

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти

Сёмга с/с, филе масляной рыбы с/с, тунец с/с , салат Романо, лимон, маслины. Вся рыба собственного посола.

280/75 гр. ----- 1 500 Р

Мясное ассорти

Отварной говяжий язык, копчёный говяжий карбонат, куриный рулет собственного приготовления, колбаса в/к, колбаса с/к, зелень, маслины/оливки, св. огурцы, украшается салатом Лолло Росса.

330/80 гр. ----- 800 Р

Ассорти из свежей зелени

Свежие кинза, лук, базилик, сезонная зелень

70 гр. ----- 240 Р

Блинные рулетики с семгой

Пшеничные блинчики с творожным сыром и с/с семгой, украшенные томатами черри, зелению и крем-бальзамиком.

200/20 гр. ----- 350 Р

Витки ветчинные

Ветчина, сыр Гауда, яйцо, чеснок и свежая зелень, майонез, украшается маслинами/оливками, крем-бальзамиком.

160 гр. ----- 250 Р

Заливное рыбное с хреном

Заливное из судака и сёмги подаётся с хреном

100/20 гр. ----- 180 Р

Оливки/маслины

Оливки, маслины, лимо и зелень. Политые ароматным оливковым маслом

120/15 гр. ----- 200 Р

Овощной букет

Свежие: помидоры, огурцы, морковь, сельдерей, редис и зелень

550 гр. ----- 590 Р

Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом

Баклажанные рулетики с сыром и грецкими орехами, украшаются салатом Лолло Росса, помидорами Черри и крем-бальзамиком

140/30 гр. ----- 250 Р

Селёdochка под водочку

Сельдь с картофелем, грибами и огурчиками, подаётся с красным маринованным луком, свежим укропом и горчичным соусом

100/100/40 гр. ----- 350 Р

Рулетики из цуккини с сыром филадельфия и тигровой креветкой

Рулетик из цуккини с сыром филадельфия, оформленный креветкой

135 гр. ----- 350 Р

Сырное Ассорти

Сыры: Сулугуни, Маасдам, Камамбер, Дор Блю, Пармезан и Чеддер, подаются с мёдом, грецким орехом и виноградом

300/115 гр. ----- 1 100 Р

Язык говяжий с хреном

Отварной говяжий язык, подаётся с хреном , консервированными огурчиками и черри с зеленью

100/50/50 гр. ----- 380 Р



КАНАПЕ

Брускетта с печеным перцем и фетой

50 гр. ----- 70 Р

Брускетта с семгой с/с

45 гр. ----- 70 Р

Крекер с творожным сыром и креветкой

45 гр. ----- 90 Р

Мини моцарелла с черри

30 гр. ----- 60 Р

Канapé с ветчиной и черри

40 гр. ----- 60 Р

Канapé с колбасой в/к и черри

40 гр. ----- 70 Р

Канapé с колбасой с/к и черри

40 гр. ----- 70 Р

Канapé с креветками и св. огурцами

45 гр. ----- 90 Р

Канapé с сельдью

40 гр. ----- 50 Р

Канapé с куриным филе и св. огурцом

35 гр. ----- 60 Р

Канapé с семгой и сливочным сыром

45 гр. ----- 70 Р

Канapé с сыром и виноградом

25 гр. ----- 60 Р

Мини круассан с ветчиной и сыром

30 гр. ----- 80 Р

Мини сэндвич с семгой с/с

30 гр. ----- 60 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блинчики с грибами и сырным соусом

Пшеничные блинчики со свежими шампиньонами и сырным соусом собственного приготовления

200/20 гр. ----- 200 Р

Жульен грибной

Классический грибной жульен со сливками, луком и сыром Гауда

90 гр. ----- 200 Р

Жульен куриный

Классический жульен с курицей, альтернатива грибному

90 гр. ----- 200 Р

Кесадилья с говяжьей вырезкой

Говяжья вырезка с сыром, помидорами, солёными огурцами и болгарским перцем с чесночным соусом в тортилье

250 гр. ----- 370 Р

Кесадилья с куриным филе

Альтернатива говяжьей кесадилье, вариант с куриным филе

250 гр. ----- 370 Р

Кокот с креветками

Жульен с креветками, состав классический

100 гр. ----- 270 Р

Рулет куриный в беконе

Куриный рулет собственного приготовления с беконом, сыром Пармезан и помидорами

80 гр. ----- 300 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бефстроганов с картофельным пюре в горшочке

Бефстроганов из говяжьей вырезки с шампиньонами и картофельным пюре в горшочке, с крышечкой из теста

300 гр. ----- 480 Р

Котлета Кордон блю

Куриная котлета с сыром и говяжьим карбонатом, украшается салатом Романо, помидорками черри и зелению

200/15 гр. ----- 400 Р

Куриное филе под грибным соусом

Куриное филе под грибным соусом, подаётся с маринованным красным луком, зелению и крем-бальзамиком

110/15 гр. ----- 350 Р

Мини мангал мясной

Ассорти шашлыков: телятина, баранина, курица, люля из баранины, курдюк. Овощи гриль: цуккини, перец болгарский, баклажан, помидор. Подаётся с аджикой, соусом тар-тар и кетчупом, украшается зеленью, маринованным красным луком, салатом и зёрнами граната

830/300/150 гр. ----- 3 300 Р

Мини мангал рыбный

Ассорти шашлыков: креветка, судак. сёмга, масляная рыба. Подаётся с аджикой, сырным соусом и соусом тар-тар, украшается зеленью, маринованным красным луком и зёрнами граната

640/170 гр. ----- 4 000 Р

Мясо по–Французски

Телятина под шапкой из помидоров, сыра Гауда, шампиньонов и майонеза

120гр. ----- 370 Р

Стейк семги в беконе

Стейк сёмги обернутый в бекон и приготовленный с соусом терияки. Подаётся с помидорками черри и зеленью

170/30 гр. ----- 650 Р

Судак запечённый с сыром и томатами

Запечёное филе судака сыром , подаётся с помидорками черри и крем-бальзамиком

100гр. ----- 300 Р

Шашлык из свиной шейки по–домашнему

Нежный шашлык из свиной шеи, подаётся в тортилье с помидоркой черри, зеленью и шашлычным соусом совственного приготовления

150/45/20 гр. ----- 300 Р



Блюда от Шеф-повара

Утка в апельсиновом соусе

Тушка утки запеченная в апельсиновом соусе

1 кг. ----- 2 000 Р

Запечённая стерлядь

Стерлядь – благородная царская рыба. Стерлядь станет украшением любого праздничного меню

1 кг. ----- 3 300 Р

Запечённая баранья нога

Маринованная в восточных специях ножка молодого барашка станет замечательным дополнением Вашего праздничного стола

1 кг. ----- 3 500 Р

ГАРНИРЫ

Картофель по–деревенски

150/50 гр. ----- 150 Р

Картофель фри

150/50 гр. ----- 150 Р

Картофель черри

150 гр. ----- 150 Р

Картофельное пюре с луком

150 гр. ----- 150 Р

Овощи гриль

Приготовленные на гриле с прованскими травами цуккини, болгарский перец, баклажаны, помидоры, подаются с сырным соусом

200/50 гр. ----- 350 Р

Рис с овощами

Рис приготовленный с цуккини, баклажаном, репчатым луком и морковкой

150 гр. ----- 150 Р

ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза

Ассорти фруктов: яблоки, слива, апельсин, киви, клубника, банан, ананас, виноград, укарашенное мятой, сахарной пудрой и физалисом

1500 гр. ----- 1 500 Р



Банкетное меню

САЛАТЫ

Салат Мимоза

Слоёный салат из консервированной рыбы, отварного картофеля и моркови, репчатого лука, консервированных огурцов, варёного яйца, заправленный майонезом

200 гр. ----- 270 Р

Салат Морской

Салат из сёмги, креветок и кальмаров с китайским салатом свежими огурцами и болгарским перцем. Заправка коктейльный соус

160 гр. ----- 330 Р

Салат «ОЛИВЬЕ КЛАССИКА»

Картофель отварной, морковь отварная, горошек конс., огурец св., огурец марин., майонез, яйцо отварное, колбаса варёная, зелень

200 гр. ----- 270 Р

Салат столичный

Альтернатива классическому Оливье, с курицей, солёным огурцом, отварной картошкой, репчатым луком, яйцом. Заправляется майонезом

200/10 гр. ----- 300 Р

Салат Мясной

Отварные: говядина, картофель, морковь, с солёным огурцом, яйцом. Украшается свежей зеленью и помидорками черри, заправляется майонезом

200/10 гр. ----- 280 Р

Салат «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

Традиционный салат русской кухни из отварного картофеля, моркови, яиц, свеклы, соленой сельди и скумбрии. Пропитанный майонезом

200 гр. ----- 270 Р

Салат с копчёной семгой

Салат из подкопчёной с/с сёмги, консервированных и свежих огурцов, с маслинами/оливками, картофелем, луком и зеленью с майонезной заправкой

200/20-гр. ----- 370 Р

Салат с кальмарами и крабовым мясом

Кальмары, крабовое мясо, кукуруза и яйцо, микс свежего и солёного огурца, отварной рис, зелень и майонезная заправка.

200 гр. ----- 300 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти

Сёмга с/с, филе масляной рыбы с/с, тунец с/с , салат Романо, лимон, маслины. Вся рыба собственного посола.
280/75 гр. ----- 1 500 Р

Мясное ассорти

Отварной говяжий язык, копчёный говяжий карбонат, куриный рулет собственного приготовления, колбаса в/к, колбаса с/к, зелень, маслины/оливки, св. огурцы, украшается салатом Лолло Росса.
330/80 гр. ----- 800 Р

Ассорти из свежей зелени

Свежие кинза, лук, базилик, сезонная зелень
70 гр.----- 240 Р

Блинные рулетики с семгой

Пшеничные блинчики с творожным сыром и с/с сёмгой, украшенные томатами черри, зеленью и крем-бальзамиком.
200/20 гр. ----- 350 Р

Витки ветчинные

Ветчина, сыр Гауда, яйцо, чеснок и свежая зелень, майонез, украшается маслинами/оливками, крем-бальзамиком.
160 гр. ----- 250 Р

Заливное рыбное с хреном

Заливное из судака и сёмги подаётся с хреном
100/20 гр. ----- 180 Р

Оливки/ маслины

Оливки, маслины, лимо и зелень. Политые ароматным оливковым маслом
120/15 гр. ----- 200 Р

Овощной букет

Свежие: помидоры, огурцы, морковь, сельдерей, редис и зелень
550 гр. ----- 590 Р

Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом

Баклажанные рулетики с сыром и грецкими орехами, украшаются салатом Лолло Росса, помидорами Черри и крем-бальзамиком
140/30 гр. ----- 250 Р

Селёdochка под водочку

Сельдь с картофелем, грибами и огурчиками, подаётся с красным маринованым луком, свежим укропом и горчичным соусом
100/100/40 гр. ----- 350 Р

Рулетики из цукини с сыром филадельфия и тигровой креветкой

Рулетик из цукини с сыром филадельфия, оформленный креветкой
135 гр.----- 350 Р

Сырное Ассорти

Сыры: Сулугуни, Маасдам, Камамбер, Дор Блю, Пармезан и Чеддер, подаются с мёдом, грецким орехом и виноградом
300/115 гр. ----- 1 100 Р

Язык говяжий с хреном

Отварной говяжий язык, подаётся с хреном , консервированными огурчиками и черри с зеленью
100/50/50 гр. ----- 380 Р

КАНАПЕ

Брускетта с печеным перцем и фетой
50 гр. ----- 70 Р

Брускетта с семгой с/с
45 гр. ----- 70 Р

Крекер с творожным сыром и креветкой
45 гр. ----- 90 Р

Мини моцарелла с черри
30 гр. ----- 60 Р

Канapé с ветчиной и черри
40 гр. ----- 60 Р

Канapé с колбасой в/к и черри
40 гр. ----- 70 Р

Канapé с колбасой с/к и черри
40 гр. ----- 70 Р

Канapé с креветками и св. огурцами
45 гр. ----- 90 Р

Канapé с сельдью
40 гр. ----- 50 Р

Канapé с куриным филе и св. огурцом
35 гр. ----- 60 Р

Канapé с семгой и сливочным сыром
45 гр. ----- 70 Р

Канapé с сыром и виноградом
25 гр. ----- 60 Р

Мини круассан с ветчиной и сыром
30 гр. ----- 80 Р

Мини сэндвич с семгой с/с
30 гр. ----- 60 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блинчики с грибами и сырным соусом
Пшеничные блинчики со свежими шампиньонами и сырным соусом собственного приготовления
200/20 гр. ----- 200 Р

Жульен грибной
Классический грибной жульен со сливками, луком и сыром Гауда
90 гр. ----- 200 Р

Жульен куриный
Классический жульен с курицей, альтернатива грибному
90 гр. ----- 200 Р

Кесадилья с говяжьей вырезкой
Говяжья вырезка с сыром, помидорами, солёными огурцами и болгарским перцем с чесночным соусом в тортилье
250 гр. ----- 370 Р

Кесадилья с куриным филе
Альтернатива говяжьей кесадилье, вариант с куриным филе
250 гр. ----- 370 Р

Кокот с креветками
Жульен с креветками, состав классический
100 гр. ----- 270 Р

Рулет куриный в беконе
Куриный рулет собственного приготовления с беконом, сыром Пармезан и помидорами
80 гр. ----- 300 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бефстроганов с картофельным пюре в горшочке

Бефстроганов из говяжьей вырезки с шампиньонами и картофельным пюре в горшочке, с крышечкой из теста
300 гр. ----- 480 Р

Котлета Кордон блю

Куриная котлета с сыром и говяжьим карбонатом, украшается салатом Романо, помидорками черри и зеленью
200/15 гр. ----- 400 Р

Куриное филе под грибным соусом

Куриное филе под грибным соусом, подаётся с маринованым красным луком, зеленью и крем-бальзамиком
110/15 гр. ----- 350 Р

Мини мангал мясной

Ассорти шашлыков: телятина, баранина, курица, люля из баранины, курдюк. Овощи гриль: цукини, перец болгарский, баклажан, помидор. Подаётся с аджикой, соусом тар-тар и кетчупом, украшается зеленью, маринованым красным луком, салатом и зёрнами граната
830/300/150 гр. ----- 3 300 Р

Мини мангал рыбный

Ассорти шашлыков: креветка, судак. сёмга, масляная рыба. Подаётся с аджикой, сырным соусом и соусом тар-тар, украшается зеленью, маринованым красным луком и зёрнами граната
640/170 гр. ----- 4 000 Р

Мясо по–Французски

Телятина под шапкой из помидоров, сыра Гауда, шампиньонов и майонеза
120гр. ----- 370 Р

Стейк семги в беконе

Стейк сёмги обернутый в бекон и приготовленный с соусом терияки. Подаётся с помидорками черри и зеленью
170/30 гр. ----- 650 Р

Судак запечённый с сыром и томатами

Запечёное филе судака сыром , подаётся с помидорками черри и крем-бальзамиком
100гр. ----- 300 Р

Шашлык из свиной шейки по–домашнему

Нежный шашлык из свиной шеи, подаётся в тортилье с помидоркой черри, зеленью и шашлычным соусом совственного приготовления
150/45/20 гр. ----- 300 Р

Блюда от Шеф-повара

Утка в апельсиновом соусе
Тушка утки запеченная в апельсиновом соусе
1 кг. ----- 2 000 Р

Запечённая стерлядь

Стерлядь – благородная царская рыба. Стерлядь станет украшением любого праздничного меню
1 кг. ----- 3 300 Р

Запечённая баранья нога

Маринованная в восточных специях ножка молодого барашка станет замечательным дополнением Вашего праздничного стола
1 кг. ----- 3 500 Р

ГАРНИРЫ

Картофель по–деревенски
150/50 гр. ----- 150 Р

Картофель фри
150/50 гр. ----- 150 Р

Картофель черри
150 гр. ----- 150 Р

Картофельное пюре с луком
150 гр. ----- 150 Р

Овощи гриль
Приготовленные на гриле с прованскими травами цукини, болгарский перец, баклажаны, помидоры, подаются с сырным соусом
200/50 гр. ----- 350 Р

Рис с овощами
Рис приготовленный с цукини, баклажаном, репчатым луком и морковкой
150 гр. ----- 150 Р

ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза
Ассорти фруктов: яблоки, слива, апельсин, киви, клубника, банан, ананас, виноград, укарашенное мятой, сахарной пудрой и физалисом
1500 гр. ----- 1 500 Р

