

Ресторан яхт-клуба «BAIKAL PEARL»

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Рыбное плато 250/100 1800 <i>малосоленая северная рыба/хариус, угорь в соусе «Унаги», малосоленая семга, крем-сыр, лайм, имбирь маринованный</i>		
Рулеты из шпината с семгой и сливочным сыром 100 550		
Сагудай из муксуна 100/30 750		
Сагудай из редкой байкальской рыбы 100/50 1100		
Севиче из сибаса 120 850 <i>с авокадо, огурцом и луком порей</i>		
Рулеты из семги с сыром 100 750 <i>с острыми чипсами пармезан</i>		
Пате из семги 60 450 <i>в лимонной глазури</i>		
Щука фаршированная (по весу) 1кг 1800		
Татаки из тунца 100/30 1000 <i>в фисташках с соусом дор блю</i>		
Татаки из семги 80/30/20 850 <i>с гуакамоле и икрой граната</i>		
Киш Лорен с семгой и шпинатом 70 380 <i>под пармезаном с красной икрой</i>		
Мясное плато 200/100 1600 <i>хамон/прошутто, ростбиф, салями, утиная грудка копченая, вяленые томаты, каперсы</i>		
Пято мисто 250/100 2000 <i>классическая итальянская закуска: ростбиф, прошутто, пепперони колбаса/салями, черри, моцарелла, пармезан, оливки, каперсы, базилик</i>		
Брускетты с ростбифом 150 900 <i>с каперсами, халапеньо и пармезаном</i>		
Сало соленое и копченое 100 500 <i>собственного приготовления</i>		
Язык говяжий 100/50 600 <i>со сливочным хреном и горчицей</i>		
Подкопченный язык 100/80 750 <i>с огурцом сувид и муссом из зеленого лука</i>		
Рулеты из языка с сыром и маринованным огурцом 100 500		
Рулеты из цуккини с говяжьим паштетом 100 500		
Профитроли ассорти 270 900 <i>с крем-сыром; с муссом из семги; с паштетом из куриной печени (9 шт)</i>		
Рулет куриный (по весу) 1кг 2500 <i>с подкопчённой грудинкой</i>		
Галантин из курицы 1кг 2500 <i>с грибами и зеленым горошком</i>		
Террин из кролика 100/40 700 <i>с персиковым соусом и сыром бри</i>		
Овощи «Дип» 400/100 650 <i>свежие овощи (черри, огурец, болгарский перец, сельдерей) подаются с нежным сливочным соусом «Дип»</i>		
Тарелка солений 650/50 800 <i>капуста собственного посола, малосоленые огурцы, черри в соусе песто, печеный маринованный сладкий перец, сало копченое/соленое с чесноком, ядреная горчица</i>		
Грузди соленые по-домашнему 100/80 600 <i>со сметаной и репчатым луком</i>		
Капрезе 200/20 750 <i>закуска из нежного сыра моцарелла, свежих томатов под соусом «Песто» с кедровым орехом</i>		
Печеная свекла с муссом из козьего сыра 220/20 800 <i>с фундуком под лимонно-медовым соусом</i>		
Сырное плато 160/80/30 1400 <i>из четырех видов сыра, подается с грецким орехом, виноградом и инжирным конфитюром</i>		
Бри в савоярди с пюре из персика 150/60 1000		
Рулеты из баклажанов с сыром 100 250		
Рулеты из цуккини с сыром и черри 100 300		

Салаты

Салат «Палермо»	200	850	
<i>тигровые креветки, груша, вяленые томаты, микс салата, виноград, дор блю, медовый соус</i>			
Салат «Солспьер»	200	850	
<i>семга м/с, спаржа жареная, микс салата, молодой картофель, черри, зеленый лук под лимонным соусом</i>			
Салат «Салмон»	200	900	
<i>семга м/с, черри, чипсы бекона, свежий огурец, яйцо пашот, микс салата, соус песто</i>			
Салат из угря и креветок	200	950	
<i>угорь, креветки тигровые, свежие томаты черри и огурцы, салатный микс, восточный соус «Унаги»</i>			
Морской с авокадо	200	1100	
<i>тигровые креветки, филе обжаренной семги, авокадо с нежным овощным соусом «Эмми»</i>			
Теплый салат с морепродуктами	200	1500	
<i>морской гребешок, креветки, авокадо, огурец свежий, творожный сыр, соус лайм-мята-чили</i>			
Салат «Нисуаз»	200	850	
<i>обжаренное в кунжуте филе тунца, яйцо перепелиное, салатный микс, томаты черри, фасоль стручковая с французским соусом «Нисуаз»</i>			
Оливье с копченой семгой	200	700	
Оливье с языком	200	500	
Салат с языком	200	600	
<i>сочетание отварного языка, сладкого болгарского перца, свежего огурца и восточной заправки с молотым орехом</i>			
Салат «Утиное магре»	200	750	<i>утиная</i>
<i>грудка, грейпфрут, слива, вяленые томаты, микс салата, малиновый соус</i>			
Салат с уткой и манго	200	1100	
<i>утиная грудка копченая, манго, лист салата сыр горгондзола, заправка оливково-медовая</i>			
Теплый салат с индейкой	200	750	
<i>копченая грудка индейки, каперсы, вяленые томаты с соусом «Дор-блю» под миндальной крошкой</i>			

Салат с курицей и ананасом

200 650
запеченная в беконе куриная грудка, салатный микс, ананас, виноград, кешью, цитрусовая заправка с манго

Салат «Поло»

200 650
копченая курица, шампиньоны, яйцо, маслины, зеленый лук, сулугуни, майонез домашний, чипсы картофельные

200 700
печень куриная в беконе, мандарин, изюм, вяленые томаты, фисташки, микс салата, малиновый соус

Теплый салат с говядиной

200 950
телятина, томаты черри, каперсы, оливки, салатный микс, заправленный оливковым маслом с французской горчицей

Салат «Хоккайдо»

200 850
говядина, шампиньоны, черри, лист салата, лук порей, соусом «соевый винегрет»

200 950
вырезка говяжья blue прожарки, редис, морковь, мята, черри, перец болгарский под острым соусом «Кинза-лайм»

Теплый салат «Ла Коруня»

200 650
жареная свиная вырезка, яйцо пашот, черри, лук красный, сельдерей, черный виноград, соус «Винегрет»

Салат вегетарианский с семечками тыквы

200 500
микс салатный, шпинат, томаты, тыквенные семечки, ореховый соус

Салат «Шопский»

200 600
свежие овощи с трюфельным маслом и брынзой

200 700
жареные овощи под соусом дор блю с миндалем

Салат «Санторини»

200 700
свекла, артишоки, фетакса, оливки, микс салата, сметанный крем

250 550
Цезарь с курицей

250 750
Цезарь с креветками

250 750
Цезарь с семгой

Горячие блюда

Стейк из судака 200/40 800

с соусом «Дор блю», каперсами и шпинатом

Судак

в собственном соку 200/40 900

с гороховым муссом

Стейк из семги 200/40 1200

с соусом «Биск» или с голландским лимонным

Стейк из палтуса 200/40 1000

с креветочным соусом

Семга костровая (по весу) 1кг 6000

филе семги, запеченное на огне в фольге на луковой подушке с травами и оливковым маслом

Рыбное ассорти

на гриле (по весу) 1000/400 6000

стейк семги, стейк судака/стейк палтуса и королевские креветки с картофелем и шпинатом

Камбала тюрбо 100/30/30 2000

камбала тюрбо в собственном соку с гороховым пюре и овощами

Шейка свиная 1кг 4000

шея свиная, запеченная в пряных травах, подается с клюквенным соусом

Гарлик

из свиной шеи (по весу) 1кг 4500

шея свиная фаршированная беконом и кориандром в чесночном маринаде с горчицей

Гарлик из свиной шеи

на вертеле (по весу) 1кг 5000

шея свиная фаршированная беконом и чесноком, при благоприятной погоде готовится в зоне видимости гостей

Свинина

«Веллингтон» 1кг 4000

свиная вырезка в беконе, запеченная с пастой из шпината в нежном слоеном тесте, с соусом на выбор: сливочно-перечный или соус с белыми грибами

Барашек на вертеле 1шт 20000

жареный целиком, при благоприятной погоде готовится в зоне видимости гостей (ср.вес 6-7 кг)

Баранья нога 1кг 4000

фермерская баранина, запеченная с пряными травами, рекомендуем с гарниром из свежих овощей

Каре барашка (по весу) 100 1800

обжаренное на гриле подается с соусом на выбор: ягодный, сливочный, грибной

Чевапчичи из баранины 1кг 4000

с соусом чатни

Ростбиф (по весу) 1кг 8500

из тонкого или толстого края нежная телячья вырезка прожарки medium well, подается с соусом на выбор: сливочно-перечный или ягодный соус

Телятина

«Веллингтон» 1кг 9000

нежная телячья вырезка, запеченная с грибной икрой в нежном слоеном тесте, с соусом на выбор: сливочно-перечный или соус с белыми грибами

Сливочное жаркое

из кролика (по весу) 1кг 3500

тушеное мясо кролика в сливочно-луковом соусе с травами, рекомендуем с картофельным гарниром

Индейка печеная

в беконе (по весу) 1кг 3500

маринованное филе индейки, запеченное в беконе, подается со сливочно-грибным соусом

Утка, запеченная

с апельсином (по весу) 1кг 3500

Горячие закуски

Морское плато	400/100	3000
<i>морской гребешок в сливочном соусе, тигровые креветки, мидии</i>		
Морской гребешок	100/70	1300
<i>подается с пюре из цветной капусты</i>		
Морской гребешок на крем-брюле из пармезана	100/100	1800
Тигровые креветки	150/50	800
<i>запеченные в беконе, подаются с итальянским соусом «Гаспачо»</i>		
Креветки, запеченные в шампиньонах	150	800
<i>под сыром грано-подано и с грибным соусом</i>		
Мидии, запеченные под сырным соусом	1 шт	130
Тайский Вок с креветками и куриным филе	700	1600
<i>куриное филе и тигровые креветки, тушеные с овощами и свежими шампиньонами в тайском соусе</i>		
Куриные грудки в беконе с соусом гаспачо	150/50	550
<i>маринованное куриное филе, запеченное в беконе</i>		
Куриные грудки в гранатовом соусе	150/50	650
<i>с клюквенным соком и грейпфрутом</i>		
Утиная грудка с цитрусовым соусом	100/50	750
Пельмени с олениной	240/100/60	1500
<i>большие варено-жареные пельмени со сливочным соусом</i>		
Подкопченный язык на гриле	150/50	900
Свинина в тайском соусе	700	1600
<i>свинина, обжаренная со свежими овощами в тайском соусе</i>		
Говядина по-бургундски	150	800
Оленина в соусе вишня-шоколад	150	1400

Гарниры

Картофель «Айдахо»	150	250
Копченое картофельное пюре	150	300
<i>с гороховым муссом</i>		
Картофель отварной	150	150
<i>с маслом и зеленью</i>		
Картофельный гратен с сыром	150	250
Картофель фри	150	250
Картофель жареный с шампиньонами	200	350
Драники	120/50	300
<i>со сметаной</i>		
Овощи печеные / на гриле	150	250
Рис с овощами	150	150
Жареная спаржа с лисичками / опятами	150	400
Брокколи в сливках	150	300
Кукуруза на гриле	150	300

Десерты

Фруктовая тарелка	700	1400
<i>из сезонных, экзотических фруктов и ягод</i>		
Пирог ягодный (по весу)	1кг	1500

Напитки

Крюшон	1л	1500
<i>слабоалкогольный прохладительный коктейль на основе рома, мартини и игристого вина с добавлением свежих фруктов и ягод, идеален для Welcome</i>		
Морс	1л	400
<i>насыщенный морс из сибирской брусники и смородины</i>		