



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### Фуршет (мини закуски)

	выход	цена
Тунец - гриль с баклажаном и соусом «Мацухису» .....	25	180
Бутерброд с форелью слабой соли .....	45	120
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	160	400/100/50	960
-------------------------	---------	-----	------------	-----

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	320

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

### 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
Форель слабой соли .....	25	125	150/60/50	750
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 клыккач 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

### *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) .....	60	225	350	1 350
(нежная телятина с соусом из тунца и каперсами)				
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 языка, наполненные тулузским соусом и сыром .....	50/5	200	300/30/20	1 200
Ушки свиные .....	75/9/8	130	450/55/50	790

### 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	72	125/120/30	430
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	80	600	480
(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	55	150	330
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	125	200	750
с горчице-медовой заправкой и сыром пармезан				
Сельдь под шубой .....	165	105	10000	630
Итальянский салат .....	100	130	600	780
паста, паприка, маринованные огурцы, ветчина и сырный соус				
Салат с индейкой .....	100	130	600	780
ананасом, салатом Айсбергом и кисло - сладким соусом				
Салат Сырный .....	100	120	600	720

## 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
томленые в сметане		
Жульен из кури с шампиньонами в слоёном тесте .....	100/50	290
Киш с курицей и грибами .....	210	260
Баклажан запеченный с моцареллой, .....	210/50	390
свежим базиликом и спелыми томатами		
Баклажаны в кисло - сладком соусе .....	250	360
Осетинский пирог с сыром и шпинатом .....	450	390
Хачапури имеретинский .....	400	360
с сыром сулгуни		
Женгялов хац .....	140/35	240
лепешка с душистыми травами		
Фокачча .....	140	220

## 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
Стейк из сёмги .....	150/120	790
с пюре из молодого горошка с сальсой из томатов черри		
Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями .....	200/100/65	650
и тушёным с сыром шпинатом		
Кулебяка из трех видов рыб (семга, судак, зубатка) .....	300/50	860
с белыми грибами и икорным соусом		
Запечённое филе Онежского судака .....	150/55	590
с зелёным салатом и вялеными томатами		
Запечённое филе зубатки .....	200/150/30	560
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав		
Сибас запеченный в пергаменте .....	300/65	790
с душистыми травами, белым вином и розовым перцем		
Дорадо запеченная с томатами черри и свежим базиликом .....	300/40	680
Сибас на пару с душистыми травами .....	170/120	560
и печёной в мёде тыквой		

## Мясо

	выход	цена
Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке ..... с запечённым баклажаном и душистыми травами рекомендуемая степень прожарки «medium»	200/100/30	1 590
Медальоны из говяжьей вырезки ..... с кремом из картофеля и свежего базилика , с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»	165/120/30	690
Томлёная утиная ножка ..... с печеным яблоком и брусничным соусом	130/40/30	460
Свиная корейка на косточке ..... с картофелем и зеленым чесночным маслом	280/150/50	460
Цыплёнок табака с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали.....	300/35/40	580
Куриная грудка - гриль, в поленте, на креме из картофеля и кукурузы с томатной сальсой.....	155/200/40	340

## 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	540
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	650
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Шашлык из свиной шеи .....	180/50/40	430
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	340
с прованскими травами и томатным соусом		
Люля-кебаб из барашка на пите .....	190/145/50/40	450
с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком		
Шашлык из индейки .....	180/50/40	380
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	3 500
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	4 500
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	290

## 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
Пирожки:		
- с говядиной .....	75	95
- с капустой .....	75	30
- с рисом, яйцом и зелёным луком .....	75	35
- с картофелем .....	75	45
- с яблоком .....	75	45
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