейки из судака, овощи гриль.

800 г. 3490.-



### АССОРТИ РЫБНЫХ ШАШЛЫКОВ

Шашлычки из лосося с брюссельской капустой, шашлычки из креветки с цуккини, шашлычки с кальмаром и черри, шашлычки с окунем в домашнем кляре.

960 г. 3990.-



## ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ АССОРТИ

Стейки из лосося, стейки из судака, филе тилапии, королевские креветки, мидии под сырным соусом, овощи гриль.

1100 г. 3990.-

## ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ В ГРАТЕНЕ

Филе окуня, запеченное в сливках с слайсами картофеля и сыром «Пармезан».

950 г. 2790.-



## ГАРНИРЫ



ОВОЩИ ГРИЛЬ

200 г. 290.-

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

180 г. 190.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

180 г. 190.-

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ

180 г. 190.-

ОВОЩИ НА ПАРУ

200 г. 190.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

180 г. 190.-

ТОМАТЫ И СПАРЖА С СОУСОМ «ПЕСТО»

200 г. 190.-



## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти сезонных фруктов.

1200 г. 850.-