

## Банкетное Меню. Ресторан "Мельник"

<i>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</i>	<i>цена</i>		<i>цена</i>	
<b>Карпаччо из лосося</b> в сопровождении тартара из тунца, клубники и авокадо 60/40	<b>895</b>		<b>Буженина</b> , запеченная в прованских травах с зернами горчицы, корнишонами и свежими помидорами 100/30/15	<b>545</b>
<b>Сагудай из омуля или сига</b> 100/70/30	<b>645</b>		<b>Ростбиф</b> из вырезки с ароматом хвои с отварными овощами, заправленными французским соусом 80/100/30	<b>765</b>
<b>Сагудай из форели</b> 150/70/30	<b>785</b>		<b>Нежнейший телячий язычок</b> со свежими овощами, корнишонами, хреном и горчицей 90/25/50	<b>685</b>
<b>Строганина из муксуна</b> с морской солью, черным перцем и двумя соусами 100/50/50	<b>595</b>		<b>Подкопченное мясо изюбря</b> с аджикой 100/50	<b>720</b>
<b>Овощное ассорти</b> 400г	<b>775</b>		<b>Подкопченное филе конины</b> с маринованным луком и домашней аджикой 100/25/50	<b>720</b>
<b>Разносолы</b> ( квашеная капуста с брусникой, малосол.огурчики, помидоры, маринованный перец) 150/150/150/150	<b>855</b>		<b>Подкопченная утиная грудка</b> с апельсином 50/25/50	<b>545</b>
<b>Малосольные огурчики</b> быстрого посола с чесноком и укропом 200г	<b>295</b>		<b>Копченое и соленое деревенское сало</b> с острой горчицей 100/40	<b>395</b>
<b>Маринованный болгарский перец</b> 150г	<b>275</b>		<b>Рыбный набор 4 вида</b> (сиг м/с, сёмга м/с, форель м/с, омуль м/с или муксун) с отварным жареным картофелем 100/100/100/100/250 (на 8 чел)	<b>2800</b>
<b>Квашеная капуста</b> собственной закваски с яблоками, брусникой и душистым маслом 200г	<b>225</b>		<b>Филе малосоленой норвежской семги</b> с каперсами, дольками лимона, маслинами и маслом 100/20/10	<b>885</b>
<b>Грузди соленые со сметаной</b> 150/50	<b>695</b>		<b>Филе байкальского омуля</b> специального посола с отварным жареным картофелем, маринованным красным луком и укропом 100/80/30	<b>695</b>
<b>Сырное ассорти</b> с грецким орехом, медом и виноградом 200/50/50/80	<b>925</b>		<b>Филе байкальского сига</b> легкого посола с маринованным красным луком и отварным картофелем 100/80/30	<b>695</b>
<b>Рулеты из баклажан с сыром</b> (с грецким орехом, гранатом, чесноком и сыром) 200г	<b>585</b>		<b>Форель малосоленая</b> с маринованным луком, отварным жареным картофелем 100/80/20	<b>865</b>
<b>Большой Мясной набор 6 видов</b> (буженина, изюбрь п/к, конина п/к, утин.грудка п/к, телячий язычок, ростбиф) 100/100/100/50/90/80 (на 10 чел)	<b>3400</b>		<b>Канapé</b> с ростбифом/ бужениной/ языком (2шт в порции)	<b>200</b>
<b>Малый Мясной набор 6 видов</b> (буженина, изюбрь п/к, конина п/к, утин.грудка п/к, телячий язычок, ростбиф) 50/50/50/30/50/40 (на 5 чел)	<b>1950</b>		<b>Канapé</b> икрой на рулетиках из блинов (2шт в порции) (от 5п)	<b>285</b>
			<b>Канapé</b> с семгой и сливочным сыром на оладушках (2шт в порции) (от 5п)	<b>495</b>
			<b>Ассорти сезонных фруктов</b> 1кг	<b>1000</b>
			<b>Хлеб</b> ( 1 белый и 1 ржаной)	<b>50</b>

<b>САЛАТЫ</b>	<b>цена</b>
"Греческий" салат овощной салат с сыром «Фета» в кунжуте, маслинами и тыквенными семенами с масляной заправкой 350г	785
Микс салатов, рукколы и помидор Черри под бальзамической заправкой с сыром «Пармезан» и кедровыми орешками 240г	595
Салат из креветок на гриле с миксом салатов, рукколы и помидор Черри под бальзамической заправкой с сыром «Пармезан» и кедровыми орехом 300г	995
Салат «Капрезе» из томатов и сыра «Моцарелла» с соусом «Песто» 280г	695
Салат из запеченной свеклы со сливочным сыром, миксом салатов и рукколы под зеленым маслом 200г	595
Салат из отварного телячьего языка с помидорами черри, перепелиными яйцами и корнисионами под мясной имбирной заправкой 320г	795
Салат "Божоле" с шампиньонами, куриным филе и грушей под фирменной медовой заправкой 320г	685
Салат из филе дальневосточного кальмара и мяса краба со свежим огурцом, соусом «Француз», чесночными гренками и сыром «Пармезан» 250г	885
Салат из авокадо и малосоленой семги под медово-горчичной заправкой 250г	895
Салат из лосося с картофелем по-деревенски под медово-горчичной заправкой и красной икрой 250г	985
Теплый салат с жареной куриной печенью, грибами и яйцом «Пашот», томленный в соусе «Демиглас» 250г	575
Теплый салат из телячьей вырезки, помидоров черри и грибов томленный в соусе «Демиглас» 250г	755
Теплый салат с морепродуктами на постаменте из ризотто, декорированный свежими овощами 300г	1285
«Цезарь с курицей и беконом» Листья свежего салата с чесночными гренками, кубиками жареного бекона, нежной куриной грудкой и тигровой креветкой под французским соусом 350г	795
«Цезарь с семгой» Листья свежего салата с чесночными гренками, ароматной семгой и салатными креветками под французским соусом 350г	995
«Цезарь с креветками» 350г	995
Салат из обжаренной телятины и редьки дайкон под французским соусом 350г	895
Салат с кальмаром, огурцом и яйцом, с сыром "Пармезан" и сухариками 250г	545
Нежный морской гребешок жареный в соевом соусе с бальзамиком, на листьях зеленого салата с острой морковью 220г	975
Салат с перепелиными ножками, сыром «Моцарелла» и зеленым миксом 260г	1175

Оливье (банкетный вариант) с курицей/ телятиной/ языком 300г	725
Салат «Оливье» по классическому рецепту 1904 года с красной икрой, телячьим языком, мясом краба и перепелами 220г	1185
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>цена</b>
Запеченные баклажаны с помидорами, беконом под корочкой из сыра «Моцарелла» и с великолепным соусом из томатов 300г	565
Жульен грибной, запеченный под сливочным соусом и сыром «Моцарелла» 200г	365
Жульен с куриным филе и грибами под соусом и сыром «Моцарелла» 200г	385
Морской гребешок, запеченный с тигровой креветкой под сливочным соусом, подается в раковине морского гребешка 180г	985
Муксун в сливочном соусе с гребешком, запекается в лодочке 180г (банкетное блюдо, индивидуальная подача)	595
Шашлычок куриный на шпажке с картофелем фри и соусом «Барбекю» 100/200/50 (прекрасно подойдет для детей)	645
Шашлычок из тигровых креветок на шпажке с помидорами черри и соусом «Терияки» 150/100/30	885
<b>СУПЫ</b>	<b>цена</b>
Буйабес. Знаменитый французский рыбный суп. Крепкий насыщенный бульон с ярким ароматом морепродуктов, овощей и корений 350г	985
Ароматный грибной суп-пюре с тостами 350г	445
Нежный европейский сливочный суп с морским коктейлем, креветками, семгой, сыром и гренками из белого хлеба 350г	875
Охотничья похлебка с утиной ножкой, болгарским перцем, картофелем, помидорами и баклажанами 600г	985
Похлебка из ягненка с болгарским перцем, картофелем, помидорами и баклажанами 600г	1145
Домашняя солянка от Шеф-повара из нескольких видов мясных копченостей 350г	795
Борщ с нежной телятиной. 350г	595
Петровские Щи из квашеной капусты с четырьмя видами мяса 350г	575
Пельмени из нельмы и муксуна в рыбном бульоне 320г	585
Пельмени «мясные» с изюбрятиной 320г	585
Уха от Шеф-повара (из семги/ сига/ сборная) 250г	от 445- до 985

<b>ПАСТЫ</b>	<b>цена</b>
<b>Фетучини «Болонез»</b> с классическим соусом и мясными фрикадельками 300г	<b>795</b>
<b>Фетучини «Карбонара»</b> с обжаренными ломтиками карбоната и бекона в сливочном соусе 350г	<b>595</b>
<b>Фетучини «Венеция»</b> со сливочным соусом из белого вина и морепродуктами 350г	<b>895</b>
<b>Фетучини «Примавера»</b> со сливочным соусом из лука порея, норвежского лосося и красной икрой 350г	<b>1225</b>

<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	<b>цена</b>
<b>Стейк из норвежской семги</b> с быстро обжаренными овощами в соусе «Терияки» и рисом 180/150/100	<b>1595</b>
<b>Байкальский сиг</b> , жаренный на гриле, с отварным картофелем и овощным салатом 200/150/150	<b>1395</b>
<b>Котлета из муксуна и нельмы</b> с соусом «Белое вино» и картофельным пюре, запеченным в болгарском перце 180/200/50	<b>1295</b>
<b>Щука фаршированная 100г ( 2,5-3,5 кг) можно подать в горячем виде или в холодном</b>	<b>295</b>
<b>Сочные люля их щуки</b> с отварным обжаренным картофелем и соусом "Цацки" (2шт в порции) 200/150/50	<b>755</b>
<b>Дорада</b> , жареная с томатами на соусе из зеленой спаржи и сливок с запеченными овощами <b>цена за 100г</b>	<b>475</b>

<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И ДИЧИ</b>	<b>цена</b>
<b>Нога молодого ягненка/ косули запечённая в мочёной бруснике 3-6 кг в сыром виде.</b> (цена за 1 кг). Подается поварами, с фламбировкой куантро и разделыванием при гостях в зале. Дополнительно гарнируется свежими овощами, зеленью и соусом	<b>2200</b>
<b>Запеченная свиная шея</b> , маринованная в прованских травах с томатным соусом 2-3 кг в сыром виде (цена за 1 кг)	<b>1950</b>
<b>Томленая голень изюбра</b> в прованских травах. 3-6 кг в сыром виде. (цена за 1 кг). Подается поварами, с фламбировкой куантро и разделыванием при гостях в зале. Дополнительно гарнируется свежими овощами, зеленью и соусом	<b>2200</b>

<b>Жареные перепела «Гран-Барай»</b> с черносливом, изюмом и соусом 170/250/50	<b>1495</b>
<b>Утиная ножка «Конфи»</b> с гречневой кашей и белыми грибами 220/200	<b>985</b>
<b>Пряное куриное филе</b> в сливочно-миндальном соусе с черносливом и картофельным gratenом 180/200/100	<b>1125</b>
<b>Утиное магре</b> , маринованное в терпком маринаде, жаренное на гриле с брусничным соусом, яблоком, запеченным с брусникой и медом 100/250/50	<b>965</b>
<b>Эскалоп из свиной шейки</b> , выдержанный в душистых прованских травах, с овощами гриль и острым испанским соусом 200/200/50	<b>1195</b>
<b>Колбаса из изюбра</b> с тушеной капустой 350/150	<b>1695</b>
<b>Стейк «Торнадо»</b> с соусом «Демигласс», запеченными овощами под сыром «Моцарелла» и кедровыми орешками 180/200/20	<b>1695</b>
<b>Говяжья вырезка</b> , вареная на веревочке с отварными овощами и соусом «Айоли» 200/250/50	<b>1665</b>
<b>Техасский стейк.</b> Стейк из мраморной говядины, прожаренный по вашему вкусу, с соусом и картофельным gratenом 220/150/50	<b>2665</b>
<b>Телятина «Россини»</b> с картофельным пюре, шпинатом и жареными эскалопами из печени с соусом «Демилгясс» 150/100/150	<b>1495</b>
<b>Каре молодого ягненка</b> , жареное с овощами гриль и соусом «Домашняя аджика» 180/200/50	<b>1695</b>
<b>Домашняя котлета из изюбра с жареным картофелем</b> с грибами, подается с маринованными овощами с соусом «Цацки» 150/150/150	<b>1445</b>
<b>Антрекот из изюбра</b> с картофелем «Пермантье» и сливочно-грибным соусом 160/100/100	<b>1295</b>
<b>Рубленые котлеты из индейки</b> с картофельным пюре и соусом «Бешамель» 160/150/50	<b>995</b>
<b>Филе куриного бедра под мараканскими специями с картофем запеченным с двумя видами соусов</b> 220/100/60	<b>865</b>
<b>Филе телятины</b> , жаренное на гриле, с салатом из свежих овощей и соусом «Демигласс» 180/200/100	<b>1665</b>

<b>ГАРНИРЫ</b>	<b>цена</b>
Картофель отварной с укропом 200г	150
Картофельное пюре 200г	150
Картофель запеченный в мундире 200г	150
Жареный картофель с грибами 250г	325
Жареный картофель с мясом 300г	745
Картофель фри 150г	250
Рис отварной 100г	100
Шампиньоны на гриле 200г	350
Ризотто	250
Овощи гриль 250г	345
Гратен 200г	250

<b>ДЕСЕРТЫ</b>	<b>цена</b>
<b>Кондитерский сбор (СВОЙ ТОРТ 1шт)</b>	<b>500</b>
Маковый бисквит с пломбиром и шоколадной глазурью 180/50/30	485
Сливочная панакотта с клубничным или черничным соусом 200г	335
Шоколадные конфеты ручной работы 90г (5 шт)	335
Яблочный штрудель с шариком мороженого 200/50/30	645
Фондан шоколадный. Подается с шариком мороженого 150г	395
Брусника с медом и кедровым орехом 150/50/50	425
Яблоко фаршированное, печеное с медом и брусникой 1шт	365

<b>НАПИТКИ б/а</b>	<b>цена</b>
Морс ягодный 1л	260
Вода б/г с/г "Легенда Байкала" 0,5	250
Квас 1л (летнее предложение)	225
Чай черный Ассам Меленг чайник 0,6л	395
Чай зеленый Сенча Сенпай чайник 0,6л	425

**Банкетное обслуживание 5% (от 8 чел)**

<b>АЛКОГОЛЬ (пиво, водка)</b>	<b>цена</b>
<b>Пробковый сбор (Свой алкоголь) крепкий 0,5л вина 0,75л</b>	<b>800</b>
Плайо Дорадо Испания красное/ белое, сух, п/сл <b>банкетное предложение</b>	1500
Шевалье де Пари 0,75 сух Франция игристое <b>банкетное предложение</b>	1500
Водка Русский стандарт 0,5л <b>банкетное предложение</b>	1300
Ганча Асти/ Брют/ Просекко	3000
Барон Де Ластр кр сух Франция	2600
Кьянти Тоскана кр сух Италия	3000
Вьенто дель Сур Карменер кр сух Чили	2800
Матсу эль Пикаро кр сух Испания	5000
Миллет Савиньон блан бел сух Чили	2700
Вьенто дель Сур Шардоне бел сух Чили	3000
Пино Грилжио бел сух Италия	3400
Соаве бел сух Италия	3050
Пти Шабли АОС Франция	8000

Кондитерский сбор **500р/** торт  
Пробковый сбор **800р/ 1бут** (крепкий алко **0,5л**, вино **0,75л**); *сумма заказа на человека от 3500 - пробковый сбор 500р.*

Режим работы ресторана с **12-00** до **00-00**  
Ночная аренда ресторана после **00-00** - **8000р** в час