

## Банкетное меню

<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	гр.	руб.
<b>«Рыбная фантазия»</b>	<b>200</b>	<b>480</b>
(Нежное филе масляной рыбы и семги слабой соли на листьях салата с маслинами и лимоном)		
<b>Селедочка «на троих»</b>	<b>300</b>	<b>390</b>
(Филе сельди пряного посола с поджаренным картофелем, луком и зеленью)		
<b>Ассорти рыбных деликатесов</b>	<b>200</b>	<b>850</b>
(Лосось копченый, масляная рыба, угорь копченый, креветки обжаренные, лимон, оливки, маслины, зелень)		
<b>Рыбная тарелка</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
(Филе семги с/с, филе масляной рыбы, лимон, оливки, маслины, зелень, сливочное масло)		
<b>Карпаччо из семги</b>	<b>100</b>	<b>550</b>
(Филе семги с/с, руккола, сыр Пармезан, горчица дижонская, перец молотый)		
<b>Карпаччо из говядины</b>	<b>100</b>	<b>480</b>
(Вырезка говяжья, руккола, сыр Пармезан, яично-горчичный соус, перец молотый)		
<b>Язык говяжий с хреном</b>	<b>150</b>	<b>480</b>
(На листьях салата с маринованными томатами черри и зеленью)		
<b>Ассорти мясных деликатесов</b>	<b>230</b>	<b>420</b>
(Бастурма, бекон, колбаса сырокопченая, ветчина, говяжий язык с томатами черри, маслинами и зеленью)		
<b>Сырное плато «Европа»</b>	<b>150</b>	<b>520</b>
(Изысканные европейские сыры: Дор-Блю с благородной голубой плесенью, Маасдам, Пармезан и Моцарелла. Подается с медом и кедровыми орешками)		

<b>Сырная тарелка «Кавказ»</b> (Ассортимент кавказских сыров: Чанах, Чечил, копченый Сулугуни. Подается со свежим острым перцем, грецкими орехами, гранатовым соусом Наршараб и зеленью)	<b>200</b>	<b>460</b>
<b>Капрезе</b> (Традиционная итальянская закуска с сыром Моцарелла, томатами и соусом Песто)	<b>185</b>	<b>480</b>
<b>Рулетики из баклажанов с сыром и чесноком</b> (Баклажаны обжаренные, сыр, чеснок, зелень)	<b>100</b>	<b>300</b>
<b>Салат «Оливье» в тарталетках</b> (Нежнейший салат «Оливье» в тарталетках из песочного теста)	<b>130</b>	<b>250</b>
<b>Салат «Цезарь» в тарталетках</b> (Нежнейший салат «Цезарь» в тарталетках из песочного теста)	<b>130</b>	<b>250</b>
<b>Домашние разносолы</b> (Домашние соленые огурцы, помидоры, томаты черри, капуста квашеная, патиссоны и перец. Подается с оливками, маслинами и зеленью)	<b>330</b>	<b>390</b>
<b>Соленья из грибов в ассортименте</b> (Домашние соленые грибы. Подаются с оливками, маслинами и зеленью)	<b>150</b>	<b>340</b>
<b>Шпинат с орехами</b> (Листья шпината с грецкими орехами и зернами граната)	<b>150</b>	<b>360</b>
<b>Канapé из сыра с ветчиной, маслинами и ананасом</b> (Ветчина, маслины или оливки, сыр, ананас)	<b>10шт</b>	<b>350</b>
<b>Икра лососевая в тарталетках</b> (8гр/1шт) (Нежнейшая слабосоленая лососевая икра, зелень. Подается в тарталетках из песочного теста)	<b>5шт</b>	<b>500</b>
<b>Ассорти из свежей зелени</b> (Свежая зелень укропа, петрушки, кинзы, базилика и зеленого лука. Подается с острым перчиком)	<b>125</b>	<b>360</b>
<b>Букет из свежих овощей</b> (Помидоры, огурцы, сельдерей, болгарский перец, перец острый с букетом зелени на листьях салата)	<b>230</b>	<b>420</b>

<b>Маслины и оливки с лимоном</b>	<b>100</b>	<b>300</b>
<b>Лимон</b> (По желанию гостя с сахаром или солью)	<b>100</b>	<b>170</b>
<b>САЛАТЫ</b>	гр.	руб.
<b>Салат «Атлантика»</b>	<b>200</b>	<b>690</b>
(Семга с/с, томаты черри, авокадо, листья салата, оливки, лимонный сок, масло оливковое, зелень, перец молотый)		
<b>Салат «Дары моря»</b>	<b>200</b>	<b>580</b>
(Морепродукты, артишоки, помидоры Черри, картофель, лимон, тимьян, соус Азиатский дрейсинг, салат микс, подсолнечное масло)		
<b>Салат «Марсель»</b>	<b>215</b>	<b>510</b>
(Овощной микс: перец болгарский, свежие огурцы, европейский лук, томаты черри, крабовые палочки и масляная рыба на листьях салата под лимонной заправкой)		
<b>Салат с сёмгой</b>	<b>200</b>	<b>450</b>
(Микс из свежих огурцов, яйца, сёмга с/с, зелень)		
<b>Сельдь под «шубой»</b>	<b>200</b>	<b>350</b>
(Филе сельди с/с, яйцо вареное, картофель отварной, морковь отварная, свекла отварная, лук репчатый, перец молотый, майонез, зелень)		
<b>Салат с тунцом</b>	<b>200</b>	<b>430</b>
(Тунец в с/с, картофель отв, перец болгарский, баклажаны, цукини, помидоры Черри, оливки, лук маринованный, соус, масло оливковое)		
<b>Цезарь с креветками</b>	<b>220</b>	<b>510</b>
(Жареные тигровые креветки (16/20) на листьях салата с соусомЦезарь, томатами черри, гренками и сыромПармезан)		
<b>Салат «Сицилийский»</b>	<b>200</b>	<b>580</b>
(Утиная грудка, персики, сыр Пармезан, грейпфрут, руккола, соус Бальзамический)		

<b>Салат «Бельгийский»</b>	<b>200</b>	<b>450</b>
(Ветчина, куриное филе, картофель отварной, морковь, огурцы, зелень, майонез)		
<b>Тёплый салат с говядиной</b>	<b>210</b>	<b>510</b>
(Микс листьев салата на плато из жареных помидоров с нежной говядиной и томатами черри под медово-горчичной заправкой с кедровыми орешками и кунжутом)		
<b>Салат «Русская красавица»</b>	<b>290</b>	<b>460</b>
(Сытный салат с говядиной, ветчиной, шампиньонами и сыром. Заправлен майонезом)		
<b>Салат «Каприз»</b>	<b>200</b>	<b>460</b>
(Говяжий язык, ветчина, куриная грудка с жареными шампиньонами под майонезом)		
<b>Салат «Женский взгляд»</b>	<b>200</b>	<b>460</b>
(Куриное филе. Апельсины, сельдерей, сыр Моцарелла и кедровые орешки под легким майонезом)		
<b>Цезарь с курицей</b>	<b>280</b>	<b>460</b>
(Нежное филе курицы, маринованное и обжаренное по оригинальному рецепту, салат Айсберг, соус Цезарь, куриное филе, томаты черри и сыр Пармезан)		
<b>«Оливье» с курицей и ветчиной</b>	<b>220</b>	<b>360</b>
(Традиционный салат с добавлением яблока, заправлен майонезом)		
<b>Овощной салат по-грузински</b>	<b>200</b>	<b>420</b>
(Из свежих огурцов, томатов, острого перца, красного лука с добавлением чеснока, ароматной зелени и грецких орехов, заправлен оливковым маслом и винным уксусом)		
<b>«Греческий»</b>	<b>220</b>	<b>420</b>
(Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, лук красный, маслины и оливки, а также сыр Фета на «подушке» из листьев салата. Заправлен оливковым маслом)		

---

<b>Овощной салат «Сербский»</b>	<b>250</b>	<b>420</b>
---------------------------------	------------	------------

(Легкий салат из свежих помидоров, огурцов и красного лука с овечьим сыром и оливковым маслом)

<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	гр.	руб.
------------------------	-----	------

<b>Жульен с говяжьим языком</b>	<b>150</b>	<b>400</b>
---------------------------------	------------	------------

<b>Жульен с перепелкой</b>	<b>150</b>	<b>600</b>
----------------------------	------------	------------

<b>Жульен из шампиньонов с кедровыми орешками</b>	<b>150</b>	<b>320</b>
---	------------	------------

<b>Жульен с курицей</b>	<b>150</b>	<b>320</b>
-------------------------	------------	------------

<b>Лобио по-грузински</b>	<b>250</b>	<b>420</b>
---------------------------	------------	------------

<b>Закуска «Острая» из говяжьего языка</b>	<b>100</b>	<b>310</b>
--	------------	------------

<b>Закуска из говяжьей печени с грецкими орехами и зеленью</b>	<b>200</b>	<b>380</b>
--	------------	------------

<b>«Язычки» из баклажанов жареные с чесноком и зеленью</b>	<b>165</b>	<b>220</b>
--	------------	------------

<b>Рулетки из баклажанов</b>	<b>100</b>	<b>290</b>
------------------------------	------------	------------

<b>Брускетта с помидорами, сыром и чесноком</b>	<b>115</b>	<b>210</b>
---	------------	------------

<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>	гр.	руб.
----------------------	-----	------

<b>Стерлядь запеченная «по-Провански»</b>	<b>1шт</b>	<b>11500</b>
---	------------	--------------

<b>Поросенок молочный «по-Версальски»</b>	<b>1шт</b>	<b>12000</b>
---	------------	--------------

<b>Семга запеченная «по-Нормандски»</b>	<b>1шт</b>	<b>9000</b>
---	------------	-------------

<b>«Золотая рыбка»</b>	<b>140</b>	<b>780</b>
------------------------	------------	------------

(Нежнейшая семга с жареными шампиньонами в сливочном соусе под сырной «шапочкой»)

<b>Стейк из сёмги</b>	<b>180</b>	<b>720</b>
-----------------------	------------	------------

(Нежнейшая сёмга, обжаренная в имбирно-горчичном соусе)

<b>Стейк из сёмги на пару</b>	<b>180</b>	<b>720</b>
-------------------------------	------------	------------

(Нежнейшая сёмга,приготовленная на пару с соусом «Песто»)

**Щука фаршированная** **1шт** **5000**

(Щука, картофель отварной или рис, томаты, перец болгарский, чеснок, сухарики, сок лимона, перец. Подается с оливками, маслинами и зеленью)

**Говядина отварная с овощами** **250** **350**

**Говядина с черносливом** **200** **520**

(Мясо молодого бычка тушеное с черносливом в томатном соусе с ароматными специями)

**Печень говяжья под ягодным соусом** **200** **360**

**Баранина отварная с овощами** **250** **390**

**Баранина по-Мароккански** **250** **520**

(Каре ягненка в остром томатном соусе с цукини и морковью, подается с кускусом)

**Хинкали с бараниной** **5шт** **650**

(Завернутый в тесто фарш из баранины со специями и зеленью)

**Хинкали с говядиной** **5шт** **620**

(Завернутый в тесто фарш из говядины со специями и зеленью)

**Свиная отбивная «Мужской характер»** **180** **480**

(Свиная отбивная с чесноком под сырной корочкой с картофелем по-деревенски, солеными огурцами и луком)

**Жаркое по-грузински «Оджахури»** **260** **480**

(Свинина с картофелем, чесноком, помидорами и острыми специями. Подается на порционной сковороде)

**Цыпленок «по-Марсельски» запеченный в фирменном соусе** **1шт** **780**

**Цыпленок «Табака»** **700** **640**

(Маринованный с чесноком и специями, жаренный по традиционному грузинскому рецепту)

**Куриная грудка жареная в Тайском стиле** **140** **360**

(Жаренная куриная грудка, маринованная с чесноком, имбирем и соевым соусом. Подается с рисом, маринованным имбирем и васаби)

**Утка «по-Бургундски» запеченная с яблоками** 1шт 5800

**Перепела зажаренные в фирменном соусе** 2шт 1100

**«Тайский бык»** 300 520

(Гречневая лапша с говядиной и овощами)

**«Ночь в Шанхае»** 300 480

(Лапша Удон с курицей и овощами)

**«Морской дракон»** 300 560

(Рисовая лапша с креветками и овощами)

**БЛЮДА НА МАНГАЛЕ** гр. руб.

**Форель радужная** 280 680

(Нежнейшая радужная форель, запеченная с томатами, соком лимона, с зеленью и специями)

**Сибас** 400 720

(Нежнейший сибас, запеченный с томатами, соком лимона, зеленью и специями)

**Дорадо** 400 720

(Нежнейшая дорадо, запеченная с томатами, соком лимона, зеленью и специями)

**Креветки тигровые (13-15) на мангале** 185 1100

**Шашлык из семги** 150 780

**Шашлык из говяжьей печени и сердца** 200 370

**Шашлык из баранины** 160 520

**Шашлык из бараньей корейки** 210 560

**Шашлык из свиной шейки** 160 460

**Шашлык из свиных ребрышек** 230 520

<b>Шашлык из курицы (бедро)</b>	<b>160</b>	<b>420</b>
<b>Шашлык из куриных крыльев</b>	<b>160</b>	<b>380</b>
<b>Люля-кебаб из говядины</b>	<b>150</b>	<b>460</b>
<b>Люля-кебаб из баранины</b>	<b>160</b>	<b>480</b>
<b>Люля-кебаб из курицы</b>	<b>170</b>	<b>420</b>

**БЛЮДА НА МАНГАЛЕ ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ**

гр. руб.

<b>Бараньи ребра «Банда»</b>	<b>1200</b>	<b>1300</b>
(подается с овощами и соусом Ткемали)		
<b>Свиные ребра «Свинарка и пастух»</b>	<b>1370</b>	<b>1300</b>
(Большая порция свиных ребрышек, обжаренных на гриле. Подается с картофелем, квашенной капустой и медово-горчичным соусом)		
<b>Шашлык «ассорти»</b>	<b>1100</b>	<b>2100</b>
(Баранина, говядина, курица. Подается с картофелем, шампиньонами и соусом Шашлычный)		
<b>Люля-кебаб «ассорти»</b>	<b>980</b>	<b>1900</b>
Свиная шейка, баранья корейка, курица, куриные крылья. Подается с картофелем и соусом Шашлычный)		
<b>Ассорти «Посейдон»</b>	<b>1700</b>	<b>4200</b>
(Сибас, дорадо, семга, форель, креветки 13-15)		

**ПАСТА**

гр руб

<b>Пенне с лососем в сливочном соусе</b>	<b>250</b>	<b>480</b>
<b>Спагетти «Болоньезе»</b>	<b>270</b>	<b>420</b>
<b>Фарфале с ветчиной и грибами</b>	<b>265</b>	<b>380</b>
<b>Феттучини «Карбонара»</b>	<b>250</b>	<b>420</b>

**ГАРНИР**

гр. руб.



<b>Картофель по-деревенски</b>	<b>150</b>	<b>250</b>
(Запеченный картофель в мундирах, порезанный на дольки)		
<b>Картофель жареный</b>	<b>150</b>	<b>250</b>
<b>Картофель фри</b>	<b>150</b>	<b>250</b>
<b>Картофельное пюре</b>	<b>200</b>	<b>250</b>
<b>Картофель запеченный на мангале в фирменном соусе</b>	<b>150</b>	<b>310</b>
(Картофель запеченный в чесночном соусе)		
<b>Картофель отварной</b>	<b>170</b>	<b>280</b>
(Подается со сливочным маслом и зеленью)		
<b>Овощи запеченные на мангале</b>	<b>340</b>	<b>460</b>
(Кабачки, баклажаны, перец болгарский, шампиньоны, помидоры, красный лук)		
<b>Шампиньоны, запеченные на мангале</b>	<b>150</b>	<b>420</b>
<b>Рис с овощами по-Тайски</b>	<b>150</b>	<b>280</b>
(Рис отварной, горошек зелёный, морковь)		
<b>Овощное ассорти по-осеннему</b>	<b>200</b>	<b>310</b>
(Цветная капуста, брокколи, морковь, зеленый горошек, чеснок, сливочное масло)		
<b>ПИЦЦА</b>		
	см.	руб.
<b>Мясной пир</b>	<b>30/40</b>	<b>600/840</b>
(С большим мясным набором: ветчина, курица, бекон и сырокопченая колбаса)		
<b>Маргарита</b>	<b>30/40</b>	<b>560/720</b>
(С оригинальным томатным соусом и сыром Моцарелла)		
<b>Четыре сыра</b>	<b>30/40</b>	<b>600/840</b>
(С ассорти сыров: Дор-Блю, Маасдам, Моцарелла, Сулугуни)		
<b>Пепперони</b>	<b>30/40</b>	<b>600/850</b>

(С соусомПилатти, сыромМоцарелла,сыромПармезан, Пепперони и томатами)

**Мексиканская** **30/40** **600/850**

(С соусомПилатти иТобаско, салями, охотничьими колбасками, ветчиной, сыром Моцарелла, грибами шампиньонами и перцемхалапеньо)

**Морская** **30/40** **650/900**

(С сливочным соусом, лососем, креветками, мидиями, сыромМоцарелла, сыромПармезан и оливками)

**С ветчиной и грибами** **30/40** **550/780**

(С ветчиной, шампиньонами, томатами и с сыром Моцарелла)

**Цезарь** **30/40** **560/840**

(С курицей и с соусом «Цезарь»)

#### ХАЧАПУРИ

гр. руб.

**Хачапури по-имеретински** **550** **780**

**Хачапури по-мегрельски** **550** **800**

(с сыром сверху)

**Хачапури по-аджарски** **450** **490**

(с яйцом)

#### ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

см. руб.

**Пирог с картофелем и сыром** **30** **780**

**Пирог с грибами и картофелем** **30** **780**

**Пирог с сыром и шпинатом** **30** **800**

**Пирог с курицей и зеленью** **30** **780**

**Пирог с говядиной и зеленью** **30** **880**

**Пирог с говядиной и картофелем** **30** **800**

РК «ФРАНЦУЗ»

<b>БЛИНЫ</b>	шт.	руб.
Блины без начинки	2	150
Блины со сметаной	2	170
Блины с сыром	2	170
Блины с творогом	2	170
Блины с ягодным джемом	2	170
Блины со сгущённым молоком	2	170
Блины с медом	2	180
Блины с шоколадом	2	180
Блины с грибами и сыром	2	220
Блины с ветчиной и сыром	2	220
Блины с красной рыбой	2	420
Блины с красной икрой	2	500

**БУРГЕРЫ**

	гр.	руб.
Бургер с говядиной	300	420
Бургер с бараниной	300	420
Бургер с курицей	300	420

**ЗАКУСКИ К ПИВУ**

	гр.	руб.
Гренки «Бородинские» (с чесноком и сыром)	200	300
Куриные крылышки «Хрустящие»	170	380
Ребрышки свиные «Француз» (Блюдо подается с картофелем фри, маринованными овощами и горчицей)	350	720
Кольца кальмара в панировке	150	420

<b>Луковые кольца в кляре</b>	<b>200</b>	<b>280</b>
<b>Креветки отварные (90-120) к пиву</b>	<b>200</b>	<b>420</b>
<b>Креветки тигровые (16/20) обжаренные</b>	<b>180</b>	<b>580</b>
<b>Палочки крабовые в панировке</b>	<b>200</b>	<b>300</b>
<b>Сырные шарики</b>	<b>150</b>	<b>280</b>
<b>Пивной набор «Витамин»</b>	<b>445</b>	<b>860</b>
(Мясо краба вяленое, кольца кальмара, соломка кальмара, соломка лососевая и ассорти копченых сыров)		
<b>Пивной набор «Дружба»</b>	<b>540</b>	<b>780</b>
(Луковые кольца, картофель «фри», «хрустящие» куриные крылышки, гренки «Бородинские», кольца кальмара и сметанно-чесночный соус)		
<b>Пивной набор «Пир моряка»</b>	<b>350</b>	<b>860</b>
(Теша семги копченая, палочки из икры сазана, колбаски из лососевых, соломка лососевая)		
<b>Пивной набор «Мясник и бык»</b>	<b>600</b>	<b>750</b>
(Набор немецких колбасок с тушеной капустой, маринованные овощи, горчица и кетчуп)		
<b>Закуска «Баварская»</b>	<b>600</b>	<b>600</b>
(Копченые свиные ребрышки с ржаными гренками и салатом из капусты)		
<b>Стрипсы куриные по-Техасски с острым соусом</b>	<b>250</b>	<b>420</b>
(куриная грудка в панировке с сыром Чанах и соусом)		
<b>Арахис</b>	<b>80</b>	<b>220</b>
<b>Фисташки</b>	<b>80</b>	<b>360</b>
<b>Чипсы</b>	<b>50</b>	<b>220</b>
<b>СОУСЫ</b>	гр.	руб.
<b>Шашлычный</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Наршараб(гранатовый)</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

РК «ФРАНЦУЗ»

<b>Сметанно-чесночный</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Кетчуп</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Барбекю</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Кисло-сладкий</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Сырный</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Тар-Тар</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Горчица</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Ткемали</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

**ХЛЕБ**

	гр.	руб.
<b>Лаваш</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>Хлебная корзинка</b>	<b>200</b>	<b>220</b>
(Булочки Пражские, булочки Французские)		

**ДЕСЕРТЫ**

	Гр.	Руб.
<b>Штрудель</b>	<b>145</b>	<b>320</b>
(Подается с шариком мороженого и сиропом)		
<b>Профитроли</b>	<b>200</b>	<b>380</b>
(Подается с шариком мороженого и сиропом)		
<b>«Осенний поцелуй»</b>	<b>220</b>	<b>320</b>
(Йогуртовый мусс с желе из облепихи)		
<b>«Магнолия»</b>	<b>260</b>	<b>280</b>
(Молочный мусс с персиками)		
<b>Тирамису</b>	<b>260</b>	<b>360</b>
(Печенье «Савоярди» с черным кофе, Амаретто и сливочным сыром Маскарпоне)		

РК «ФРАНЦУЗ»

---

<b>Ассорти мороженого</b>	<b>120</b>	<b>360</b>
(Подается с сиропом на выбор)		
<b>Ассорти сезонных фруктов</b>	<b>500</b>	<b>900</b>
<b>Варенье из белой черешни</b>	<b>200</b>	<b>270</b>
<b>Варенье из грецкого ореха</b>	<b>200</b>	<b>270</b>
<b>Варенье из инжира</b>	<b>200</b>	<b>270</b>
<b>Варенье из тыквы</b>	<b>200</b>	<b>270</b>
<b>Мёд</b>	<b>60</b>	<b>100</b>
(сезонный)		