Духань
ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ваш праздник – наша забота и вдохновение

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ *Обжаренные креветки в сочетании с соусом васаби и ароматными фисташками*	*1 шт*	*120.-*
МИНИ-СЭНДВИЧ С ЯЗЫКОМ *Тосты с отварным языком со свежими и маринованными огурцами*	*1 шт*	*100.-*
МИНИ-СЭНДВИЧ С БУЖЕНИНОЙ *Тосты с буженины, перепелиными яйцами и свежими огурцами. С пикантным соусом на основе хрена*	*1 шт*	*100.-*
КРАБОВЫЕ КРОКЕТЫ *С золотистой корочкой и пикантным соусом спайси*	*1 шт*	*90.-*



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ *Хрустящая чиабатта, обжаренные креветки, сочные томаты, нежный сырный мусс и заправка на основе кунжутного масла*	*150 г*	*590.-*
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ *Хрустящая чиабатта, свежие огурцы, сёмга слабосолёная, мусс из авокадо и микрозелень*	*130 г*	*490.-*
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ *Гармоничное сочетание хрустящей чиабатты, нежнейшего ростбифа, сладких томатов, воздушного сырного мусса и ароматной рукколы*	*120 г*	*450.-*
ТАРТАЛЕТКА С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ *Сырный мусс в хрустящей тарталетке, дополнительный изысканным тартаром из лосося и свежей зеленью*	*1 шт*	*130.-*
ТАРТАЛЕТКА «ЖЮЛЬЕН» *Закуска с нежным сливочным вкусом из куриного филе, ароматных грибов, дополненная сырным наполнением*	*1 шт*	*100.-*
ТАРТАЛЕТКА С МУССОМ ИЗ СЫРА И КРЕВЕТОК *Нежный мусс из креветок в тарталетке, дополненный пикантным вкусом маринованного болгарского перца*	*1 шт*	*100.-*
ТАРТАЛЕТКА С ПАШТЕТОМ «ДУХАНЪ» *Мягкая и бархатистая текстура паштета в тарталетке – изысканное сочетание вкуса*	*1 шт*	*90.-*

ассорти

ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

МЯСНОЕ АССОРТИ — *180/40 г* — *950.-*

Нежная буженина, сочный ростбиф, пикантный суджук, а также нежнейший говяжий язык и ароматная варёно-копчёная говядина. Подается с традиционной русской приправой – хреном. Наслаждайтесь каждым кусочком этого мясного ассорти!

ГРИБНОЕ АССОРТИ — *300/40 г* — *870.-*

Нежные шампиньоны, ароматные опята и вешенки, которые маринуются по особому рецепту, чтобы сохранить все полезные свойства и порадовать вас своим вкусом. Подаются с густой сметаной, свежей зеленью и кольцами красного лука

АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ — *200/40 г* — *870.-*

Король этой вечеринки — грузинский сулугуни и его компания: сливочный адыгейский, яркий и насыщенный – копчёный чечил и чечил к вину

ФЕРМЕРСКОЕ САЛО — *160/40 г* — *690.-*

Аппетитное ассорти из сала подарит вам незабываемые вкусовые ощущения. Вкус деревенского шпика, сала в острых специях, копчёного сала и белого сала с чесноком идеально дополнят хрен и горчица

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ — *510/30 г* — *650.-*

Яркое и ароматное овощное ассорти. Здесь и хрустящие огурцы, и сочные томаты, наполненные летним солнцем. Сладкий болгарский перец добавляет разнообразие вкусов и цветов. Редис вносит свежую нотку, а морковь радует своей естественной сладостью. Ну и как без ароматной зелени

РАЗНОСОЛЫ — *400 г* — *550.-*

Ассорти солений собственного приготовления

АССОРТИ ПХАЛИ — *180 г* — *450.-*

Традиционная закуска из свёклы, тыквы и фасоли. Сочные овощи, смешанные с грецкими орехами и ароматными специями, создают гармоничный вкус. Яркое грузинское блюдо, сочетающее нежность и насыщенность





ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Нежнейшее мясо в сочетании с луком шалот, маринованными огурцами и каперсами создаёт гармоничный и насыщенный вкус. Тёртый пармезан добавляет изысканную сырную нотку, а зелёный лук придаёт свежесть и яркий аромат

120 г *910.-*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЛОСОСЬ В ГРУЗИНСКОМ СТИЛЕ — *120 г* — *910.-*

Воздушный сырный мусс нежно обнимает слайсы маринованной сёмги

ТОННАТИ — *150 г* — *690.-*

Нежность в каждом ломтике сочной телятины с изысканным соусом, который объединяет свежесть тунца, пикантность каперсов и кремовость домашнего майонеза. Для самых искушённых гурманов

РУЛЕТИКИ БАДРИДЖАНИ — *230 г* — *590.-*

Гармония и традиции Грузии в нежных рулетиках из баклажанов со сливочно-сырным кремом, чесноком и грецкими орехами

ВЯЛЕНАЯ СВЁКЛА С СЫРНЫМ МУССОМ — *150 г* — *590.-*

Нежные ломтики вяленой свёклы дополнены воздушным сливочно-сырным муссом. Обжаренные кедровые орешки придают закуске сладковато-ореховый акцент, а свежая зелень кинзы добавляет грузинский акцент этому блюду

МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ С МУССОМ ИЗ КРЕВЕТОК И СЫРА — *160 г* — *590.-*

Болгарский перец, маринованный в авторских соусах, раскрывается необычным и неповторимым вкусом в сочетании с кремовой текстурой мусса из сыра и креветок

ПАШТЕТ «ДУХАНЪ» — *140/50 г* — *570.-*

Мягкая и бархатистая текстура паштета тает во рту, раскрывая богатый и насыщенный вкус.
Подаётся с зерновым багетом

СЕЛЬДЬ МАЛОСОЛЬНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ — *120/120 г* — *570.-*

Нежное филе малосольной сельди идеально гармонирует с золотистыми кусочками картофеля, обжаренными на сливочном масле и ароматным зеленым луком

АДЖАПСАНДАЛИ — *200 г* — *530.-*

Ароматные, запечённые на углях баклажаны, болгарские перцы и томаты, щедро сдобренные пряной зеленью и чесноком. Рекомендуем с хрустящим шоти-пури

ХУМУС С ОВОЩАМИ — *205/50 г* — *490.-*

Натуральный, свежий вкус и нежная, кремовая текстура хумуса идеально оттеняется хрустом свежеиспеченного шоти-пури и нотками кинзы

САЛАТЫ

БАТУМИ — *500 г* — *1500.-*

Нежные тигровые креветки, обжаренные до золотистой корочки, авокадо, томаты черри и свежие огурцы добавляют свежести и сочности. Солоноватая нотка пармезана подчёркивает вкус всех ингредиентов, а соус спайси добавляет идеальную пикантность

ХАЛУМИ — *500 г* — *1380.-*

Вообразите себе аппетитный и душистый салат, который словно создан для того, чтобы усладить ваши вкусовые ощущения. В нём гармонично сочетаются обжаренный до золотистой корочки сыр халуми, сочные томаты, спелое авокадо и свежая кинза

ТИНАНИ — *460 г* — *1340.-*

Лёгкая сладость печёного батата, сочный ростбиф, сладкие розовые томаты, ароматный запечённый болгарский перец и свежие листья салата создают гармоничное сочетание. Грузинская заправка на основе оливкового масла придаёт салату насыщенный вкус и аромат

ЦЕЗАРИДЗЕ С КРЕВЕТКАМИ — *400 г* — *1500.-*

Идеальный баланс свежести и нежности

ЦЕЗАРИДЗЕ С КУРИЦЕЙ — *430 г* — *1180.-*

Куриное филе делает салат лёгким и питательным, а классическая заправка подчёркивает свежесть ингредиентов

ЦЫЦЫЛА — *460 г* — *1150.-*

Кусочки нежного, куриного филе, ароматных обжаренных баклажанов и шампиньонов, ломтики сладкого болгарского перца и грецких орехов. Всё это объединяют два ярких соуса — кисло-сладкий гранатовый и острый свит чили

ДУХАНЪ — *460 г* — *1020.-*

Нежный сырный мусс идеально сочетается с лёгкостью розовых томатов и насыщенным вкусом жареных хрустящих баклажанов

ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ — *560 г* — *940.-*

Свежие огурцы, сочные томаты, ароматный болгарский перец и красный лук создают неповторимое сочетание вкусов. А добавление грецких орехов и свежей кинзы придаёт салату истинный грузинский акцент

ОГАРУЛИ

Тонкие слайсы слабосолёного лосося гармонично сочетаются со свежими огурцами и сладкой клубникой. И всё это увенчано воздушным сырным муссом, который придаёт салату нежность. А заправка из лимонно-медового соуса с добавлением оливкового масла объединяет все вкусы воедино, придавая им изысканный и гармоничный баланс

460 г 1580.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ *900/150/100 г* *4900.-*

Ассорти из морских деликатесов: нежные мидии, маринованный кальмар, тигровые креветки в хрустящей темпуре и сочные маринованные креветки. Дополняется стейком судака и филе семги. Подается с обжаренными кабачками, лимоном и соусами — терияки и соусом цахтон

ДОЛМА *190/40 г* *650.-*

Рубленая мякоть нежной говядины, гармонично соединённая с рассыпчатым рисом и душистыми специями, завёрнута в нежные виноградные листья. Соус цахтон – неотъемлемая часть этого традиционного блюда

СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ *190 г* *490.-*

Хрустящая корочка снаружи и мягкая текстура сыра внутри дарят особое удовольствие. А соус из чёрной смородины, добавляет блюду приятную кислинку и ягодную свежесть, гармонично сочетаясь с солоноватым вкусом сыра



ВЫПЕЧКА

САБУРАНИ *Воздушный пирог с тягучим расплавленным сыром сулугуни, приготовленный по традиционным рецептам кавказских народов*	*1000 г*	*1730.-*
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ *Аппетитная национальная грузинская лепёшка, наполненная тремя видами сыра. Настоящая гастрономическая феерия вкусов!*	*500 г*	*910.-*
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ *Закрытый пирог с сочной начинкой из рубленой баранины, пикантной аджики и ароматной кинзы — истинное грузинское наслаждение*	*395 г*	*590.-*

КУТАБЫ

Тонкие лепёшки с сочной начинкой внутри — это настоящий взрыв вкуса. Подаются горячими, идеально подходят вместо хлеба

КУТАБ С БАРАНИНОЙ	*150 г*	*330.-*
КУТАБ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	*150 г*	*330.-*
КУТАБ С ГОВЯДИНОЙ	*150 г*	*330.-*

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ОСЁТР *100 г* *710.-*

Запечённый на мангале осётр с ароматом дымка и золотистой корочкой. Сочная мякоть с изысканным вкусом

Заказ от 2 кг

КАРЕ ЯГНЕНКА С БУЛГУРОМ *100 г* *690.-*

Каждый кусочек ягнёнка наполнен сочностью и насыщенным вкусом, а плов из булгурка придаёт блюду особую глубину. Это идеальный выбор для тех, кто ценит качество и вкус

Заказ от 1,2 кг

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК *100 г* *670.-*

Молочный поросёнок, фаршированный картофелем и беконом. Подается с воздушным картофельным пюре и ароматным горчичным соусом. Истинное удовольствие для любого мероприятия

Заказ от 5 кг

УТКА ЗАПЕЧЁННАЯ *100 г* *390.-*

Нежное, сочное мясо утки, которое тает во рту, гармонично сочетается с тушёной капустой, пропитанной ароматами специй, и картофелем по-деревенски, приготовленным до золотистой корочки

Заказ от 2 кг

БУЖЕНИНА «ДУХАНЪ» *100 г* *390.-*

Буженина из свиной шеи, шпигованная овощами – это нежное и ароматное мясо, которое идеально сочетается с овощами-гриль. Подаётся с пикантным горчичным соусом, который придаёт блюду особый вкус

Заказ от 1 кг





МАНГАЛЬНОЕ АССОРТИ «МЦВАДИ»

*Симфония вкусов мангального ассорти:
нежнейший и ароматный шашлык из свиной шеи и курицы;
сочные и мягкие люля-кебаб из свинины и говядины,
из нежного мяса курицы; неповторимые ребрышки в соусе барбекю. Запечённый до золотистой корочки картофель,
зелень и соус сацебели идеально дополняют вкус мяса*

1340/990/100 г 5100.-

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	*100 г*	*950.-*
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ	*100 г*	*850.-*
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ	*100 г*	*760.-*
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	*100 г*	*410.-*
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	*100 г*	*390.-*
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	*100 г*	*510.-*
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ	*100 г*	*370.-*
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	*100 г*	*350.-*
ДОРАДО НА ГРИЛЕ	*250/40 г*	*1390.-*
СЁМГА НАД УГЛЯМИ	*100 г*	*1050.-*

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ-ГРИЛЬ АССОРТИ *Баклажаны, томаты, шампиньоны, болгарский перец, картофель*	*1000 г*	*1700.-*
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	*200 г*	*370.-*
КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	*100 г*	*150.-*

овощи на гриле

ШАМПИНЬОНЫ	*100 г*	*210.-*
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	*100 г*	*190.-*
БАКЛАЖАНЫ	*100 г*	*170.-*
ТОМАТЫ	*100 г*	*170.-*
КАБАЧКИ	*100 г*	*170.-*
КАРТОФЕЛЬ	*100 г*	*130.-*

СОУСЫ

ГРАНАТОВЫЙ СОУС НАРШАРАБ	*100 г*	*260.-*
ТОМАТНЫЙ СОУС САЦЕБЕЛИ	*100 г*	*260.-*
СОУС ЦАХТОН	*100 г*	*260.-*
СОУС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	*100 г*	*260.-*
СОУС ТКЕМАЛИ ПРЯНЫЙ	*100 г*	*260.-*
СЫРНЫЙ СОУС	*100 г*	*260.-*
КЕТЧУП	*100 г*	*260.-*





ХЛЕБ

ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ ШОТИ-ПУРИ *Национальный грузинский хлеб*	*250 г*	*210.-*
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА *Белый и ржаной багеты*	*270 г*	*190.-*

КЕНДИ-БАР

КАРАВАЙ СВАДЕБНЫЙ *Пышный и ароматный символ любви и семейного счастья для самого торжественного момента*	*1100 г*	*4500.-*
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА *Ассорти из свежих сезонных ягод и фруктов – это сладкое и сочное удовольствие для любого праздника*	*1300 г*	*3500.-*
ТРЮФЕЛЬ *Шоколадная конфета с насыщенным вкусом и ароматом розмарина*	*1 шт*	*130.-*
ПИРОЖНОЕ ШУ *Заварное пирожное с заварным кремом и солёной карамелью*	*1 шт*	*110.-*
ПИРОЖНОЕ ШУ *Заварное пирожное с заварным кремом из ванильной клубники*	*1 шт*	*110.-*
КАПКЕЙК *Нежнейший капкейк с ярким вкусом крема из ягод*	*1 шт*	*100.-*
КОНФЕТА «БАУНТИ» *Нежная конфета с насыщенным вкусом кокоса и сгущённого молока, покрытая шоколадной глазурью*	*1 шт*	*95.-*
ПРОФИТРОЛЬ С КРЕМОМ *Нежные профитроли с воздушным кремом из сгущённого молока – идеальный десерт для любителей сладких лакомств*	*1 шт*	*95.-*

Духань

ресторан

Дорогие гости, просим вас сообщить менеджеру о наличии аллергии на какой-либо продукт. Данное меню является рекламным материалом. С официально утверждённым меню вы можете ознакомиться в уголке потребителя. Цены указаны в рублях.