

НАБОРНОЕ МЕНЮ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Икра красная	20	250
Осетрина х\к	20\3	300
Осетрина г\к	20\3	350
Осетрина запеченная с гранатовым соусом	20\3	200
Лосось слабосоленый	20\3	230
Палтус х\к	20\3	200
Масляная х\к	20\3	100
Угорь г\к	20\3	190
Макрель г\к с\п	20\3	80
Татаки из тунца в кунжуте	20\5	120
Сельдь с красным луком	20\3	80
Форшмак с бородинскими гренками	20\10	80
Севиче из лосося	30\5	340
Карпаччо из лосося с фенхелем	15\3	240
Рулет из трех рыб со шпинатом и нори	20\3	90
Ростбиф из говядины	20\3	115
Карпаччо из говядины	15\3	100
Вяленая говядина (брезаола)	15\3	100
Язык говяжий	15\3	100
Буженина из свиной шейки	20\3	80
Сало с ароматными травами и специями	15\3	90
Пармская ветчина	15\3	90
Салями Милано	15\3	70
Шейка копла	15\3	90
Окорок копченый	20\3	60
Утиная грудка	20\3	60
Галантин из курицы	20\3	55
Говядина под соусом из тунца с каперсами	20\15	110
Пате из куриной печени с ягодным желе	20\10	50
Филе индейки со специями	20\3	60
Холодец мясной из говядины и свинины	50	110
Сырное плато (камамбер, горгонзола, пармезан)	10\10\10\20	120
Сырная тарелка (сулугуни, эдам, горгонзола)	10\10\10\20	100
Моцарелла с томатами и песто	30\30\15	135
Адыгейский сыр маринованный в травах	30\10\5	120
Рулетики из баклажанов с сыром и орехами	25	50
Рулет из цуккини с творожным кремом и вялеными томатами	25	70
Овощи свежие бакинские с травами (помидор, огурец, тархун, базилик, укроп, зеленый лук)	40\40\10	160
Овощи свежие с зеленью (помидор, огурец, редис, перец болгарский, укроп, петрушка, зеленый лук)	20\20\5\10\5	60
Ассорти из солений (огурец, капуста, черемша, чеснок, перец острый)	10\10\10\10\10	50
Капуста гурийская	50	30
Антипаста (Артишоки в масле, вяленые томаты, оливки маслины, лимон)	10\10\10\10\10	220
Ассорти из маринадов (томаты черри маринованные, корнишоны, патиссоны)	20\20\20	60
Грибы маринованные (опята, грузди, маслята)	50	110
Закуска из овощей гриль с песто (баклажан, цуккини, перец болгарский)	15\15\15\15\5	90

САЛАТЫ

Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Салат с камчатским крабом, яблоком и сельдереем	100	580
Креветки со спаржей и грейпфрутом	100	360
Креветки с гуакамоле и томатами	100	360
Морепродукты с овощами	100	240
Салат из осьминога с бейби картофелем	100	270
Микс салатов с лососем	100	560
Салат Нисуаз с красным тунцом	100	340
Средиземноморский салат с консервированным тунцом	100	300
Цезарь с креветками	100	320
Цезарь с курицей	100	230
Салат с языком, сыром и овощами	100	230
Оливье с ветчиной из индейки	100	140
Сельдь под шубой	100	140
Салат «Греческий»	100	160
Микс салатов с цитрусовыми и миндалем	60	160
Хумус из моркови с крутонами	60\20	100
Хумус из зеленого горошка с кукурузными чипсами	60\10	120
Салат из печеной свеклы с апельсином и фетой	100	130
Салат из печеных овощей	100	190
Тайский салат с говядиной и овощами	100	280

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Устрица запеченная с горгонзолой	1	800
Жаркое из морепродуктов в соусе из петрушки (Креветка с головой, гребешок, мидии в створке)	100\20	550
Пшеничные оладьи с красной икрой	20\40	350
Креветки в хрустящей панировке с кисло-сладким соусом	60\20	400
Судак Орли с соусом тартар	60\20	420
Жареный сыр с ягодным соусом	60\20	190
Кокиль из морепродуктов	100	240
Жульен из грибов	100	170
Жульен из курицы и грибов с кешью	100	180
Овощной ролл в хрустящем тесте со сладким чили	50\20	120

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Стейк из лосося соусом из белого вина	120\20	900
Филе дорадо с терияки	130\20	850
Стейк из тунца с прованскими травами и цитрусовыми	100\20	670
Филе кальмара гриль с карри и лаймом	100\20	400
Филе судака с тимьяном и голландским соусом	100\20	740
Креветки тигровые (с головой) с печеным чесноком и петрушкой	150\70	850
Суфле из белой рыбы со сливочно-шпинатным соусом	100\20	450
Шашлык из семги с лимоном	100\20	800
Шашлык из осетрины с гранатовым соусом	100\20	1350
Сибас на углях с соусом из базилика	220\20	790
Медальоны из говяжьей вырезки с перечным соусом	150\20	700
Говяжьи щечки томленные с соусом из красного вина	100\30	740
Рибай травяного откорма с зеленым маслом	250\20	2400
Утиное филе с соусом из черной смородины	100\20	560
Утиная ножка конфи с ягодным соусом	130\20	550
Стейк из филе индейки	150\20	450
Каре ягненка с соусом из слив и перца	150\20	800
Свинная корейка на косточке гриль с томатной сальсой	200\20	420
Шашлык из свиной шеи	150\20\5	440
Шашлык из курицы	150\20\5	390
Люля из баранины	150\20\5	670
Люля из курицы	150\20\5	430
Колбаски на гриле	150\20	350

ГАРНИРЫ

Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Картофель запеченный	100	70
Картофель бейби с тимьяном и чесноком	100	90
Пюре картофельное с сельдереем	100	200
Картофель фри	100	200
Шампиньоны в легком маринаде на углях	100	230
Овощи гриль (баклажан, кабачок, перец болгарский)	100	200
Соте из овощей (цветная капуста, брокколи, морковь, перец болгарский, цуккини, томаты черри)	100	130
Кукуруза гриль	100	170
Шпинат томленный с вешенками	100	220
Жареные яблоки со шпинатом и медом	100	200
Имбирный рис Басмати	100	160
Рагу из тыквы	100	120
Брюссельская капуста в сливочном масле	100	130
Савойская капуста с кумином	100	130
Паста на ваш выбор (фузилли, спагетти, пене, фарфалле, тальятелли)	100	120

СОУСЫ

Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
BBQ	100	150
Горчица	100	150
Тартар	100	150
Устричный	100	200
Спайси	100	150
Ремулад	100	150
Песто	100	250
Блю чиз	100	150
Цезарь	100	150
Ягодный	100	150
Наршараб	100	250

КАРВИНГ ОТ 3 КГ

Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Семга запеченная в морской соли	100	900
Стербидь запеченная с говяжьим вином	100	770
Ростбиф из печеной говядины	100	550
Телячья корейка на кости	100	850
Рулет из баранины с чесноком и травами	100	570
Утка с яблоками	100	440
Индейка с апельсинами и имбирем	100	420

ДЕСЕРТЫ

Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Фруктовая ваза с экзотическими фруктами (манго, маракуйя, ананас, папая, драгон фрукт, виноград, красная смородина)	100	240
Фруктовый тарелка сезонных фруктов (дыня, киви, клубника, виноград, апельсин)	100	130
Ассорти из ягод (клубника, голубика, ежевика, красная смородина)	50	530
Торт на заказ (миндальный, шоколадный с творожно-лимонным кремом, суфле манго, суфле персик, суфле клубника-кокос)	100\20	250
Пай в ассортименте ореховый, персиковый, ананасовый, вишневый, лимонный	120	140
Ассорти мини пирожных	90	100
Тирамису	100	200
Панна-котта с ягодным соусом	100\20	170
Кофейный мусс	100	200
Мусс дабл шоколад	100	200
Меренговый рулет с фисташкой	100	170
Мороженое в ассортименте	50\5	230
Пирожки (мясо, капуста, грибы с картофелем, яблоко)	50	80
Хлебная корзина	60\10	130
Чиабатта	50	100
Лаваш	50	70
Бородинский хлеб	50	30