

Ресторан Чайхана Чайхауз

Аперитив минимальный заказ каждой не менее 10 штук

	Название	Состав	Выход(гр.)	Цена
1	Брускетта с печеным перцем и фетой		50	150р.
2	Брускетта с семгой с/с		45	180р.
3	Крекер с творожным сыром и креветкой		45	150р.
4	Мини моцарелла с черри		30	150р.
5	Канapé с ветчиной и черри		40	150р.
6	Канapé с колбасой в/к и черри		40	150р.
7	Канapé с колбасой с/к и черри		40	150р.
8	Канapé с креветками и свежим огурцом		45	180р.
9	Канapé с куриным филе и свежим огурцом		35	150р.
10	Канapé с сельдью		40	130р.
11	Канapé с семгой с/с и творожным сыром		45	180р.
12	Канapé с сыром и виноградом		25	140р.
13	Мини сэндвич с семгой с/с		30	150р.

Холодные закуски

	Название	Состав	Выход (гр.)	Цена
1	Рыбное ассорти	<i>Семга с/с, филе масляной рыбы с/с, тунец с/с, лимон, маслины. Вся рыба собственного посола.</i>	355	2 200р.
2	Мясное ассорти	<i>Отварной говяжий язык, копченый говяжий карбонат, куриный рулет, колбаса в/к, колбаса с/к. Украшение: оливки/маслины, св.огурец и зелень</i>	410	1 850р.
3	Ассорти из свежей зелени	<i>Кинза, укроп, петрушка, базилик, лук зеленый</i>	150	450р.
4	Блинные рулетики с сёмгой	<i>Пшеничные блинчики с творожным сыром и с/с семгой. Украшение: томаты черри, зелень и крем-бальзамик.</i>	220	500р.
5	Витки ветчинные	<i>Ветчина, сыр Гауда, яйцо, чеснок, свежая зелень, майонез. Украшение: маслины/оливки, крем-бальзамик. 4 шт</i>	160	450р.
6	Рулетики из баклажанов с сыром и грецким орехом	<i>Рулетики из баклажанов с сыром и грецким орехом, украшаются помидорами Черри. 4 шт</i>	190	510р.
7	Оливки/маслины	<i>Оливки, маслины, лимон и зелень. Политые ароматным маслом</i>	135	350р.
8	Овощной букет	<i>Свежие: помидоры, огурцы, морковь, сельдерей, редис и зелень.</i>	550	910р.
9	Буратта с розовыми томатами	<i>Нежный сыр "Буратта" с розовыми томатами, рукколой и соусом песто</i>	250	950р.
10	Селёdochка под водочку	<i>Сельдь с картофелем, грибами и огурчиками, подается с красным маринованным луком, свежим укропом и горчичным соусом.</i>	230	450р.
11	Ассорти домашнего сала	<i>Ассорти домашнего сала, подается с тостами из бородинского хлеба, зеленым луком и горчичным соусом.</i>	200/30/50	600р.
12	Сырное ассорти	<i>Сыры: Сулугуни, Маасдам, Камамбер, Дор Блю, Пармезан и Чеддер, подается с мёдом, грецким орехом и виноградом.</i>	415	1 800р.
13	Фруктовая ваза	<i>Ассорти фруктов: яблоки, слива, апельсин, киви, клубника, банан, ананас, виноград, украшенное мятой, сахарной пудрой и физалисом.</i>	1500	2 100р.
15	Хлебная корзина		1	150р.

Салаты

	Название	Состав	Выход (гр.)	Цена
--	----------	--------	-------------	------

1	Салат "Нисуаз" с жареным тунцом	Нисуаз с жареным тунцом с яйцом по-английски на хрустящих листьях салата, с томатами под соусом Дип	200	750р.
2	Салат "Морской"	Салат из сёмги с/с, креветок и кальмаров с китайским салатом свежими огурцами и болгарским перцем. Заправка коктейльный соус.	180	650р.
3	Салат Оливье 1862 года	Настоящий салат, самого Люсьена Оливье с добавлением утиной грудки и тигровых креветок	200	850р.
4	Салат с масляной рыбкой на гриле	Масляная рыба на гриле с томатами черри, болгарским перцем, свежими травами и листьями салата. Заправляется грецкими орехами и соусом Наршараб	190	750р.
5	Салат грузинский	Салат из розовых томатов, свежих огурцов, красного лука и грецкого ореха. Заправленный оливковым маслом и винным уксусом.	200	650р.
6	Салат с цыпленком	Цыпленок с шампиньонами, корнитоном, лук фри, копченым сулугуни и зеленью	190	650р.
7	Салат с говяжьей грудинкой	Сытный салат с запеченной говяжьей грудинкой, корнитоном, томатами, перепелиным яйцом, печеным картофелем, болгарским перцем, красным луком и приправой Сумах. Заправляется домашним майонезом.	200	650р.
Горячие закуски				
	Название	Состав	Выход (гр.)	Цена
2	Жульен грибной	Классический грибной жульен со сливками, луком и сыром Гауда	90	350р.
3	Жульен куриный	Классический жульен с курицей, альтернатива грибному	90	350р.
5	Хачапури по-мегрельски	Национальное Грузинское блюдо с нежным сыром сулугуни и брынзой	550	830р.
Горячие блюда				
	Название	Состав	Выход (гр.)	Цена
1	Плов на компанию из телятины	Плов на компанию, приготовленный из ташкентского риса, телятины, желтой моркови и изюма.	1800	5 500р.
3	Запеченная радужная форель	Запеченная радужная форель с травами и овощами.	1000	2 500р.
5	Ассорти шашлыков из мяса	Ассорти шашлыков: телятина, свинина, курица и бедра курицы, люля из курица, люля телятина. Картофель черри. Подается с аджикой, соусом тар-тар и кетчупом, украшается зеленью, маринованным красным луком, салатом и зёрнами граната.	940/350/150 гр	5 500р.
6	Ассорти шашлыков из морепродуктов	Ассорти шашлыков: креветка, судак, сёмга, масляная рыба и кальмар. Картофель черри. Подается с аджикой, сырным соусом и соусом тар-тар, украшается зеленью, маринованным красным луком и зёрнами граната.	750/350/150 гр	6 000р.
7	Мясо по-французски	Телятина под шапкой из помидоров, сыра Гауда, шампиньонов и майонеза.	150	850р.
9	Стейк по-сицилийски	Свинная шейка маринованная в белом сухом вине и припущенными томатами.	275	850р.
Блюда от шеф - повара				
	Название	Состав	Выход (гр.)	Цена
1	Запеченная стерлядь	Стерлядь – благородная царская рыба. Стерлядь станет украшением любого праздничного меню.	1000	4 500р.

2	Буженина из свинины	<i>Запеченная свиная шейка, маринованная в горчичном соусе. Подается с картофелем черри.</i>	1000	3 200р.
Гарниры				
	Название	Состав	Выход (гр.)	Цена
1	Картофель черри	<i>Картофель запеченный на мангале с травами.</i>	150	250р.
4	Овощи гриль	<i>Приготовленные на гриле с прованскими травами цукини, болгарский перец, баклажаны, помидоры, подаются с соусом цахтон</i>	300	450р.