



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Фуршет (мини закуски)

	выход	цена
Тунец - гриль с баклажаном и соусом «Мацухису»	25	180
Рулетик из блина с семгой с/с и сыром Филадельфия	20	160
Камамбер с виноградом и мятой	25	120
Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком	25	110
Маринованная говядина с гаспаччо и «пармезаном»	35	75
Тар-тар из тунца Еллоуфин с кунжутным маслом и соусом «Терияки»	20	130
Морской гребешок «Сан - жак» гриль с баклажаном	20	190
Канапе с ветчиной, маринованным огурцом и томатами черри	30	120
Канапе с сыром, ветчиной и томатами черри	30	90
Канапе с сыром, виноградом и мятой	25	40
Канапе из лосося слабой соли со сливочным сыром	30	180
Канапе из ростбифа с корнишонами	25	130
Тартинки с красной икрой	30 (2 шт.)	180
Мини - бутерброд с красной икрой на французском багете	45	290
Французский багет с лососем слабой соли и розовым перцем	45	170
Острый маринованный перец с сырным муссом, курагой и орехами	50	190
Мини - овощи с гаспаччо из свежих томатов	45	60
Фрукты	100	140

(яблоко, груша, ананас, клубника, киви)

Холодные закуски

Сыры по-кавказски	65/15/8	190	400/100/50	1 150
-------------------------	---------	-----	------------	-------

Сулугуни, Адыгейский, Чечил двух видов, курага и орехи

Порционные блюда

	выход	цена
Камчатский краб с кремом из авокадо, на гаспаччо из спелых томатов ...	105	990
Мусс из авокадо с тигровыми креветками в кукурузных хлопьях	75	580
Тигровая креветка с йогуртово-огуречным соусом	15/25	130
Медальон из лосося с овощами в восточном стиле	45/70	340

(цуккини, грибы шиитаке, паприка, порей, кинза)

Паровая кефаль с овощами в восточном стиле	45/70	300
--	-------	-----

Большие банкетные блюда

	выход	цена
Стерлядь припущенная, с раками	1000/100/400/10	7 600
Филе лосося горячего копчения на листьях салата с йогуртовым соусом	1500/300/50	11 500

Рыбные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Устрицы	1 шт.	360		
Форель холодного копчения с дрессингом из вяленых томатов	25/10	230	150/60	1 350
Заливное из судака	60	300	360/15	1 800
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10/8	165	150/60/50	990
Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом	30/3	320	180/20	1 920
Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом	60	580	360/15	3 500
Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью	50	380	300/10/5	2 280
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри	15/15	250	90/100	1 500
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15	90	180/450/100	550
Тунец «Еллоуфин» - гриль с баклажанами и соусом «Мацухису»	30/30/5	265	180/100/40	1 600
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5	140	180/35	840
Миноги маринованные с горчичным соусом	30/20	200	180/120	1 200
Скумбрия горячего копчения, из собственной коптильни, с салатом из картофеля и м/с огурца	55/45/15	150	340/280/100	920
Палтус холодного копчения	25/5	280	150/35	1 680
Рулетики из блина с семгой с/с и сыром Филадельфия	40	160	240	960
Заливное из черноморской кефали	60	320	360/15	1 920

Мясные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Телячий студень с печёным чесноком и хреном	160/40	285	1000/50/50/50	1 700
Карпаччо из говядины с пармезаном и бальзамической карамелью	25	160	160/10	940
Телятина на печёных овощах с заправкой из вяленых томатов	30/20/5	165	180/120/40	990
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой	30/20/5	180	180/120/30	1 100
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой	50/15	125	300/100/10	750
Вителло - тонато (на 6 чел. 2 блюда) (нежная телятина с соусом из тунца и каперсами)	60	225	350	1 350
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20/8	140	180/120/50	850
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри	30/8/9	140	180/50/55	850
Оленина холодного копчения с цитрусовым соусом и кедровыми орешками	30/15	250	180/100	1 500
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/10	75	180/80/10	450
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой	30/15/25/3	95	195/90/150/30	580
Мясной классический микс из балыка, ветчины и салями	50	265	300/6	1 600
Трубочки из ветчины с сырным муссом и чесноком	50	200	300	1 200
Трубочки из языка наполненные тулузским соусом	50	200	300	1 200

Овощные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Рулетики из баклажан	85/10	240	515/55	1 430
Моцарелла с томатами	20/20/5	65	125/120/30	380
печёной чаабатой и свежим базиликом, с соусом «Песто» и оливковым маслом				
Розовые томаты со свежими огурцами, красным луком и заправкой из грецких орехов	115	99	690	590
Свежие овощи, зелень	100	90	600	540
(перец болгарский, редис, огурцы, помидоры, листья салата)				

Соленья

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами	25	70	150	430
Малосольные огурчики с укропом	60	55	360	330
Маринованные грибы	50/15	100	300/100	620
Соленья и маринады	125	90	770	540
(солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь «по - корейски»)				

Салаты

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Салат «Греческий»	80	125	500	750
Салат «Оливье»	100	100	600	600
Салат «Антре де мер»	100	245	600	1 470
из форели холодного копчения, кальмара и свежего огурца				
Салат с клыкачом горячего копчения	100	165	600	990
картофелем, огурцом, зелёным луком и маслом				
Салат «Кайруан» ломтики куриного филе приготовленные в медовой маринаде с кунжутом	115	160	700	950
подаются с весенней салатной смесью: перцем, салатами, яблоком и свежим огурцом				
Классический винегрет	100/15	72	600/100/25	430
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100	145	600	880
Руккола и листья Мангольта	50	180	200	760
с горчишно-медовой заправкой и сыром пармезан				
Сельдь под шубой	165	105	10000	630
Салат с индейкой	100	130	600	780
ананасом, салатом Айсбергом и кисло - сладким соусом				
Салат Сырный	100	120	600	720
Салат с говядиной, спелыми томатами и марин.огурцом	100	220	600	1 320

Горячие закуски

	выход	цена
Лососевая икра с горячими блинами и сметаной	20/120/20	390
Утиная печень на ореховом бисквите с глазированной инжиром и виноградным соусом	55/20/70/30	1 600
Боровики	120	420
томленные в сметане		
Жульен из курицы с шампиньонами в слоёном тесте	100/50	290
Киш с курицей и грибами	210	260
Баклажаны в кисло - сладком соусе	250	360
Осетинский пирог с сыром и шпинатом	450	390
Хачапури имеретинский	400	360
с сыром сулугуни		
Женгялов хац	140/35	240
лепешка с душистыми травами		
Фокачча	140	220
Кубдари	350	450
пирог с мясом		

Банкетные блюда на компанию

	выход	цена
Свиная шея «Райфор»	1000/900/250	3 500
Запечённая индейка с брусничным соусом	2500/900/150	6 500
Запечённая утка с печёными яблоками и черносливом на квашеной капусте	1700/900/500/300	3 900
Поросёнок с печёным картофелем	5000/900/300	21 000
Кулинарное фламбэ - шоу		5 000

Горячие блюда

Рыба

	выход	цена
Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями	200/100/65	690
и тушёным с сыром шпинатом		
Запечённое филе зубатки	200/150/30	580
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав		
Запечённое филе Онежского судака	150/55	590
с зелёным салатом и вялеными томатами		
Сибас на пару с душистыми травами	170/120	580
и печёной в мёде тыквой		
Лосось - гриль	120/120	580
с картофельным пюре и зелёным маслом		
Дорадо запеченная с томатами черри и свежим базиликом	300/40	690
Кулебяка из трех видов рыб (семга, судак, зубатка)	300/50	860
с белыми грибами и икорным соусом		
Запечённая в пергаменте треска	270/80	560
с картофелем Ратте, луком порей, травами и шалфеем		
Сибас в пергаменте с голубыми мидиями	300/65	790

Мясо

	выход	цена
Медальоны из говяжьей вырезки..... с кремом из картофеля и свежего базилика , с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»	165/120/30	690
Свиная рулька запечённая с гречишным мёдом и горчицей подаётся с картофелем и соусом на пиве	500/120/120/30	690
Свиная корейка на косточке..... с картофелем и зеленым чесночным маслом	280/150/50	490
Телячья печень с печёной тыквой и зелёным луком..... с соусом из яблочного сидра	130/70/50	390
Свиная шейка томлёная в вине с фенхелем и розмарином..... с белой фасолью и луком порей	130/150	530
Нежная баранина с горохом Нут..... томлёным с томатами и кинзой	140/160	630
Цыплёнок табака с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали.....	300/35/40	620
Томлёная утиная ножка..... с печеным яблоком и брусничным соусом	130/40/30	530
Куриная грудка на пюре из батата..... с йогуртовым чатни	140/130/75	440
Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке с запечённым баклажаном и душистыми травами рекомендуемая степень прожарки «medium»	200/100/30	1 590

Блюда на компанию

(4 человека)

	выход	цена
Окорок ягнёнка с травами..... подаётся с печёным картофелем и соусом «красное вино»	1100/600/100/140	3 600
Радужная форель запечённая с травами..... подаётся с овощами и йогуртово-огуречным соусом	1200/650/100/200	4 500

Горячее блюдо-фламбе

(2 человека)

	выход	цена
Сибас запеченный в морской соли со средиземноморскими травами....	1 шт.	3 900

Блюда на углях

Рыба

	выход	цена
Сибас.....	1 шт. – 250/65	560
Стейк из сёмги с соусом тар-тар.....	150/40/65	890
Шашлык из радужной форели с соусом тар-тар.....	200/40/65	760
Скумбрия с печёным на углях картофелем.....	200/200/40/65	340

Мясо

Рёбрышки новозеландского ягнёнка	200/200/40	1 590
с печёным картофелем, травами и томатным соусом		
Шашлык из калмыцкого барашка	190/50/40	640
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Шашлык из свиной шеи	180/50/40	450
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом	200/40	790
Бастурма (говяжья вырезка в ореховой корочке)	220/50/40	890
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Шашлык из куриных грудок	180/50/40	360
с прованскими травами и томатным соусом		
Люля-кебаб из барашка на пите	190/145/50/40	490
с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком		
Шашлык из индейки	180/50/40	390
с прованскими травами и томатным соусом		

Соуса

Сливочный соус с пряными травами	40	100
Соус из вяленых томатов и каперсов на оливковом масле	40	100
Соус из слив «Ткемали»	40	100
Соус из спелых томатов и базилика	40	100
Соус из спелых томатов и кинзы	40	100
Перечный соус	40	100
Соус «Тар - тар»	40	100
Аджика	40	100

На компанию

Мясное ассорти	2860	3 900
Шашлык из калмыцкого барашка / 285		
Шашлык из свиной шеи / 270		
Шашлык из куриных грудок с прованскими травами / 270		
Люля-кебаб из барашка / 285		
Соус из спелых томатов с кинзой / 150		
Маринованный красный лук / 150		
Сметанный соус / 150		
Картофель печёный в фольге / 1300		
Рыбное ассорти	1700	4 900
Стейк из сёмги / 150		
Шашлык из филе форели / 200		
Филе зубатки / 200		
Скумбрия / 200		
Свежие мидии запечённые с луком шалот и травами в собственном соку / 300		
Соус тар - тар / 150		
Лимон / 200		
Овощи запечённые / 300		

Гарниры

Картофель Фри	150/50	120
Картофельное пюре	150	120
Картофель печеный на углях	200/40	140
Картофель запечённый со свежим розмарином	150	120
Свежие овощи запечённые с зелёным маслом	150	220
Картофель печёный в фольге, со сметанно - чесночным соусом	180/50	150
Шашлык из овощей	230/40	320

Десерты

	выход	цена
Фрукты №1 (яблоко, груша, ананас, киви, банан, виноград)	2,5 кг	1 600
Фрукты №2 (клубника, киви, гранат, ананас, груша, сезонные фрукты и ягоды)	2,5 кг	2 400
Торт праздничный	1 кг	от 950
Фигурки ручной работы для украшения торта	100 гр	400
Ягоды и фрукты для украшения торта	350 гр	1 250
Мини пирожки:		
- с говядиной	38	45
- с капустой	38	30
- с рисом, яйцом и зелёным луком	38	40
- с картофелем	38	45
- с яблоком	38	35
Каравай	1 кг	850

Прочее

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Хлеб - 2 видов с соусом айоли	45/45/25	75		
Кутья			500	390

Безалкогольные напитки

	выход	цена
Морс клюквенно-брусничный	300	120
Морс клюквенно-брусничный	1 л	400
Чай / Кофе		110