



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
**меню на одну персону 2000 ₺**

**Холодные закуски**

Морской клякач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Куриный рулет с листьями салатов и черри .....	30/20
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой .....	30/15/25/15
Свежие овощи, зелень .....	100/30 (перец болгар., редис, огурцы, помидоры, листья салата)
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром .....	100
Салат сельдь «под шубой» .....	150/20
Салат Столичный .....	100
Малосольные огурчики с укропом .....	60

**Горячие блюда (на выбор)**

Запечённое филе зубатки .....	200/150/30
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав	
Томлёная утиная ножка .....	140/100
с печеным яблоком и брусничным соусом	
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	45/45/25

**Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай, кофе, сливки	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
**меню на одну персону 2 500 ₺**

**Холодные закуски**

	выход, гр
Семга малосольная с брусникой .....	.25/10/8
Морской клыкач горячего копчения .....	30/5
Буженина по домашнему с горчичным соусом.....	.30/20/8
Куриный рулет с листьями салатов и черри.....	30/10
Свежие овощи, зелень.....	.100
Малосоленые огурчики с укропом.....	.60

**Салаты**

	выход, гр
Сельдь под шубой.....	.165
Салат Столичный .....	.100

**Горячие закуски**

	выход, гр
Жульен из кури с шампиньонами в слоеном тесте .....	.145

**Горячие блюда (на выбор)**

	выход, гр
Свиная шейка томленая в вине с фенхелем и розмарином .....	.130/150
Запеченное филе зубатки.....	.200/150/30

**Прочее**

	выход, гр
Морс клюквенный.....	.300
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	.18/18
Кофе/ чай (на выбор)	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
меню на одну персону 2600 ₺

**Холодные закуски**

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5
Куриный рулет с листьями салатов и черри .....	30/20
Буженина по домашнему с горчиным соусом и печёными овощами .....	30/20
Свежие овощи, зелень .....	100/30 (перец болг., редис, огурцы, помидоры, листья салата)
Салат «Греческий» .....	80
Салат Столичный .....	100
Салат с языком , болгарским перцем, шампиньонами и сыром .....	100
Малосольные огурчики с укропом .....	60

**Горячая закуска**

Жульен с курой и грибами .....	120
--------------------------------	-----

**Горячие блюда (на выбор)**

Запечённое филе зубатки .....	200/150/30
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных травил	
Томлёная утиная ножка .....	140/100
с печеным яблоком и брусничным соусом	
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	45/45/25

**Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай, кофе, сливки	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
**меню на одну персону 3000 ₺**

**Холодные закуски**

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Скумбрия горячего копчения .....	55/40/15
Скумбрия из собственной коптильни, с салатом из картофеля и м/с огурца .....	
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5
Сельдь «под шубой» .....	150/20
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами .....	30/20
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри .....	30/20/5
Куриный рулет с листьями салатов и черри .....	30/20
Соленья и маринады .....	125
(солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь «по - корейски»)	
Салат «Греческий» .....	80
Салат «Оливье» .....	100
Фрукты .....	200
Хлеб - 2 видов .....	45/45/25

**Горячие блюда (на выбор)**

Запечённое филе зубатки .....	200/150/30
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав	
Томлёная утиная ножка .....	140/100
с печеным яблоком и брусничным соусом	

**Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай / кофе (на выбор)	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
меню на одну персону 3400 ₺

**Холодные закуски**

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Лососевая икра с горячими блинами и сметаной .....	20/120/20
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри .....	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами .....	30/20
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом .....	50/15
Салат «Греческий» .....	80
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром .....	100
Фрукты .....	200
Хлеб - 2 видов .....	45/45/25

**Горячая закуска (подаётся в стол в блюдах)**

Хачапури «имеретинский» .....	100
с сыром «сулугуни» (1 хачапури на 4 человека в стол)	

**Горячие блюда (на выбор)**

Сибас запеченный в пергаменте с мидиями «бушо» .....	300
или	
Медальоны из говяжьей вырезки .....	165/120/30
с кремом из картофеля и свежего базилика , с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»	

**Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай / кофе (на выбор)	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
**меню на одну персону 3 500 ₺**

**Холодные закуски**

	выход, гр
Палтус холодного копчения .....	25/5
Семга малосольная с брусникой .....	25/10/8
Сельдь с молодым картофелем .....	30/75/15
Филей говяжий с печеными овощами.....	30/20/5
Трубочки из ветчины.....	50
Гиганские оливки, в оливковом масле с прованскими травами .....	25

**Салаты**

	выход, гр
Салат Греческий .....	80
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром .....	100
Салат с клыкачом горячего копчения, зеленым луком и маслом.....	100

**Горячие закуски**

	выход, гр
Лососевая икра с блинами и сметаной.....	20/120/20

**Горячие блюда (на выбор)**

	выход, гр
Радужная форель запеченная в пергаменте с черноморскими мидиями .....	180/100/65
Медальоны из говяжьей вырезки..... с картофельным пюре	140/120/30

**Десерты**

	выход, гр
Фрукты .....	100
Торт Сметанник.....	100

**Прочее**

	выход, гр
Морс клюквенный.....	300
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	18/18
Кофе/ чай (на выбор)	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**

# **ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

## **по организации банкета**

### **меню на одну персону 3900 ₺**

#### **Холодные закуски**

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Сыры по-кавказски .....	65/15/8
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри .....	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами .....	30/20
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой .....	30/30/5
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом .....	50/20
Малосольные огурчики с укропом .....	60
Свежие овощи, зелень .....	100/30 (перец болгарский, редис, огурцы, помидоры, листья салата)
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром .....	100
Салат «Оливье» .....	100
Фрукты .....	200
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	45/45/25

#### **Горячая закуска**

Жульен с курой и грибами .....	120
--------------------------------	-----

#### **3 горячих блюда (на выбор)**

Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями .....	200/100
и тушёным с сыром шпинатом	
или	
Томлёная утиная ножка .....	140/100
с яблочным чатни	
или	
Медальоны из говяжьей вырезки .....	165/120/30
с кремом из картофеля и свежего базилика , с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»	

#### **Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай / кофе (на выбор)	

**Предложение действует при заказе от 10 человек**

# ПРЕДЛОЖЕНИЕ

по организации банкета  
меню на одну персону 4 900 ₺

## Холодные закуски

	выход, гр
Тунец «Еллоуфин» -гриль с баклажанами и соусом Мацухису .....	30/30/5
Семга малосольная с брусникой .....	25/10/8
Копченый угорь с соусом Унаги и жареным кунжутом .....	30/3
Телячий язык отварной с хреном .....	30/8/9
Белорусское сало с ржаным хлебом .....	30/15/25/3
Вителло-тонато .....	60
нежная телятина с соусом из тунца и каперсами	
Рулетики из баклажан .....	85/10
Розовые томаты со свежими огурцами, красным луком и заправкой из грецких орехов .....	115
Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Маринованные грибы .....	50/15

## Салаты

	выход, гр
Салат «Антр-де-мер» .....	100
из форели холодного копчения, кальмара и свежего огурца	
Салат с говядиной, спелыми томатами и маринованным огурцом .....	100
Руккола и мангольд с горчишно-медовой заправкой и пармезаном .....	50

## Горячие закуски

	выход, гр
Осетинский пирог с сыром и шпинатом .....	100

## Горячие блюда (на выбор)

	выход, гр
Бараньи ребрышки с травами .....	300/50/40
Стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом .....	200/40
Стейк из палтуса запеченный в в соусе терияки .....	125/150

## Десерты

	выход, гр
Фруктовая тарелка .....	250
Клубничное парфе .....	100

## Прочее

	выход, гр
Морс клюквенный .....	300
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	18/18
Кофе/ чай (на выбор)	

Предложение действует при заказе от 10 человек



# **ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

## **по организации банкета**

### **меню на одну персону 5300 ₺**

#### **Мини - закуски (велком)**

Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком .....	25
Маринованная говядина с гаспачо и пармезаном .....	35
Канapé с сыром, виноградом и мятой .....	30
Канapé из лосося слабой соли со сливочным сыром .....	30
Фрукты .....	100

#### **Холодные закуски**

#### **Порционные блюда**

Медальон из лосося с овощами в восточном стиле .....	45/70
--	-------

#### **Рыбные закуски**

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Заливное из судака и свежего шпината .....	60
Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом .....	30/3
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри .....	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5

#### **Мясные закуски**

Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой .....	30/30/5
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом .....	50/20
Вителло - тонато (нежная телятина с соусом из тунца и каперсами) (на 6 чел. 2 блюда) .....	60
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри .....	30/20/5

#### **Разное**

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Моцарелла с томатами, печёной чабатой и свежим базиликом, .....	20/20/5
с соусом Песто и оливковым маслом	
Малосольные огурчики с укропом .....	60
Маринованные грибы .....	50/15
Фрукты (Фруктовая ваза) .....	200

## Основные блюда (на выбор)

Сибас запечённый в пергаменте с мидиями «бушо»	300
Медальоны из говяжьей вырезки с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»	165/120/30
Томлёная утиная ножка с яблочным чатни	140/100
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли»	45/45/25
Морс клюквенно-брусничный Чай / кофе	500

## Сорбет

Лимонно - лаймовый сорбет со свежим базиликом	50
---	----

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**