

НАБОРНОЕ МЕНЮ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание мероприятия в помещении 15% ; на улице 20%.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Икра красная	20	520
Осетрина запеченная с гранатовым соусом	20\3	520
Лосось слабосоленый	20\3	280
Палтус х\к	20\3	280
Масляная х\к	20\3	180
Угорь г\к	20\3	260
Макрель г\к с\п	20\3	120
Татаки из тунца в кунжуте	20\5	160
Сельдь с красным луком	20\3	90
Форшмак с бородинскими гренками	20\10	150
Севиче из лосося	30\5	380
Карпаччо из лосося с фенхелем	15\3	340
Рулет из трех рыб со шпинатом и нори	20\3	140
Ростбиф из говядины	20\3	220
Карпаччо из говядины	15\3	150
Вяленая говядина (брезаола)	15\3	270
Язык говяжий	15\3	150
Буженина из свиной шейки	20\3	120
Сало с ароматными травами и специями	15\3	120
Пармская ветчина	15\3	270
Саями Милано	15\3	110
Шейка коппа	15\3	270
Окорок копченый	20\3	120
Утиная грудка	20\3	170
Галантин из курицы	20\3	80
Говядина под соусом из тунца с каперсами	20\15	270
Пате из куриной печени с ягодным желе	20\10	90
Филе индейки со специями	20\3	80
Холодец мясной из говядины и свинины	50	140
Сырное плато	10\10\10\20	170
(камамбер, горгонзола, пармезан)		
Сырная тарелка	10\10\10\20	150
(сулугуни, эдам, горгонзола)		
Моцарелла с томатами и песто	30\30\15	240
Адыгейский сыр маринованный в травах	30\10\5	150
Рулетики из баклажанов с сыром и орехами	25	110
Рулет из цуккини с творожным кремом и вялеными томатами	25	110
Овощи свежие бакинские с травами	40\40\10	190
(помидор, огурец, тархун, базилик, укроп, зеленый лук)		
Овощи свежие с зеленью	20\20\5\10\5	100
(помидор, огурец, редис, перец болгарский, укроп, петрушка, зеленый лук)		
Ассорти из солений	10\10\10\10\10	90
(огурец, капуста, черемша, чеснок, перец острый)		
Капуста гурийская	50	80
Антипаста	10\10\10\10\10	240
(Артишоки в масле, вяленые томаты, оливки маслины, лимон)		
Ассорти из маринадов	20\20\20	120
(томаты черри маринованные, корнишоны, патиссоны)		
Грибы маринованные	50	140
(опята, грузди, маслята)		
Закуска из овощей гриль с песто	15\15\15\15\5	150
(баклажан, цуккини, перец болгарский)		

САЛАТЫ		
Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Салат с камчатским крабом, яблоком и сельдереем	100	610
Креветки с гуакамоле и томатами	100	420
Морепродукты с овощами	100	370
Салат из осьминога с бейби картофелем	100	320
Микс салатов с лососем	100	580
Салат Нисуаз с красным тунцом	100	410
Средиземноморский салат с консервированным тунцом	100	350
Цезарь с креветками	100	420
Цезарь с курицей	100	330
Салат с языком, сыром и овощами	100	310
Оливье с ветчиной из индейки	100	180
Сельдь под шубой	100	180
Салат «Греческий»	100	200
Микс салатов с цитрусовыми и миндалем	60	250
Хумус из зеленого горошка с кукурузными чипсами	60\10	150
Салат из печеной свеклы с апельсином и фетой	100	170
Салат из печеных овощей	100	230
Тайский салат с говядиной и овощами	100	390

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Жаркое из морепродуктов в соусе из петрушки	100\20	550
(Креветка с головой, гребешок, мидии в створке)		
Креветки в хрустящей панировке с кисло-сладким соусом	60\20	420
Судак Орли с соусом тартар	60\20	470
Жареный сыр с ягодным соусом	60\20	210
Кокиль из морепродуктов	100	250
Жульен из грибов	100	180
Жульен из курицы и грибов с кешью	100	210
Овощной ролл в хрустящем тесте со сладким чили	50\20	180

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Стейк из лосося соусом из белого вина	120\20	1050
Филе дорадо с терияки	130\20	1100
Стейк из тунца с прованскими травами и цитрусовыми	100\20	820
Филе кальмара гриль с карри и лаймом	100\20	560
Филе судака с тимьяном и голландским соусом	100\20	780
Креветки тигровые (с головой) с печеным чесноком и петрушкой	150\70	920
Шашлык из семги с лимоном	100\20	890
Сибас на углях с соусом из базилика	220\20	1100
Медальоны из говяжьей вырезки с перечным соусом	150\20	1250
Говяжьи щечки томленные с соусом из красного вина	100\30	740
Рибай травяного откорма с зеленым маслом	250\20	2700
Утиное филе с соусом из черной смородины	100\20	750
Утиная ножка конфи с ягодным соусом	130\20	750
Стейк из филе индейки	150\20	490
Свиная корейка на косточке гриль с томатной сальсой	200\20	480
Шашлык из свиной шеи	150\20\5	520
Шашлык из курицы	150\20\5	440
Люля из баранины	150\20\5	910
Люля из курицы	150\20\5	570
Колбаски на гриле	150\20	520

ГАРНИРЫ		
Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Картофель запеченый	100	90
Картофель бейби с тимьяном и чесноком	100	110
Пюре картофельное с сельдереем	100	250
Картофель фри	100	220
Шампиньоны в легком маринаде на углях	100	250
Овощи гриль	100	280
(баклажан, кабачок, перец болгарский)		
Соте из овощей	100	230
(цветная капуста, брокколи, морковь, перец болгарский, цуккини, томаты черри)		
Кукуруза гриль	100	210
Шпинат томленный с вешенками	100	260
Имбирный рис Басмати	100	160
Брюссельская капуста в сливочном масле	100	190

СОУСЫ		
Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
BBQ	100	300
Горчица	100	150
Тар-тар	100	150
Устричный	100	200
Спайси	100	150
Ремулад	100	150
Песто	100	300
Блю чиз	100	150
Цезарь	100	150
Ягодный	100	150
Наршараб	100	300

КАРВИНГ ОТ 3 КГ		
Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Семга запеченная в морской соли	100	900
Стерлядь запеченная с белым вином	100	770
Ростбиф из мраморной говядины	100	740
Телячья корейка на кости	100	850
Рулет из баранины с чесноком и травами	100	650
Утка с яблоками	100	440
Индейка с апельсинами и имбирем	100	420

ДЕСЕРТЫ		
Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Фруктовая ваза с экзотическими фруктами	100	630
(манго, маракуйя, ананас, папая, драгон фрукт, виноград, красная смородина)		
Фруктовая тарелка сезонных фруктов	100	190
(дыня, киви, клубника, виноград, апельсин)		
Ассорти из ягод	50	530
(клубника, голубика, ежевика, красная смородина)		
Торт на заказ	100\20	350
(миндальный, шоколадный с творожно-лимонным кремом, суфле манго, суфле персик, суфле клубника-кокос)		
Пай в ассортименте	120	250
ореховый, персиковый, ананасовый, вишневый, лимонный		
Ассорти мини пирожных	90	170
Тирамису	100	240
Панна-котта с ягодным соусом	100\20	240
Кофейный мусс	100	220
Мусс дабл шоколад	100	220
Меренговый рулет с фисташкой	100	340
Пирожки	50	150
(мясо, капуста, грибы с картофелем, яблоко)		
Хлебная корзина	60\10	170
Чиабатта	50	130
Лаваш	50	70
Бородинский хлеб	50	70