



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная нарезка

Свежие овощи: огурец, помидор, перец болгарский, редис, помидор черри, зелень. 550 гр.

550 р.

Сырная нарезка

Тильзитер, маасдам, пармезан, фетакса, ягоды свежие, мед, смесь орехов. 280 гр.

900 р.

Рыбное ассорти

Филе лосося, филе масляной х/к, лимон, перец чили острый-каперсы. 240 гр.

1700 р.

Мясная нарезка

Буженина, рулет куриный, рулет из говядины, помидоры черри, зелень. 400 гр.

1200 р.



Мясная нарезка с копченостями

Колбаса салями, карбонат, корейка с/к, помидоры черри, зелень. 555 гр.

1200 р.

Язык отварной с хреном и аджикой

Язык свиной, аджика, хрен, перец чили, лист салата. 130/30 гр.

530 р.

Рулет из свинины с грибами

Свиная вырезка, грибы шампиньоны) сыр моцарелла, карамелизированный лук, черри, зелень. 250 гр.

520 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ростбиф с горчичным соусом

Говядина чак ролл, редис, каперсы, салат листовой, соус горчичный. 150/30 гр.

810 р.

Капрезе

Рассольная моцарелла, помидор, соус песто, кедровый орех, маслины. 270 гр.

650 р.



Шампиньоны маринованные

Шампиньоны с/п, лук красный, лист салата. 250 гр.

450 р.



Соленья

Помидоры соленые, огурец корнишон маринованный, капуста квашенная, зелень. 650 гр.

680 р.

Морковь по-корейски

Морковь, чеснок, специи, кунжут). 200 гр.

320 р.

Маслины, оливки

Маслины, оливки, лимон, зелень. 100 гр.

300 р.



ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из овощных рулетиков

Баклажан, кабачок, сыр крематте, специи, чеснок, зелень. 500 гр.

600 р.

Мини канапе с салями 5 шт.

Белый хлеб, салями, зелень, маслины, масло сливочное.

500 р.

Мини канапе с лососем 5 шт.

Белый хлеб, лосось с/с, маслины, зелень, лимон, лайм, сливочное масло.

750 р.

Мини канапе с салом 5 шт.

Хлеб коренской, огурец корнишон, сыр крематте, хрен столовый, сало с/с, зелень.

300 р.

Мини пирожки в ассортименте 30 шт.

Тесто дрожжевое, начинки: мясной фарш, капуста тушеная, картофель с грибами. 310 гр.

700 р.

Блины с лососем и сливочным сыром

Лосось с/с, сыр плавленый, блины, маслины, микрозелень. 320 гр.

1000 р.

Мини бутерброды с килькой 5 шт.

Хлеб коренской, килька, сыр крематте, микрозелень.

500 р.

Мини канапе с сыром и ягодами 5 шт.

Ягоды свежие, сыр тильзитер, мята.

450 р.



ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

Креветка катаифи

Креветка тигровая,
тесто катаифи,
соус свит чили,
микрозелень.
150 гр.

450 р.

Креветка в темпуре

Креветка тигровая,
тесто темпура,
соус свит чили,
микрозелень.
150 гр.

450 р.



Черри фаршированные сыром

5 шт.
помидоры черри, сыр крематте, чеснок,
специи, микрозелень.

330 р.

Профитроли

с ветчиной и сыром 5 шт.
тесто заварное, ветчина, сыр тильзитер,
майонез, микрозелень.

480 р.

Профитроли

с печеночным паштетом 5 шт.
Тесто заварное, паштет
из куриной печени, зелень.

500 р.

Рулетики из ветчины с чесноком и сыром 5 шт.

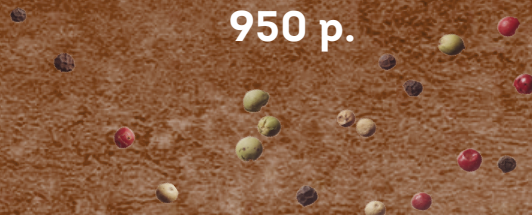
Ветчина, сыр крематте, сыр тильзитер,
чеснок, специи, зелень.

380 р.

Рулетики из лосося со сливочным сыром 5 шт.

Сыр крематте, филе лосося с/с,
кунжут, специи, микрозелень.

950 р.





САЛАТЫ

Теплый салат с морепродуктами в сливочном соусе

Лист салата, креветка тигровая, кальмар, помидор черри, микрозелень, сливочный соус. 200 гр.

800 р.

Салат со свининой и фисташками

Свинина (шея), очищенные фисташки, лист салата, кабачок, шампиньоны, огурец свежий, помидоры черри, редис, соус чили, сыр крематте, кунжут, микрозелень. 400 гр.

880 р.

Салат Цезарь с креветкой

Лист салата, креветка тигровая, хрустящие сухарики, сыр пармезан, помидоры черри, перепелиное яйцо). 270 гр.

750 р.

Салат Цезарь с курицей

Лист салата, куриное бедро, хрустящие сухарики, сыр пармезан, помидоры черри, перепелиное яйцо. 260 гр.

650 р.

Салат с говядиной в кляре

Говядина чак ролл, лист салата, перец болгарский, баклажан, цукини, фенхель, яйцо перепелиное, микрозелень. 270 гр.

750 р.

Салат с хрустящим баклажаном

Баклажан, помидор, сыр крематте, кунжут, микрозелень, соус чили-устричный, зелень. 300 гр.

550 р.

Салат Цезарь с лососем

Лист салата, филе лосося с/с, хрустящие сухарики, сыр пармезан, помидоры черри, перепелиное яйцо). 260 гр.

900 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Конвертик из лосося с луком пореем

Тесто слоеное, филе лосося, сыр крематте, лук порей, специи, соус сливочно-соевый, креветка тигровая. 300 гр.

1650 р.

Жюльен с курицей и грибами

Шампиньоны, куриное филе, сыр моцарелла, лук карамелизированный, специи, сливки, сметана, микрозелень. 200 г.

400 р.



Мидии запеченные с сырной корочкой

Мидии в раковине, масло сливочное, чеснок, зелень, специи, пармезан, лимон. 250гр.

750 р.



Шляпки шампиньонов фаршированные 5 шт.

Шампиньоны, свинина, сыр моцарелла, зелень.

580 р.

Сельдь с луком и картофелем

Сельдь с/с, картофель, смесь лука, зелень. 300 гр.

490 р.

Мясное ассорти из рульки и шашлычков

Рулька свиная без кости, шашлычки на шпажке: свинина шея, филе бедра, говядина чак ролл, салат листовой, соус шашлычный.

1100/150 гр.

3500 р.

Куриное филе гриль с картофельными крокетами

Куриное филе, салат листовой, картофельное пюре, сухари панировочные, помидоры черри, соус сливочный, зелень, специи). 300 гр.

650 р.

Сет морской

Лосось стейк, Креветка тигровая на шпажках, окунь морской в кляре, соус сливочно-соевый, зелень, лайм. 450/50 гр.

2100 р.

Сет с колбасками

Колбаски ассорти, помидор черри, корнишон маринованный, зелень, соус горчи-
чный, соус шашлы-
чный. 750/100 гр.

1600 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Стейк из свиной шеи с овощами гриль

Свиная шея, цукини, перец болгарский, баклажан, картофель беби, шампиньоны, соус из итальянских томатов. 170/30/125 гр.

660 р.

Стейк чак ролл с перечным соусом

Говядина чак ролл, помидоры черри, перец болгарский, соус перечный, микрозелень). 170/50/50 гр.

1050 р.

Стейк лосося с томленными овощами

Лосось стейк, кабачок, брокколи, фасоль стручковая, креветка тигровая, соус сливочный карри, микрозе-
лень. 150/150/50 гр.

1400 р.

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Люля — кебаб из свинины

Свинина шея, шпик, лук репчатый, маринованный
лук, помидоры черри, специи, соус шашлычный,
лаваш, зелень). 250/50.

650 р.

Люля — кебаб из курицы

Куриное бедро, лук маринованный, лук
репчатый, черри, лаваш, специи, соус
шашлычный). 250/50 гр.

650 р.

Форель на углях с ароматными травами

Форель речная целая, лимон, лист салата,
помидор черри, специи, микрозелень).
300/20/15 гр.

1500 р.

Сибас на углях с ароматными травами

Сибас целый, лимон, лист салата, помидор
черри, специи, микрозелень). 250/20/15 гр.

1200 р.

Мясное ассорти на углях

Шашлык из свиной шеи, люля – кебаб из
курицы, шашлык из бедра цыпленка, крылья
куриные, лаваш, лук маринованный, соус
шашлычный, зелень. 800/1шт/50/150 гр.

2500 р.



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Шашлык из свиной шеи

Свинина шея, лук маринованный, лаваш, зелень, соус шашлычный. 200/0, 5 шт./30/50/5 гр.

650 р.

Шашлык из бедра цыпленка на углях

Бедро цыпленка, лук маринованный, лаваш, зелень, соус шашлычный. 200/0, 5 шт./30/50/5 гр.

650 р.



Куриные крылья на углях

Крылья куриные, лаваш, соус сладкий чили, помидор черри, микрозелень). 150/0, 5 шт./30/20/15 гр.

450 р.



Аджапсандал на мангале

Овощи запеченные на углях (перец болгарский, помидор, баклажан), лук красный, чеснок, зелень. 200 гр.

380 р.

Шашлык из шампиньонов на углях

Шампиньоны, лаваш, салат листовой, соус сметанно-чесночный). 170/0,5 шт./15/25 гр.

450 р.

ГАРНИРЫ



Картофельное пюре

Картофель, молоко, масло сливочное. 250 гр.

300 р.

Картофель запеченный на мангале

Картофель, масло сливочное, зелень. 200 гр

250 р.

Овощи гриль

Кабачок, баклажан, перец болгарский,
шампиньоны, картофель беби,
микрозелень.

150 гр.

290 р.

Рис жасминовый с овощами

Рис жасминовый, сладкая кукуруза, горошек,
цукини, брокколи, перец болгарский,
сливочное масло, зелень. 220 гр.

300 р.



Лимонад классический

Лимон, сахар, мята . 1л

300 р.

Морс клюквенный

Клюква, сахар. 1л

350 р.

Морс облепиховый

Облепиха, сахар, лимон. 1л

350 р.

Морс черничный

Черника, сахар, лимон. 1л

350 р.

Сок в ассортименте

яблочный, ананасовый, апельсиновый,
виноградный, вишневый, грейпфрутовый,
персиковый, томатный. 1л

360 р

НАПИТКИ

