



Банкетное меню

Канпе:

30гр С ветчиной, сыром, тостовым хлебом	85руб
30гр С сёмгой, огурцом, оливками.....	95руб
30гр С Дор блю, виноградом.....	95руб
30гр С мини Моцареллой и черри.....	95руб
30гр С Монте блю и клубникой.....	120руб
30гр Пармская ветчина с грушей.....	85руб
30гр Авокадо с креветками.....	170руб
30гр Утиная грудка с яблоком.....	110руб
30гр Шигровая креветка в шоте	190руб
30гр Шигровая креветка с гаспачо	190руб

Холодные закуски:

220гр Ассорти языков.....	890руб
(язык говяжий, бараний, подается с хреном и горчицей)	
200гр Мясное ассорти	990руб
(набор мясных деликатесов: Милано, Пармский окорок, Пепперони, Чоризо, черри и каперсы)	
280гр Ростбиф	1100руб
(говяжья вырезка под медово – горчичным соусом с ароматной зеленью)	
40гр Рулеты из ветчины.....	95руб
(ломтики ветчины с сыром – ароматной начинкой)	
250гр Сырное ассорти.....	1100руб
(Дор блю, Бри, Чеддер, Пармезан, мед и грецкий орех, виноград)	
500гр «Плато» к вину.....	1790руб
(ассорти европейских сыров: Чедр, Дор блю, Пармезан, Бри, Хамон, ореховое ассорти, виноград, варенье, мёд натуральный, крутон и соус Песто)	

240гр Рыбное ассорти.....	1190руб
<i>(палтус х/к, сёмга с/с, масляная х/к, горбуша с/с, маслины, оливки, микс салат)</i>	
150гр Осетрина.....	1950руб
200гр Сёмга «по-домашнему»	1190руб
<i>(семга собственного посола, с пряностями, цедрой апельсина и лайма)</i>	
220гр Сельдь	390руб
<i>(сельдь, картофель, обжаренный до золотистой корочки, подаётся с зеленью и луком)</i>	
150гр Блинчики с лососем и сыром «Филадельфия».....	590руб
<i>(тонкие блинчики с начинкой из сливочного крема, с зеленью и слабо-соленым лососем)</i>	
500гр «Морской коктейль».....	3300руб
<i>(осьминог, тигровые креветки, мидии, гребешок с добавлением соуса Туакамоле)</i>	
100гр Камчатский краб.....	1100руб
<i>(фаланга камчатского краба с соусом Цинтронет)</i>	
30гр Шаргалетки с красной икрой.....	190руб
<i>(волованы из слоеного теста, заправленные начинкой из сливочного масла и красной икры)</i>	
30гр Шаргалетки с черной икрой.....	290руб
<i>(волованы из слоеного теста, заправленные начинкой из сливочного масла и черной икры)</i>	
250гр Черная икра.....	15500руб
<i>(отборная осетровая черная икра)</i>	
320гр Ассорти пхали.....	590руб
<i>(из шпината, свеклы, стручковой фасоли)</i>	
600гр Овощное плато «по - кавказский».....	790руб
<i>(ассорти зелени и отборные огурцы, помидоры, перец болгарский, перец чили, редис)</i>	
700гр Овощное плато «по – европейский».....	850руб
<i>(томаты, огурцы, болгарский перец, стебель сельдерея, редис, морковь, дополняется зеленью и соусами Песто, Блю-чиз)</i>	
300гр «Лобио» красное.....	470руб
<i>(отварная красная фасоль с грецкими орехами)</i>	
320гр Фулеты из баклажан «Кавказская сказка».....	590руб
<i>(«домашние» жареные баклажаны на оливковом масле с ореховой начинкой)</i>	
40гр Фулеты из баклажанов.....	95руб
<i>(обжаренные на оливковом масле баклажаны с сырно - ореховой пастой)</i>	

400гр Аджасандали.....	490руб
(«домашнее» овощное рагу: баклажаны, болгарский перец, помидоры, зелень, специи)	
220гр Куриные рулеты.....	650руб
(нежные рулеты куриные с болгарским перцем и ароматной зеленью)	
300гр Сациви.....	590руб
(курица в «домашнем» ореховом соусе)	
300гр Соления «домашние».....	440руб
(чеснок маринованный, капуста квашенная, бочковые огурцы, помидоры солёные, черемша, зелень)	
180гр Поматная закуска.....	290руб
(сочные томаты с брынзой и ароматными травами)	
200гр «Форшмак».....	440руб
(классический форшмак на бородинских гренках, с маринованными огурцами и перепелиным яйцом)	
200гр Белый гриб.....	390руб
(фаршированные шампиньоны, яйцо, сыр Гауда, свежая зелень с чесночным соусом)	
170гр Маслины и оливки.....	350руб
150гр Лимон.....	220руб

Салаты:

220гр «Шримп».....	790руб
(креветки с лаймовым соусом, салат айсберг, авокадо, тающий во рту)	
220гр «Морская звезда».....	890руб
(обжаренные с травами креветки, красная икра, салат айсберг, сёмга с/с, заправленные лаймовым соусом)	
220гр «Карибский».....	550руб
(бланшированный кальмар, красная икра, огурцы соленные, картофель отварной, заправленный домашним майонезом)	
220гр Оливье с сёмгой.....	590руб
(сёмга копчёная, красная икра, картофель, морковь, яйцо перепелиное, огурцы солёные и огурцы свежие, заправленные домашним майонезом)	
220гр Оливье классический.....	490руб
(картофель, огурцы свежие, яйцо, огурцы солёные, горох, морковь, куриная грудка маринованная в белом вине и заправленная домашним майонезом)	

220гр «Фликателло»	490руб
(бекон с/к, красная фасоль, сыр Гауда, болгарский перец и томаты)	
220гр Греческий.....	690руб
(помидаты, огурцы, болгарский перец, сыр Фета, прованские травы, маслины и оливки, заправленные соусом Песто)	
220гр Капрезе.....	690руб
(помидаты с сыром Моцареллой, салат руккола в соусе Песто, заправленные бальзамическим кремом)	
220гр Салат "Овощной» классический	550руб
(свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, лук и оливки, заправленные оливковым маслом)	
220гр Салат «Кавказский».....	690руб
(свежие помидоры, огурцы, редис, лук и сочный болгарский перец, заправленные оливковым маслом)	
220гр «Белый кролик»	690руб
(микс- салата, виноград, груша, сыр Пармезан, филе кролика, заправленные домашним соусом)	
150гр «Иберика».....	590руб
(говяжий язык, руккола, яйцо перепелиное, томаты черри с горчиной заправкой)	
360гр Салат «Бычок».....	890руб
(салат с говяжьим языком, маринованными огурцами, болгарским перцем и соусом на основе хрена)	
220гр «Лягушка»	590руб
(отварная говядина с добавлением шампиньонов, томатов черри и пикантной заправкой)	
400гр «Элегия».....	650руб
(салат из куриной грудки с грецким орехом под домашним соусом)	
220гр «Римский»	550руб
(подкопченное куриное филе, с добавлением грецкого ореха, сыр Брынза, домашний соус с заправкой домашним соусом)	

Горячие закуски:

230гр «Французские пирожки»	590руб
(сёмга, лук, черри, сливки, каперсы, подаются с изысканным сливочным соусом)	
230гр «Французские пирожки»	550руб
(говяжий язык, лук, черри, сливки, каперсы, подаются с изысканным сливочным соусом)	
400гр Долма «домашняя».....	690руб
(свинина и говядина в виноградных листьях, подается с пикантным соусом)	

120гр Мидии.....	390руб
(миди «киви» запечённые с томатами конкассе с пикантными травами и сыром Пармезан)	
220гр «Шрим коктейль».....	1100руб
(тигровые креветки, прованские травы в сливочном соусе)	
250гр Хамон с Моцареллой.....	650руб
(Хамон, запечённые томаты, Моцарелла обжаренная, салат руккола с соусом Песто)	
110гр Жульен классический	290руб
(песочная тарталетка, лук, грибы шампиньоны в сливочном соусе)	
110гр Жульен с курицей	290руб
(песочная тарталетка, куриная грудка, лук шалот, грибы шампиньоны в сливочном соусе)	
110гр Жульен с морепродуктами.....	350руб
(песочная тарталетка с дарами моря, лук шалот, сливочный соус)	
150гр «Бақлажан пармеджано»	330руб
(томаты, пармезан, подаются с соусом Песто)	
460гр Аджасандали с сыром	650руб
(овощное рагу с тертым сыром Сулугуни)	
600гр Лобико «по-кавказский».....	690руб
(отварная красная фасоль с зеленью и специями, грецкий орех, подается с мчади)	
120гр «Креп из утиной грудки».....	330руб
(пшеничный блин, фаршированный утиной грудкой с репчатым луком, с добавлением белого вина)	
150гр Рулеты из цуккини.....	290руб
(тонко нарезанные цуккини, фаршированные куриным филе с добавлением сыра Дор блю)	

Горячие блюда:

1 кг рассчитан на 4-х гостей

1кг Поросенок молочный	4200руб
(целый поросенок «без костей», запекается с начинкой из маринованной специями свинины, с гарниром из бананов и очищенных яблок, подается с томатным, грибным соусами)	
1кг Поросенок молочный	2550руб
(поросенок «костный», целый, запечённый с начинкой из гречки с грибами, стручковой фасолью, подается с томатным и грибным соусами)	

1кг Буженина.....	2900руб
<i>(свиная шея, начиненная овощами, коптится на ольховых ветвях, после этого ароматное мясо запекается с прованскими травами, блюдо подается с овощами- гриль)</i>	
1кг Свиные «ребрышки».....	1750руб
<i>(свиные ребра, запеченные под соусом барбекю с овощами гриль)</i>	
1кг Свиная шейка.....	1850руб
<i>(запеченная свиная шейка с гарниром прованского картофеля в сочетании с шампиньонами)</i>	
1кг «Баварская» рулька	1650руб
<i>(запеченная свиная рулька приправленная специями, с гарниром из грибов и домашнего картофеля)</i>	
1кг «Жаркое».....	1200руб
<i>(жареная свинина с картофелем «по-деревенски»)</i>	
1шт Хинкал (Хинкали) «от 20тук»	50руб
<i>(отборное мясо говядины, свинины в собственном соку со специями)</i>	
1гк «Стейк» говяжий	4700руб
<i>(вырезка из охлажденной говядины, дополняется непринуждённым вкусом свежего микс- салата)</i>	
1кг «Говядина на ребре».....	3500руб
<i>(толстый говяжий край на ребре, с гарниром из шампиньонов на гриле и соусом Демиглас)</i>	
1кг Три ребра «по- кавказский».....	1550руб
<i>(толстый говяжий край на ребрах)</i>	
1кг «Лопатка ягненка»	2550руб
<i>(запеченная лопатка ягненка, маринованная по традиционному рецепту в красном вине, подается с картофелем черри, розмарином, морковью и сельдереем)</i>	
1кг Бараньи ребра.....	1900руб
<i>(запеченные ребрышки барашка с картофелем «по-деревенски»)</i>	
1кг Корейка баранины.....	2900руб
<i>(сочно обжаренная на гриле корейка молочного ягненка с гарниром из баклажан)</i>	
1кг «Домашняя» индейка	2550руб
<i>(целая индейка, запеченная в прованских травах, с гарниром из молодого картофеля и запеченными томатами)</i>	
1кг «Дикая» утка.....	2550руб
<i>(утка « без костей», начиненная говяжьим языком, запеченная до золотистой корочки с гарниром из яблок и ананаса)</i>	
1 шт Цыпленок «Барбекю».....	750руб

(цыпленок жареный со специями)	
1кг Цыпленок «золотой».....	1650руб
(домашний цыпленок «бескостный», фаршированный шампиньонами и картофелем)	
1кг «Дары моря».....	6850руб
(вкусное и очень полезное блюдо из лангустина, мидии, королевских креветок, гребешка морского и осьминога - мало калорий, поэтому их рекомендуют диетологи тем, кто хочет похудеть)	
1кг «Катаплана с дарами моря».....	3700руб
(блюдо с вековой историей с авторской подаче от шеф-повара. Болгарский перец, лук, томаты, креветки тигровые, мидии, осьминог, кальмар в собственном соку)	
1кг Рыба «по – царски».....	3500руб
(стерлядь, маринованная в белом вине, листья салата, шампиньоны, обжаренные на гриле с морковью)	
1кг Семга «Фламбэ».....	3700руб
(целая семга «бескостная», запеченная в прованских травах, подается со стручковой фасолью и морковью)	
1кг Стейк из лосося.....	4900руб
(лосось, украшенный морковью, муссом из зеленого гороха и малиново-имбирным соусом (4-е порции))	
1кг Радужная форель.....	2700руб
(речная форель с овощами гриль(3-е порции))	
1кг Сибас.....	2900руб
(рыба, принадлежащая семейству морских окуней, подается с овощами гриль(3-и порции))	
1кг Дорадо.....	2900руб
(рыба, из семейства Sparovых, подается с овощами гриль(3-и порции))	
1кг Ассорти шашлыков «по- европейский».....	3700руб
(на деревянных шпажках: парная телятина, свиная шея, филе курицы, филе семги, пикантный соус. Блюдо с гарниром овощи гриль)	
180гр Телятина на шпажке.....	790руб
(телячья вырезка, вымоченная в красном вине с зеленью, подается без гарнира)	
180гр Свинина на шпажке.....	490руб
(свиная шея, вымоченная в белом вине с зеленью, подается без гарнира)	
180гр Птица на шпажке.....	390руб
(куриное филе, вымоченное в белом вине с зеленью)	
180гр Рыба на шпажке.....	1100руб
(филе семги с миксом ароматных трав, вымоченное в водке, подается с овощами)	
1.5гр Шашлык «Огненный фуникулер».....	4500руб

(готовиться на углях: лосось, телятина, баранина, курица, свинина, шампиньоны, лаваш, помидоры, перец болгарский, лук репчатый, гранат, зелень и апельсин)

250	Шашлык из лосося	1550руб
	(готовиться на углях лосось, маринованный с гранатовым соусом и лимоном)	
250гр	Шашлык из телятины.....	990руб
	(готовиться на углях вырезка телятины, лаваш, лук, помидор, домашний соус)	
250гр	Шашлык из баранины.....	590руб
	(готовиться на углях мякоть барашки, лаваш, лук, помидор, домашний соус)	
250гр	Шашлык из свинины.....	490руб
	(готовиться на углях свиная шейка, лаваш, лук, помидор и домашний соус)	
250гр	Шашлык из курицы.....	390руб
	(готовиться на углях куриное бедро, лаваш, лук, помидор, домашний соус)	
250гр	Люля-кебаб из баранины.....	590руб
	(готовиться на углях рубленая баранина со специями, лавашом, луком и помидором)	
250гр	Люля-кебаб из телятины.....	790руб
	(готовиться на углях рубленая телятина со специями, лавашом, луком и помидором)	
250гр	Люля-кебаб из курицы.....	390руб
	(готовиться на углях рубленая мякоть курицы со специями, лавашем, луком и помидором)	

Гарниры:

100гр	Стручковая фасоль.....	150руб
	(стебли свежей фасоли, приготовленные на пару)	
100гр	Картофель отварной с зеленью.....	110руб
	(рассыпчатый домашний картофель в сочетании с душистыми травами)	
180гр	Овощи гриль	350руб
	(ассорти из запеченных овощей: цуккини, баклажаны, красный лук, болгарский перец, грибы)	
100гр	Рис	110руб
	(белый длинномерный, душистый рис)	
100гр	Картофельное пюре.....	110руб
	(нежнейшее картофельное пюре с добавлением домашнего сливочного масла и сливок)	

Соусы «Домашние»:

20гр	Клюквенный.....	50руб
------	-----------------	-------

20гр Паризьен (чесночный).....	50руб
20гр Берблан («к рыбе»).....	50руб
20гр Барбекю	50руб
20гр Облепиховый	50руб
50гр Пкемали	70руб
50гр Сацебели.....	70руб
50гр Аджика	70руб
50гр Кетчуп.....	70руб
50гр Наршараб	70руб

Хлеб

200гр Хлебная корзина «Grange».....	150руб
<i>(ароматный «домашний» хлеб из разных сортов пшеницы)</i>	

Десерты:

2кг Фруктовая ваза из сезонных фруктов.....	2500руб
<i>(ассорти из ломтиков фруктов, представленное в виде художественной композиции)</i>	
250гр Сезонные ягоды	1990руб
<i>(микс из свежих ягод)</i>	
1 кг Фигурные торты.....	2500руб
<i>(традиционный торт с кремом на Ваше усмотрение – шоколадный, молочный, клубничный, банановый, т.д.), а так же ярусные, свадебные, торты с мультипликационными героями, с персонажами из кинофильмов, т.д.)</i>	

Спасибо, что выбрали наше заведение.

Приятного Вам аппетита и хорошего времяпровождения.

Администрация «Grange Cafe».