



## КУХНЯ ROYAL BEACH

Наш подход ломает стереотипы о примитивности меню для больших мероприятий в сравнении с форматом A la carte.

Royal Beach  
Kitchen 



# I. ГАСТРОУЖИН

Торжественный и элегантный банкет, который подчеркнёт статус вашего мероприятия и сделает его особенным. Ужин проходит с одновременной подачей изысканных блюд для каждого гостя с презентацией шеф-повара. Меню состоит из 8 курсов, формат рассчитан на мероприятие до 50 гостей.





## II. ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СТАНЦИИ

Есть ли альтернатива классическим фуршетным закускам на большом мероприятии? Да! Анимационные деликатесные станции Royal Beach – отличное дополнение для welcome-зоны или мероприятия в формате фуршет. Классические деликатесы в авторской подаче, презентация от поваров и приготовление блюд на ваших глазах сделают ваш праздник особенным.

## II. СЫРНАЯ СТАНЦИЯ

### ТВЁРДЫЕ СЫРЫ:



Пармезан



Сыр, выдержанный в шампанском



Грюйер



Сыр в сене

### МЯГКИЕ СЫРЫ:



Моцарелла

### ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА:



Бюш-де-Шевр

### СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ:



Камамбер



Горгонзола Дольче



Горгонзола Пиканте



Бри

### ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ:



Чеддер оранжевый



Маасдам

### ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА:



Манчего

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ:



физалис, груша, виноград, дыня, свежие ягоды



орехи, оливки, маслины, конфитюр и мёд



гриссини, ломтики багета

## II. СТАНЦИЯ ХАМОН



НОГА ХАМОН  
СЕРРАНО ГРАН РЕЗЕРВА

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ:



гриссини и ломтики багета



дыня, персики, груша, виноград, физалис и свежие ягоды



маринованные артишоки, оливки, маслины, маринованные перчики с сыром, томаты сушёные в масле

### ТАПАС БАР:



шот гаспачо



хамон с сыром горгонзола и персиком



хамон с дыней



брускетта с хамоном и сливочным сыром с зеленью



брускетта с хамоном и муссом из каперсов



брускетта с хамоном и бакинскими томатами



брускетта с хамоном и маринованными артишоками

7,5 кг / 50 000 Р

12 кг / 85 000 Р

## II. ИКОРНАЯ СТАНЦИЯ



ИКРА  
ОСЕТРОВАЯ



ИКРА  
ЛОСОСЁВАЯ



ИКРА  
ЩУЧЬЯ

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ:



макаронс  
с осетровой икрой



птифур с муссом из горгонзолы  
и щучьей икрой



тарталетка с креветками,  
авокадо, перепелиным яйцом  
и щучьей икрой



ржаной хлебец  
с кокосовым салом  
и осетровой икрой



мини-эклеры  
с гуакамоле  
и лососёвой икрой



мусс из лосося  
с осетровой икрой



устрицы с пеной из тархуна  
с осетровой и лососёвой икрой

6 кг / 95 000 Р

## II. СТАНЦИЯ СТРИТ ФУД ГУРМЕ



### МЕКСИКАНСКИЕ РОЛЛЫ

- Овощи, сыр и халапеньо
- Цыплёнок в сливочном соусе со свежими томатами и корнишонами
- Креветки, сладкий чили соус и халапеньо



### ЯПОНСКИЕ МИНИ-РОЛЛЫ

- Креветки, морковь по-корейски и овощи
- Цыплёнок в соусе терияки со свежими овощами
- Лосось, сливочный сыр, морковь по-корейски и свежие овощи



### ОВОЩНОЙ ВАФЕЛЬНЫЙ РОЖОК

- Салат из индейки с соусом на основе йогурта и чили
- Креветки, грейпфрут, апельсин и манговый соус
- Салатный микс со свежими и печёными овощами в лимонно-сливочном соусе



### АССОРТИ МИНИ-БУРГЕРОВ ГУРМЕ

- Индейка в шоколаде с муссом из козьего сыра, тыквой пай и соусом терияки
- Аргентинские креветки в беконе, сливочный сыр и соус терияки
- Котлетка из цыплёнка и снежного краба с соусом карибский сью и айоли

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ:



чипсы из батата



начос



чипсы из сельдерея



морковные чипсы

### СОУСЫ:



четыре сыра



айоли



японский соус  
домашнего  
приготовления

6 кг / 45 000 Р

## II. СТАНЦИЯ МОРЕПРОДУКТОВ

### УСТРИЦЫ:



с винным  
уксусом  
и луком шалот



с лаймовым ананасом,  
свежей клубникой  
и физалисом,  
белым бальзамико  
и пеной из шампанского



запечённо-жареные  
под сыром пармезан,  
имбирно-соевым соусом  
и томлёным луком пореем



**САШИМИ** из тунца и лосося  
**СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА** с соусом терияки



**РАКОВЫЕ ШЕЙКИ**  
запечённые в морском еже  
с огуречной пеной



**МИДИИ ГРИН ШЕЛЛ**  
запечённые с горгонзолой



**НОВОЗЕЛАНДСКИЕ МИДИИ**  
с клубникой, лососёвой икрой,  
соусом песто и белым бальзамико



**ЖАРЕНый ГРЕБЕШОК**  
с соусом гуакамоле  
**ЩУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА** в соусе песто  
**АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ** в соусе свит-чили

6 кг / 95 000 Р

## II. УСТРИЧНЫЙ БАР



устрицы с винным уксусом  
и луком шалот

12 шт. / 17 000 Р



устрицы с лаймовым ананасом,  
свежей клубникой и физалисом,  
белым бальзамико  
и пеной из шампанского

12 шт. / 19 000 Р



устрицы запечённо-жареные  
под сыром пармезан,  
имбирно-соевым соусом  
и томлёным луком пореем

12 шт. / 19 000 Р



## III. ФУРШЕТ

Именно с фуршетных закусок начинается любой праздник, они – наполнение и welcome-зоны, которая задает настроение торжества и основа большого мероприятия в формате фуршет.

### III. ФУРШЕТ

#### ФРУКТЫ, ОВОЩИ И СЫР

	г	₽
1. Овощное крудите с ореховым соусом <b>VEG</b>	50	170
2. Шот гаспачо с воздушным пшеничным чипсом <b>VEG</b>	40	170
3. Маринованные кабачки с зелёным виноградом и хумусом с соусом юдзу	40	170
4. Бриошь с томатной икрой и пикантным лаймовым сыром	25	180
5. Крем из икры чиа и водорослей нори на рисовом чипсе <b>VEG</b>	25	180
6. Антре клубника - ананас <b>VEG</b>	20	190
7. Катаифи с козьим трюфельным сыром и томатным вареньем	5	190
8. Брускетта а-ля капрезе (подаётся на ржаном или пшеничном крутоне)	30	210
9. Брускетта а-ля капоната (подаётся на ржаном или пшеничном крутоне) <b>VEG</b>	50	210
10. Мусс из горгонзолы с домашним крекером и трюфельным маслом	25	210



### III. ФУРШЕТ

#### ФРУКТЫ, ОВОЩИ И СЫР

	г	₽
11. Булгур с овощами и гуакамоле <b>VEG</b>	30	210
12. Овощной чизкейк	20	220
13. Мусс из артишоков в огуречной корзине <b>VEG</b>	30	220
14. Обжаренный сыр моцарелла мини с малосольным огурцом	25	220
15. Обжаренный сыр камамбер с абрикосовым вареньем и голубикой	25	240
16. Моцарелла мини с зелёным виноградом и орешками с соусом песто	40	240
17. Цукини, фаршированный яблоками, редисом и свежей зеленью с манговым муссом <b>VEG</b>	30	290
18. Ассорти оливок гигант <b>VEG</b>	50	310
19. Ассорти свежих ягод <b>VEG</b>	30	310
20. Фруктовая шпажка ( <b>VEG</b> по запросу)	70	380



### III. ФУРШЕТ

#### ПТИЦА И МЯСО

	г	₽
21. Бриошь с телятиной под соусом из тунца	25	200
22. Трюфели из печени цыплёнка в свекольной пудре	30	210
23. Трюфели из печени цыплёнка в тыквенной пудре	30	210
24. Парфе из цыплёнка с паназиатским соусом и фисташками	40	220
25. Профитроли с муссом из цыплёнка и соусом свит-чили	30	220
26. Прощутто крудо с дыней	25	240
27. Пинч с тартар из киви и хамоном со сливочным сыром и соусом песто	30	250
28. Фисташковый торт из куриной печени с ананасовым конфитюром	30	280
29. Гриссини с хамоном и соусом из манго	30	300



### III. ФУРШЕТ

#### МОРЕПРОДУКТЫ И РЫБА

	г	₽
30. Пай из чебуречного теста с лаймовым сыром и лососёвой икрой	20	190
31. Мусс из лосося с огурцом и мятой	30	260
32. Тартар из тунца с физалисом	25	260
33. Мини-эклеры с гуакамоле и лососёвой икрой	30	290
34. Тартар из лосося х/к на ржаном хлебце	25	300
35. Аргентинские креветки с соусом манго-чили	20	300
36. Птифур с муссом из горгонзолы и щучьей икрой	30	360
37. Тарталетка с креветками, авокадо, перепелиным яйцом и щучьей икрой	30	380
38. Морской гребешок с гуакамоле и лососёвой икрой	35	390



### III. ФУРШЕТ

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	г	Р
39. Спринг-роллы с цыплёнком и соусом терияки	30	190
40. Спринг-роллы с креветками и соусом тонкацу	30	220
41. Мини-киш из слоёного теста с овощами	50	220
42. Мини-киш из слоёного теста с индейкой	50	240
43. Мини-киш из слоёного теста с лососем и креветками	50	260
44. Сате из картофеля стоун с копчёной грудинкой	80	170
45. Сате из печёных овощей в соусе терияки с тыквой пай <b>VEG</b>	50	190
46. Сате из овощей гриль в соусе тонкацу с кунжутом <b>VEG</b>	50	210
47. Сате из цыплёнка в соусе терияки	50	240
48. Сате из свиной вырезки в пряном маринаде	50	270
49. Сате из индейки в охотничьем маринаде	50	310
50. Сате из лосося со свекольно-трюфельным кремом	40	540
51. Сате из аргентинских креветок с соусом свит-чили	40	540
52. Сате из мраморной говядины с соусом тонкацу	50	540
53. Мини-бургер с филе индейки в шоколаде, муссом из козьего сыра и соусом терияки	50	380
54. Мини-бургер с котлеткой из цыплёнка и снежного краба с соусом карибский сью и айоли	50	350
55. Мини-бургер с аргентинскими креветками в беконе, сливочным сыром и соусом терияки	50	380



### III. ФУРШЕТ

#### САЛАТ

56

Салат с булгуром, пеперонатой, свежими овощами и соусом мацухиса **VEG**  
50 / **200 ₺**



57

Салат Цезарь с цыплёнком, чипсами из пармезана и пряными сухариками бриошь  
50 / **270 ₺**



58

Салат с индейкой, свежей клубникой, пеперонатой и кедровыми орехами в сладком, йогуртовом соусе  
50 / **280 ₺**



59

Салат Цезарь с креветками, чипсами из пармезана и пряными сухариками бриошь  
50 / **280 ₺**



### III. ФУРШЕТ

#### ДЕСЕРТ

60. Кейкпопс

61. Макаронс

62. Десерт Royal Raffaello

63. Трехслойная панна-котта на основе облепихи, манго и ванильного мусса

64. Кейк-шот «Фисташка-Малина»

65. Кейк-шот «Манго-Маракуйя»

66. Кейк-шот «Вишня-Шоколад»

67. Ассорти Мини-Шу (заварной крем на основе белого шоколада и черничного конфи, лаймовый крем с малиной, кокосовый крем с конфи из манго)

г р  
30 170

60 200

30 200

60 230

40 260

40 260

40 260

90 400



### III. ФУРШЕТ

#### ДЕСЕРТ

68. Набор конфет «Royal Beach» - 6 шт.

(тёмный шоколад с солёной карамелью и дроблёным орехом / карамелизированный персик и абрикос / сливочная начинка из груши и сыра горгонзола дольче)

48 г / **350 Р**



### III. ФУРШЕТ

#### ДЕСЕРТ

69. Набор трюфельных конфет - 12 шт.

(трюфель лимонный на основе белого шоколада / трюфель фисташковый на основе белого шоколада, фисташковой пасты и амаретто / трюфель с чили и лемонграссом на основе тёмного шоколада / трюфель Кения на основе тёмного шоколада с коньяком, грецким орехом и сыром горгонзола дольче)

240 г / **850 Р**





# БАНКЕТ

Банкетное меню Royal Beach – это возможность создать любую гастрономическую концепцию из предложенных позиций на свой вкус, исходя из предпочтений и выбранной тематики торжества.



## IV. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодные закуски создают первое впечатление о предстоящем гастрономическом вечере. Вы можете выбрать неизменную классику в авторской трактовке от Royal Beach или блюда с оригинальной рецептурой и нетривиальным оформлением. В данном разделе представлены блюда подающиеся в стол и в индивидуальной порционной подаче.

## IV. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ОВОЩИ И СЫР

1. Овощное ассорти (томат, огурец, перец, редис, дайкон, фенхель, зелень) **VEG**
2. Соленья и маринады (патиссоны, шампиньоны, огурец, грузинская капуста, фаршированный перец, морковь по-корейски, зелень) (**VEG** по запросу)
3. Моцарелла Ди Буфала с томатами, цитрусами и маринованным фенхелем
4. Мини-рулет из баклажанов гриль, фаршированный печёным перцем и сыром фета
5. Солёные грузди с луком в сметанной заправке, подаётся с тёплым картофелем
6. Итальянские антипасты (ассорти оливок, томаты вяленые, артишоки, перчики и патиссоны с сыром, каперсы) (**VEG** по запросу)
7. Сырное плато (чечил, горгонзола дольче, пармезан, обжаренный камамбер, козий сыр, креметте с виноградом и грецкими орехами с кокосовой стружкой), подается со свежими ягодами, чипсами из апельсина и мятой

г р

100 380

100 410

100 500

200 650

180 650

160 900

250 2500

3



6



2



4



1



7



8 Хумус из нута с томатным вареньем  
на подушке из катаифи **VEG**  
60 г / 340 P



9 Батат, запечённый в травах с соусом  
айоли и терияки (**VEG** по запросу)  
150 г / 550 P



## IV. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- |   | г   | ₽    |
|---|-----|------|
| 10. Сельдь с тёплым картофелем, яйцом, маринованным луком и горчиной заправкой  | 80  | 300  |
| 11. Скумбрия холодного копчения с картофелем стоун, маслом подсолнечника и горчиной заправкой   | 80  | 300  |
| 12. Ролл из снежного краба с рисом басмати, свежим огурцом и соусом манго-чили  | 100 | 460  |
| 13. Блинный ролл с лососем, огурцом и сливочным сыром   | 100 | 480  |
| 14. Болл-ролл с лососем и икрой тобико, сливочным сыром, морковь по-корейски и свежими овощами  | 180 | 600  |
| 15. Новозеландские мидии с клубникой, лососёвой икрой, соусом песто и белым бальзамико  | 80  | 690  |
| 16. Ассорти рыбных рулетов с соусом тартар (рулет из судака с болгарским перцем и водорослями нори, рулет из лосося с аргентинскими креветками и каперсами) | 120 | 900  |
| 17. Устрица с лаймовым ананасом, свежей клубникой и физалисом, белым бальзамико и пеной из шампанского  | 80  | 1500 |
| 18. Рыбное плато (палтус холодного копчения, лосось слабой соли с каперсами, филе тунца холодного копчения, ассорти рыбных рулетов с соусом тартар)         | 240 | 2800 |

17



14



15



12



18



10



16



13



## IV. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ПТИЦА И МЯСО

19. Рулетики из языка с морковкой по-корейски и сливочным хреном

г    р  
70    480

20. Подкопченая индейка с маринованным фенхелем, гранатом и соусом айоли

150    480

21. Профитроли с муссом из цыпленка и соусом свит-чили

140    700

22. Филе утки горячего копчения с жареным камамбером, ягодным соусом и клубникой

200    1100

23. Мясные деликатесы (буженина, ростбиф, бастурма, рулет из подкопченного куриного окорока, рулет из свинины с пряными травами, ассорти трюфелей из печени цыпленка с пряной вишней в пудре из зелени, тыквы и малины) подается с маринованным жемчужным луком

350    3000



21



22



20



23



19

24 Паштет из печени кролика с виноградом  
30 г / 240 Р



25 Фисташковый торт из куриной печени с ананасовым конфитюром  
150 г / 910 Р



26 Ассорти трюфелей из печени цыпленка с пряной вишней, в пудре из зелени, тыквы и малины  
90 г / 600 Р



27 Ростбиф с соусом из тунца с бальзамическим кремом и каперсами  
90 г / 480 Р





# V. САЛАТ

Салаты Royal Beach – это новое прочтение любимой классики и оригинальные рецепты от шеф-повара.

## V. САЛАТ

- |   | г   | Р   |
|---|-----|-----|
| 1. Сельдь под шубой   | 100 | 300 |
| 2. Салат с булгуром, пеперонатой, свежими овощами и соусом мацухиса <b>VEG</b>  | 100 | 350 |
| 3. Греческий салат с оливками и кремом бальзамико   | 100 | 400 |
| 4. Салат с хрустящим баклажаном, запечённой тыквой, маринованным цукини, бакинскими томатами и козьим сыром ( <b>VEG</b> по запросу)            | 100 | 440 |
| 5. Зелёный салат с брокколи, спаржей, маринованным цукини, стручковой фасолью, бобами эдамаме и виноградом с имбирно-лаймовым соусом <b>VEG</b> | 100 | 500 |
| 6. Салат с говяжьим языком, грибами вешенками, томатами, голландским сыром и соусом мари роуз   | 100 | 550 |
| 7. Острый салат на сырных чипсах с говядиной, кактусом, болгарским перцем и томатами черри с соусом айоли                                       | 100 | 580 |



4



5



7





8 Ролл «Сельдь под шубой»  
100 г / **300 Р**



9

Оливье с масляной рыбой  
холодного копчения, авокадо,  
бобами эдамаме, перепелиным  
яйцом и лососёвой икрой  
100 г / **500 Р**



10 Оливье с домашней  
бужениной  
100 г / **450 Р**



11 Микс салатных листьев  
с креветками гриль,  
авокадо и грушей  
с карибской заправкой  
100 г / **580 Р**



12



18



15



16



17



13

## V. САЛАТ

г р

12. Салат с кальмаром, яблоком, свежими овощами и картофелем стоун

100 550

13. Салат «Цезарь» с цыпленком, чипсами из пармезана и пряными сухариками бриошь

100 600

14. Салат «Цезарь» с креветками, чипсами из пармезана и пряными сухариками бриошь

100 650

15. Микс салатных листьев с телятиной, свежими томатами и хрустящими баклажанами в сладком соусе

100 600

16. Микс салатных листьев с тунцом, перепелиным яйцом, картофелем стоун в горчичном соусе

100 600

17. Салат с индейкой, свежей клубникой, пеперонатой и кедровыми орехами в сладком йогуртовом соусе

100 600

18. Салат с креветками гриль, авокадо, клубникой и грейпфрутом с соусом из манго и лайма со свит чили

200 750



## VI. СУП

Супы – востребованная позиция меню для деловых мероприятий и конференций, но, казалось бы, нетрадиционная для частных торжеств. Однако, оценив подачу и вкус этих блюд от Royal Beach, все вопросы исчезают.

1

Холодный огуречный суп с раковыми шейками, морским гребешком, сельдереем, спаржей, физалисом и клубникой 250 / **900Р**



2

Минестроне (лёгкий суп из сезонных овощей) **VEG** 350 г / **450Р**

3

Луковый суп в тыкве с козьим сыром, пастроми и луковым сорбетом 200 г / **900Р**



VI. СУП

4

Пряный венгерский суп с говядиной, сельдереем, баклажаном, болгарским перцем и свежей зеленью 350 г / **700Р**





## VII. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сочные и яркие, возбуждающие аппетит и фантазию, горячие закуски неизменная часть гастрономического спектакля, предваряющие основное блюдо.

## VII. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- |   | г   | Р   |
|---|-----|-----|
| 1. Овощной рулет из цукини с тыквой в соусе из горгонзолы   | 140 | 400 |
| 2. Плечо цыплёнка, фаршированное снежным крабом с маринованным манго  | 130 | 480 |
| 3. Микс печёных овощей из свеклы, тыквы, батата, сельдерея с соусом тахино-терияки и свежим манго <b>VEG</b>                                    | 150 | 550 |
| 4. Мини-блинчики с лососёвой икрой, сливочным соусом и гуакамоле  | 140 | 550 |
| 5. Баклажан с миксом из болгарских перцев, сыром моцарелла, цукини и томатным вареньем на кремовой подушке из тыквы и горошка с кедровым орехом | 300 | 680 |
| 6. Свинина веллингтон (вырезка, запечённая с грибами и беконом в слоёном тесте)   | 200 | 750 |

1



2



6



3



4



5





7



8



10



9

## VII. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	г	₽
7. Томлёная груша, фаршированная грибами с соусом из бергамота и тапиоковой икрой ( <b>VEG</b> по запросу)	300	690
8. Жареный язык ягненка на поленте, со стручковой фасолью, припущенной в белом вине	180	750
9. Индейка веллингтон (индейка, запечённая со шпинатом и беконом в слоёном тесте)	200	750
10. Аргентинские креветки с гуакамоле, свит-чили и салатным миксом	120	1000
11. Запечённые мидии Грин Шелл со шпинатом, томатами и пармезаном в горчичной заправке (6 шт.)	250	1700



11



## VIII. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Рекомендуем выбрать несколько позиций основных блюд. Невозможно предугадать, кто из ваших гостей предпочтет рыбу, а кто мясо. Информация о таких индивидуальных предпочтениях и ограничениях, как веганство или аллергии, может стать известной в самый неподходящий момент. В меню Royal Beach вы найдете блюда на самый взыскательный вкус.

## VIII. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

### ОВОЩИ

1. Цветная капуста, припущенная в цитрусах, с кремом из нута (**VEG** по запросу)
2. Брокколи с пюре из батата, гранатом и соусом тахини (**VEG** по запросу)

г    р  
270    700

250    800

### РЫБА

3. Королевские креветки с пастой из тыквы и цуккини
4. Треска с брокколи в сливочно-цитрусовом соусе
5. Сибас с креветками, лазаньей из овощей, картофельным пюре и тайским соусом
6. Чёрная треска в соусе вьерж с припущенными овощами в цитрусовом соке
7. Палтус с припущенной спаржей и вялеными томатами

г    р  
230    1500

320    1500

300    1600

180    1900

260    2500



1



2



6



4



3



7



5

## VIII. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

### РЫБА

- |  | г   | ₽    |
|--|-----|------|
| 8. Кальмар с овощами гриль в сливочно-икорном соусе                      | 220 | 1400 |
| 9. Лосось со шпинатом и томленной морковью в соусе биск с томатной икрой | 170 | 2000 |



9



8

## VIII. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

### ПТИЦА И МЯСО

- |   | г   | ₽    |
|---|-----|------|
| 10. Рулет из куриного окорока с картофельным gratenом, битым огурцом и соусом терияки   | 250 | 1400 |
| 11. Филе индейки с морковно-апельсиновым кремом и припущенными в вине цукини и фенхелем | 250 | 1500 |
| 12. Цыпленок-корнишон с овощами гриль и соусом терияки                                  | 300 | 1600 |



10



11



12

## VIII. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

### ПТИЦА И МЯСО

13. Телячьи щёчки на грибном ризотто с запечённой тыквой в соусе терияки
14. Филе Миньон с томлёной молодой морковью в цитрусовом соке и соусом демиглас
15. Медальон из говядины с лимонным картофелем

г    р  
300   **1800**

180   **2700**

300   **3900**



14



15



13

16

Медальон из свинины с брусничным соусом и овощным кускусом  
320 г / **1500Р**



17

Филе утки гриль с печёным яблоком, кеноа со шпинатом и ягодным соусом  
290 г / **1600Р**



18

Медальон из телятины в шоколадном соусе с пряным баклажаном и тыквой с малиновой пудрой  
180 г / **2800Р**

## IX. ГАРНИР

1

Картофель стоун  
**VEG**  
100 / 230 Р



2

Шампиньоны гриль  
**VEG**  
100 / 340 Р



3

Овоци гриль  
(**VEG** по запросу)  
180 / 450 Р



4

Спаржа  
(**VEG** по запросу)  
100 / 680 Р



## X. ХЛЕБ

Домашний хлеб с пряным маслом / 40 г / 80 Р





# XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Шоу-блюда от шеф-повара в буквальном смысле с огненной подачей. Это не просто изысканное горячее, но и часть развлекательной программы вашего праздника. Выбирайте мясо, рыбу или птицу, исходя из ваших предпочтений. Удивите ваших гостей особым блюдом, которое презентует и подаст шеф-повар лично.

Для масштабных мероприятий вы можете заказать сразу несколько блюд, выбрать очередность подачи или представить одновременно (заказ шоу-блюд осуществляется не менее чем за 5-7 дней до торжества).

## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Утка томлённая с яблоками и капустой в ягодном соусе  
2,4-3 / 11 000 Р



## ХІ. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Щука в пряных травах, фаршированная креветками  
1,5-2 кг / 12 000 Р



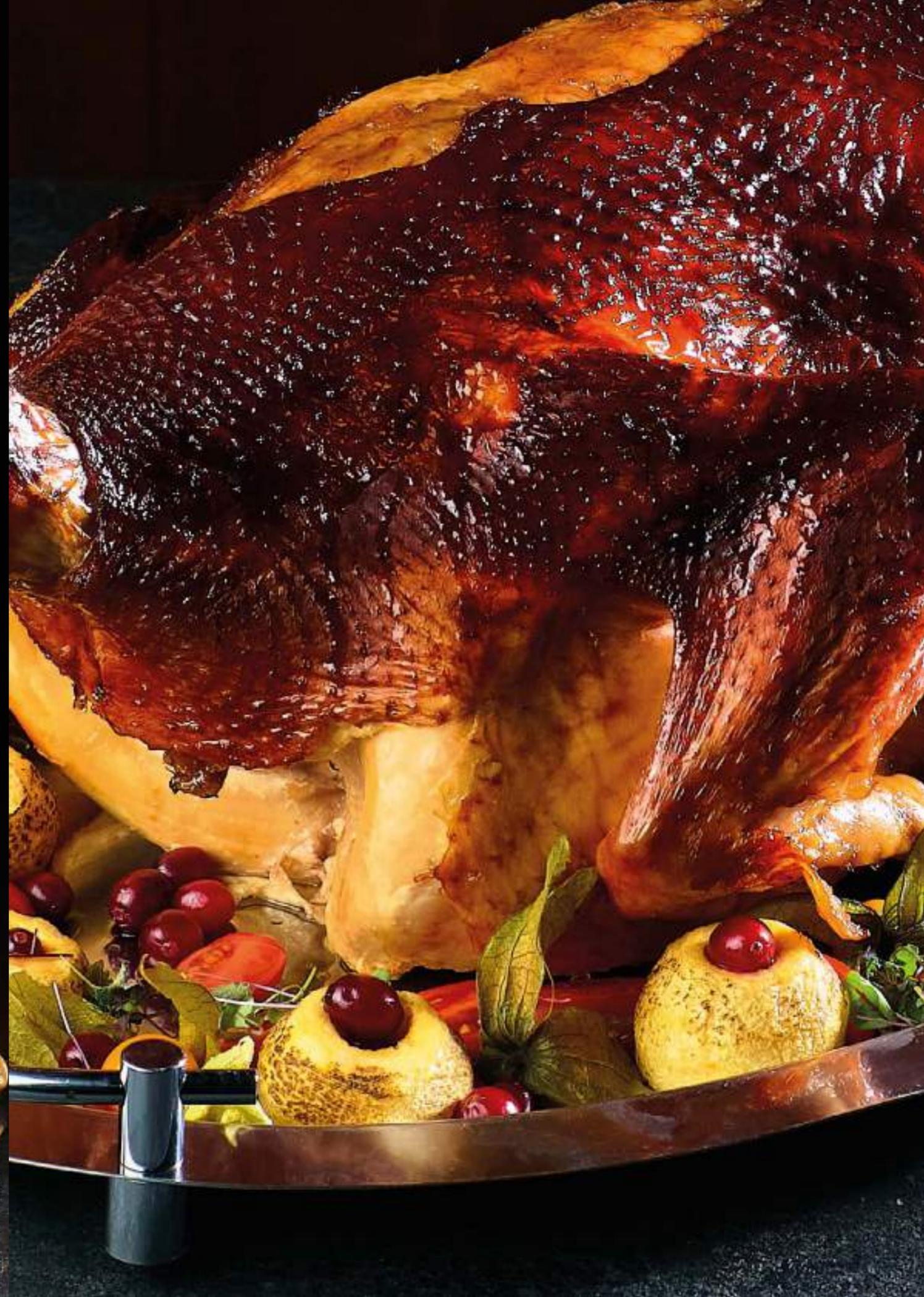
## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Осётр, запечённый в шампанском с шафрановым ризотто  
1,5-2 кг / 18 000 ₽



## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Индейка, маринованная в цитрусах с мёдом  
5-6 кг / 20 000 Р



## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Поркетта (рулет из свинины  
с пряными специями)  
2,5-3 кг / 20 000 Р



## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Запечённый свиной окорок с яблоками, ананасом  
и цитрусами в брусничном соусе  
5 кг / 20 000 Р



## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Лосось горячего копчения с овощами  
5-6 кг / 30 000 Р



## ХІ. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Стейк из говядины - Томагавк  
1,5-2 кг / 30 000 Р



## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Копчёная грудинка Брискет, маринованная в морской соли  
с соусом барбекю  
5-6 кг / **30 000 Р**



## XII. БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

1. Плов с курицей\* / 1 кг / **3000 Р**
2. Плов с говядиной\* / 1 кг / **4000 Р**
3. Плов с бараниной\* / 1 кг / **4000 Р**
4. Паэлья с морепродуктами\* / 1 кг / **4500 Р**



\*(заказ от 5 кг)



## XIII. ДЕСЕРТ

На этот раздел меню наших кондитеров вдохновили гости и организаторы мероприятий, которые предпочитают большому торту в финале яркие десерты в индивидуальной подаче.

1 Фруктовое ассорти  
1000 / 2500 ₺



2

Домашнее ванильное  
мороженое с вафельным  
рожкой и маршмеллоу  
150 / 350 ₺



3

Ассорти экзотических  
фруктов  
1000 / 4000 ₺



Кофейный апельсин 4  
100 / 450 ₺



5

Шоколадно-муссовое  
яблоко гляссаж  
150 / 490 ₺



6

Шоколадно-медовая  
шишка  
100 / 450 ₺



# ТОРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА ROYAL BEACH

## НАЧИНКИ:



Сникерс



Морковный



Фисташка-Малина



Мак-Лимон **NEW**



Медовик



Манго-Маракуйя



Шоколад-Вишня

1 кг / от 3500 Р



3 шоколада  
Орех-Солёная  
карамель **NEW**



Кокос-Ваниль **NEW**

1 кг / от 4000 Р

## ОФОРМЛЕНИЕ:



Форма торта  
(круглый, квадратный, многоярусный)

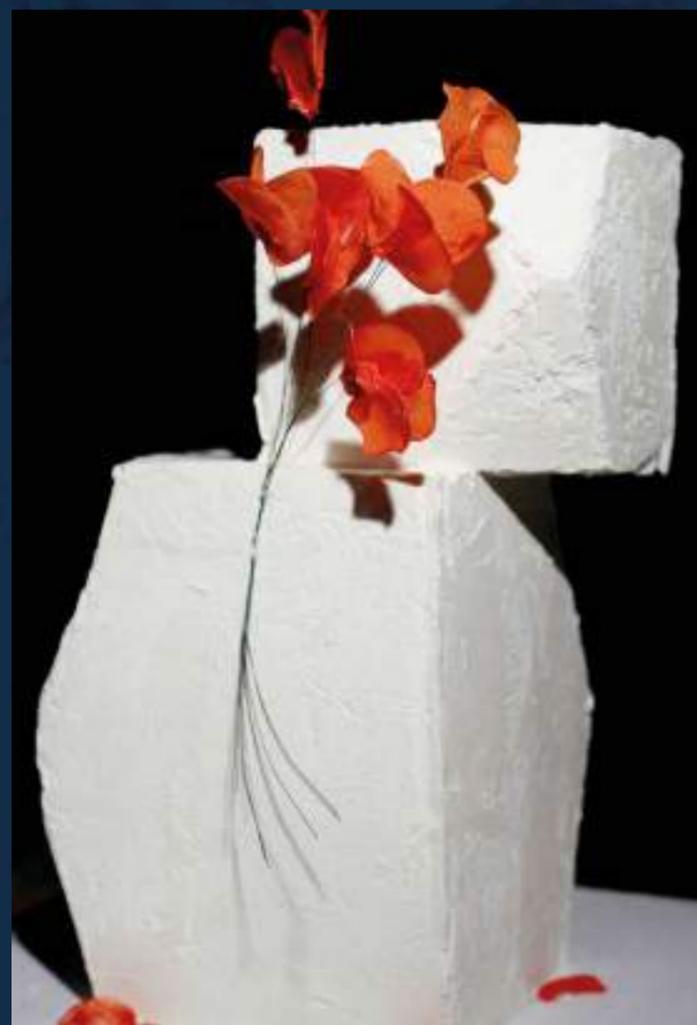


Межъярусная подставка  
(кольцо, куб)

## УКРАШЕНИЕ:



Сезонные ягоды и фрукты, живые цветы, фотопечать, бусины, меренги, сахарный декор, фигурки любой сложности, сусальное серебро или золото, шоколадный декор, изящный декор из вафельной бумаги, декор со светодиодами, фигуры из изомальта, декор из рисовой бумаги.





## XIV. ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Дети – самые требовательные гости. Разрабатывая это меню, мы учли все пожелания как родителей, так и наших маленьких гостей. Отдельный детский стол даст возможность им почувствовать себя важными участниками мероприятия и попробовать известные блюда, адаптированные под их требовательный вкус.

## XIV. ДЕТСКОЕ МЕНЮ

	г	Р
1. Куриный бульон с вермишелью	250	290
2. Блинчики с курицей и сыром в сливочном соусе и со сметанной пеной	200	310
3. Салат овощной со сметаной	200	350
4. Японский мини-ролл с креветками, морковью по-корейски и овощами	100	400
5. Японский мини-ролл с цыплёнком в соусе терияки со свежими овощами	100	400
6. Японский мини-ролл с лососем, сливочным сыром, морковью по-корейски и свежими овощами	100	400
7. Картофель фри с кетчупом	130	300
8. Фарфалле с сыром	200	350
9. Куриные котлеты с картофельным пюре	250	400
10. Куриные наггетсы с картофелем фри	250	450
11. Бургер с куриной котлетой	250	500
12. Бургер с говяжьей котлетой	250	550
13. Пицца Маргарита	350	800
14. Пицца 4 сыра	350	900
15. Пицца Пепперони	350	900

11  
12



13



14



15

2



5

6

7



## XIV. ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### ДЕСЕРТ

16. Кейк-попс «Эскимо»

17. Горячий шоколад с маршмэллоу

18. Испанский десерт - чуррос с ванильным / чёрносмородиновым соусом, свежими ягодами и сахарной пудрой

19. Сладкие блинчики с молочным шоколадом и солёной карамелью

Г Р  
60 250

200 450

130 500

200 500

16



19



18

