

МЕНЮ

Кулинарной студии
«Шеф-повар» -
2025



ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА МЫ ПРЕДЛАГАЕМ
МЕНЮ ИЗ ТРЕХ БЛЮД: ЗАКУСКА, ОСНОВНОЕ
БЛЮДО И ДЕСЕРТ.

Выбирайте кухню, которая вам нравится и из
нее два блюда. Это может быть Европейская
кухня, восточная или азиатская. Десерты
одинаковые для любого меню.

СТОИМОСТЬ ЛЮБОГО МЕНЮ - 4500 РУБ



ЕВРОПЕЙСКОЕ МЕНЮ



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

(пряный ростбиф с соусом из тунца)

ЗАКУСКИ



ФОРЕЛЬ

с запечённой свёклой и
кремом из козьего сыра



САЛАТ НИСУАЗ

С ТУНЦОМ-ГРИЛЬ И ЯЙЦОМ ПАШОТ



СТРАЧАТЕЛЛА РУЧНОЙ РАБОТЫ

с запеченными овощами и орешками



КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

с соусом сгущёнка-васаби



САЛАТ С ГРУШЕЙ «ФЛАМБЕ»

горгонзолой и медово-
бальзамической заправкой



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР В ТЕСТЕ



САЛАТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ И ЛЕСНЫХ ЯГОД



САЛАТ С КАРАМЕЛЬНЫМ ЖАРЕНЫМ ХАЛУМИ



КЛАССИЧЕСКИЙ ЦЕЗАРЬ

с курицей или креветками



ТЕПЛЫЙ САЛАТ

с запеченными мидиями и
морепродуктами



СИБАС "АКВА ПАЦЦА"

(рыба, запеченная в пакете с овощами и белым вином)



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

С КОКОСОВЫМ КРЕМ-МУССОМ



BEEF WELLINGTON С ПАТАТУЕМ

(говяжья вырезка, запеченная с
начинкой в тесте)



УТИНАЯ ГРУДКА

С ЯГОДНЫМ СОУСОМ И ПЮРЕ ИЗ
КОРНЕПЛОДОВ



ГОВЯДИНА ПО-МИЛАНСКИ

(отбивная из говядины в панировке)

со сливочным шпинатом



ПЕРЕПЕЛКИ НА ГРИЛЕ

с запеченным мини-картофелем



МИДИИ «МАРИНЬЕР» В БЕЛОМ СОУСЕ



ЗАПЕЧЕНАЯ КАМБАЛА

с запеченым мини-картофелем



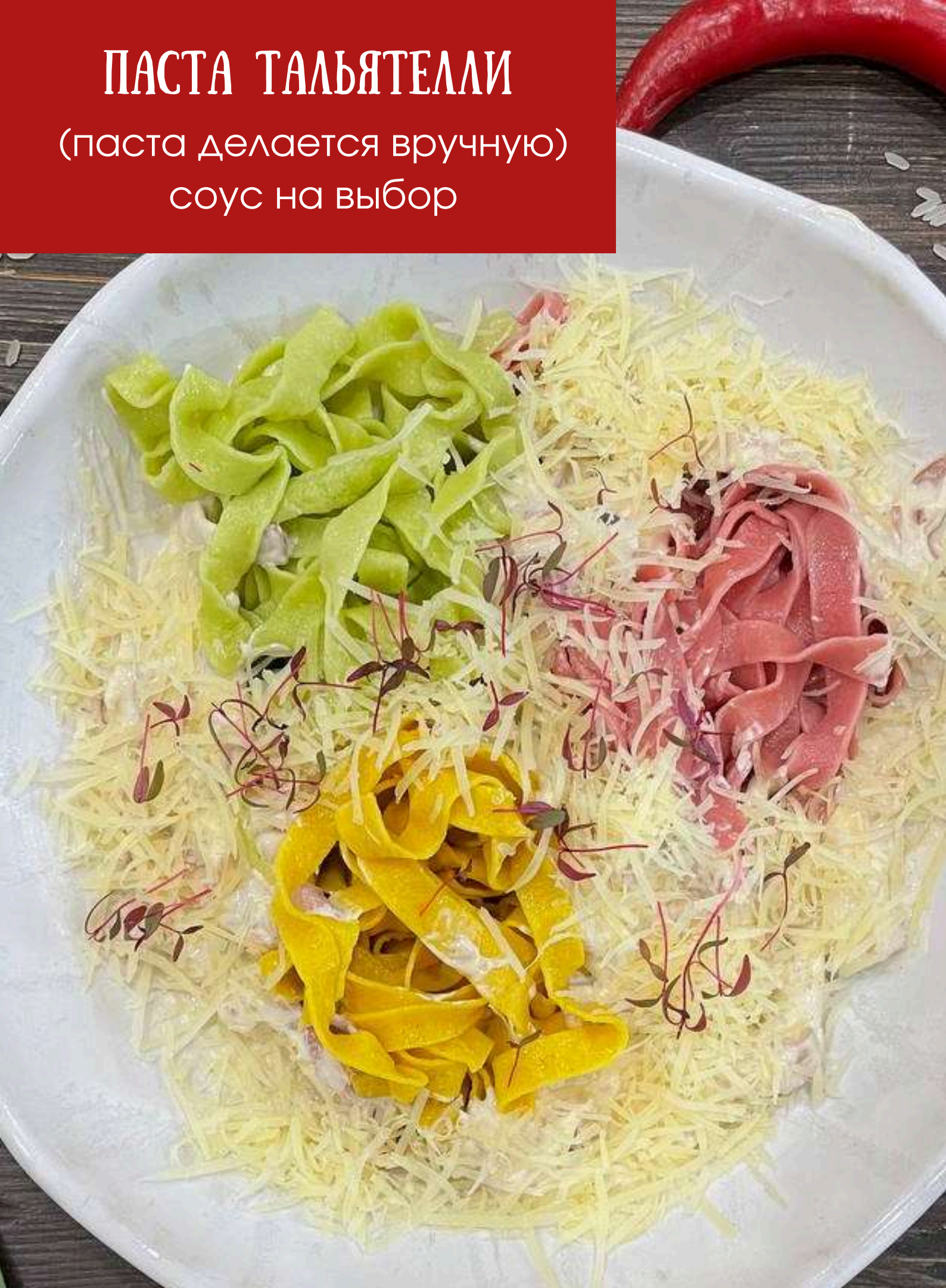
КРОЛИК В ШАМПАНСКОМ

с перцем и спаржей



ПАСТА ТАЛЬЯТЕЛЛИ

(паста делается вручную)
соус на выбор



✂ черная паста с морепродуктами
и соусом биск

✂ 4 сыра

✂ болоньезе

✂ карбонара



- ✂ с курицей в сливочно-томатном соусе
- ✂ с печеными баклажанами и
- ✂ помидорами
- ✂ с сушеными грибами
- ✂ с рукколой, помидорами и рикоттой
- ✂ аматричана (с копченым беконом)



ПАСТА С РАКУШКАМИ ВОНГОЛЕ



РИЗОТТО

соус на выбор



- ✂ с коктейльными креветками и шпинатом
- ✂ с грибами
- ✂ 4 сыра



РАВИОЛИ

начинки на выбор



с беконом, сыром пармезан и моцареллой



со шпинатом и рикотой



с курицей, тыквой и шафраном



с грибами



с белой рыбой и сливочным соусом

ЛАЗАНЬЯ



СТЕЙК

(выбор из 5 видов стейка)



Филе миньон



Рибай



Фланк

Стриплойн

ГАРНИР К СТЕЙКАМ

(на выбор)



- 🔪 Овощи гриль
- 🔪 Карамелизированная тыква
- 🔪 Картофель Стоун

ВОСТОЧНОЕ МЕНЮ



ПХАЛИ

ЗАКУСКИ



ЧЕБУРЕКИ



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ



БАКЛАЖАНЫ

с зеленью и орехами



ДОЛМА



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПЛОВ ПО-ДОМАШНЕМУ



МАНТЫ

(с говядиной или бараниной)



ХИНКАЛИ

(с говядиной или бараниной)



АЗИАТСКОЕ МЕНЮ

ОВОЩИ И КРЕВЕТКИ ВОК

ЗАКУСКИ



КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ



СПРИНГ РОЛЛЫ

с рисовой лапшой,
овощами и креветками



ТАЙСКИЙ САЛАТ С ТЕПЛОЙ ГОВЯДИНОЙ



НАСИ-ГОРЕНГ

с коктейльными креветками и куриным филе
(блюдо из индонезии- жареный рис с овощами,
креветками и курицей)



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КУРИЦА С ОВОЩАМИ ПО-КИТАЙСКИ

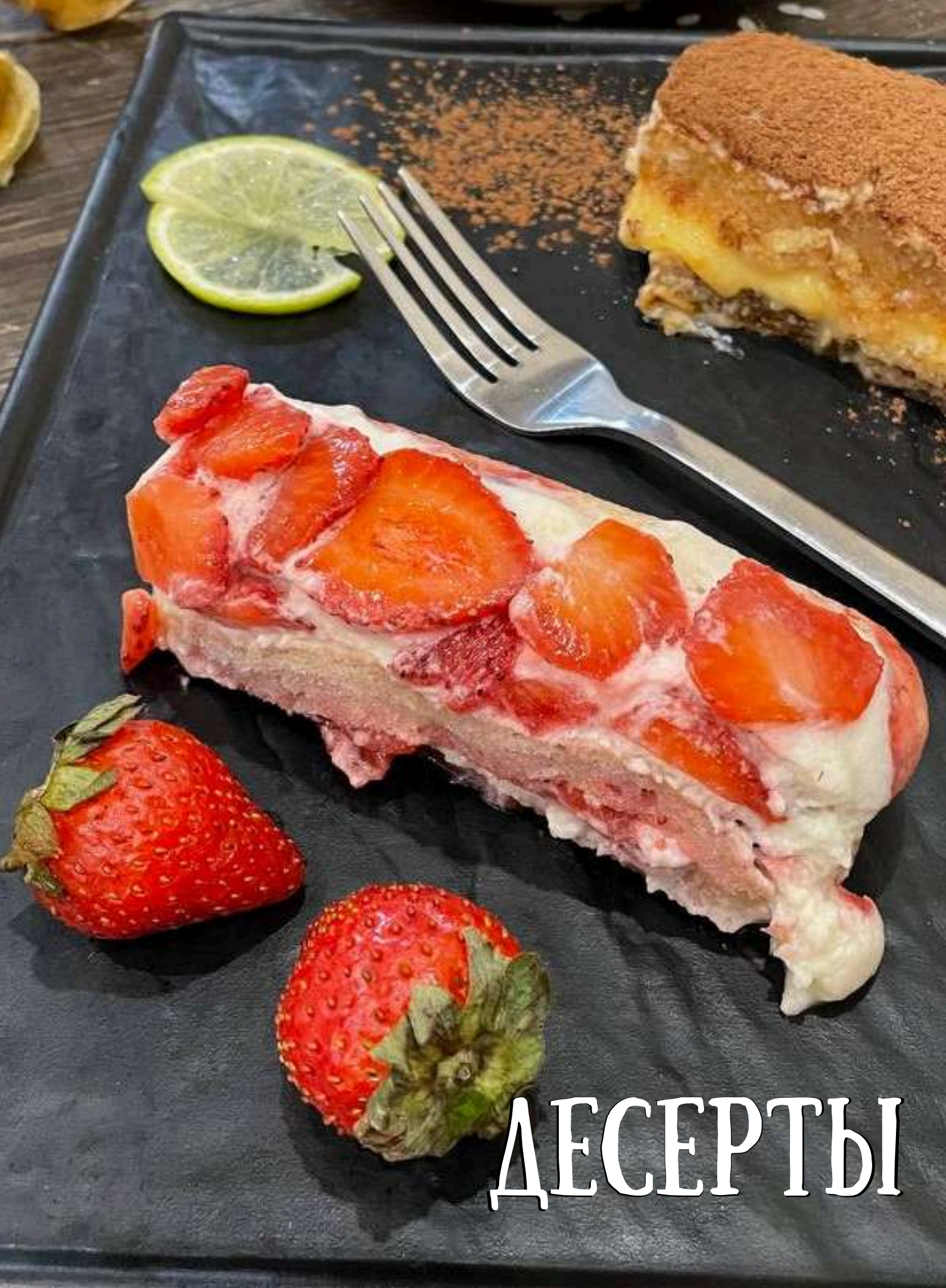


СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



СТИР ФРАЙ ИЗ ОВОЩЕЙ И ТОФУ





ДЕСЕРТЫ

КЕКС С ШОКОЛАДОМ, ФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ



ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ (КЛАССИЧЕСКИЙ ИЛИ КЛУБНИЧНЫЙ)



СОРБЕТ ИЗ МАНДАРИН И ШАМПАНСКОГО



РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО (ШОКОЛАДНОЕ)



ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ С РОМОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ



ПРОФИТРОЛИ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ



ТАРТ ТАТЕН (ФРАНЦУЗСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ)



КЛАССИЧЕСКИЙ КРЕМ-БРЮЛЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ



ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ И ЯГОДАМИ



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ЖИДКИМ ЦЕНТРОМ И С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО



КЛАССИЧЕСКИЕ СИННАБОНЫ С СЫРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ И ВИШНЕВЫМ КОНФИ



ТЫКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК



ГРУША В ВИНЕ С КРЕМ-ЧИЗОМ И МЕРЕНГОЙ



ЕСЛИ В НАШЕМ МЕНЮ ВЫ НЕ НАШЛИ БЛЮДА СВОЕЙ МЕЧТЫ, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ, МЫ СДЕЛАЕМ ДЛЯ ВАС СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ К ВАШЕМУ ПРАЗДНИКУ



АЗОТ. Добавьте к любому десерту шоу с азотом и Ваш праздник станет незабываемым!

4000р



ИГРА В МАФИЮ (за 2 часа)

6000р



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ К ВАШЕМУ ПРАЗДНИКУ



ВИННОЕ КАЗИНО. Это интеллектуальная игра - дегустация 5 образцов вин, которая прекрасно разнообразит любой праздник. Цена по запросу.



Продление (за 1 час)

4000р



ФОТОГРАФ (за 2 часа)

5000р



БАРМЕН (на 2 часа, три коктейля на выбор)

6000р



УКРАШЕНИЕ ЗАЛА ШАРИКАМИИ. Цена по запросу.