



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Фуршет (мини закуски)

	выход	цена
Тунец - гриль с баклажаном и соусом «Мацухису»	20	180
Камамбер с виноградом и мятой	25	120
Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком	25	110
Маринованная говядина с гаспаччо и «пармезаном»	35	75
Тар-тар из тунца Еллоуфин с кунжутным маслом и соусом «Терияки»	20	130
Морской гребешок «Сан - жак» гриль с баклажаном	20	190
Канapé с ветчиной, маринованным огурцом и томатами черри	30	120
Канapé с сыром, ветчиной и томатами черри	30	90
Канapé с сыром, виноградом и мятой	30	40
Канapé из лосося слабой соли со сливочным сыром	30	170
Канapé из ростбифа с корнишонами	25	130
Тартинки с красной икрой	30 (2 шт.)	160
Мини - бутерброд с красной икрой на французском багете	40	270
Французский багет с лососем слабой соли и розовым перцем	40	150
Острый маринованный перец с сырным муссом, курагой и орехами	1 шт.	190
Мини - овощи с гаспаччо из свежих томатов	1 шт	60
Пармская ветчина с дыней	1 шт	60
Фрукты	100	140
(яблоко, груша, ананас, клубника, киви)		

Холодные закуски и салаты

Порционные блюда

	выход	цена
Камчатский краб с кремом из авокадо, на гаспаччо из спелых томатов ...	105	990
Мусс из авокадо с тигровыми креветками в кукурузных хлопьях	100	580
Тигровая креветка с йогуртово-огуречным соусом	15/25	100
Медальон из лосося с овощами в восточном стиле	45/70	390
(цуккини, грибы шиитакэ, паприка, порей, кинза)		

Большие банкетные блюда

	выход	цена
Стерлядь припущенная, с раками	1200/1000	7 000
Филе лосося горячего копчения на листьях салата с йогуртовым соусом	1500/200/50	11 500

Рыбные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Устрицы	1 шт.	360		
Форель холодного копчения с дрессингом				
из вяленых томатов	25/10	230	150/60	1 350
Заливное из судака	60	300	360/15	1 800
Сёмга слабой соли с лимонным соусом				
и мочёной брусникой	25/10	195	150/60	1 150
Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом	30/3	450	180/20	2 700
Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом	60	580	360/15	3 500
Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью	50	430	300/10/5	2 600
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри	15/15	200	90/100	1 200
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15	90	180/450/100	550
Лососевая икра с горячими блинами и сметаной	20/120/20	320		
Тунец «Еллоуфин» - гриль с баклажанами				
и соусом «Мацухису»	30/30/5	265	180/100/40	1 600
Морской клыкач горячего копчения				
из собственной коптильни	30/5	130	180/35	790
Миноги маринованные с горчичным соусом	30/20	200	180/120	1 200
Скумбрия горячего копчения, из собственной коптильни,				
с салатом из картофеля и м/с огурца	55/40/15	160	340/260/100	920
Палтус холодного копчения	25/5	450	150/35	2 600

Мясные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Телячий студень с печёным чесноком и хреном	160/40	285	1000/50/50/50	1 700
Пармская ветчина с дыней и семенами аниса	15/15	200	90/90	1 200
Карпаччо из говядины с пармезаном				
и бальзамической карамелью	25	160	160/10	940
Телятина на печёных овощах				
с заправкой из вяленых томатов	30/30	165	180/120/40	990
Филей говяжий с печёными овощами,				
зеленью и имбирной заправкой	30/30/5	170	180/120/30	970
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой	50/20	125	300/100/10	750
Вителло - тонато (на 6 чел. 2 блюда)	60	225	350	1 350
(нежная телятина с соусом из тунца и каперсами)				
Буженина по домашнему с горчичным соусом				
и печёными овощами	30/20	140	180/120/120	850
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри	30/20/5	145	180/120/45	850
Оленина холодного копчения с цитрусовым соусом				
и кедровыми орешками	30/15	185	180/100	1 100
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/20	75	180/120/10	450
Белорусское сало с ржаным хлебом,				
зелёным луком и домашней аджикой	30/15/25/15	95	195/90/150/90	580
Мясной классический микс из балыка, ветчины и салями	50	265	300/6	1 600
Трубочки из языка,				
наполненные тулузским соусом и сыром	50/5	140	300/15/30	940
Ушки свиные	75/9/8	200	300/15/30	1 100

Овощные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Рулетики из баклажан.....85/10		240	515/55	1 430
Моцарелла с томатами.....20/20/5		110	125/120/30	650
печёной чиабатой и свежим базиликом, с соусом «Песто» и оливковым маслом				
Розовые томаты со свежими огурцами, красным луком и заправкой из грецких орехов.....115		90	690	550
Свежие овощи, зелень.....100/30		100	600	580
(перец болгарский, редис, огурцы, помидоры, листья салата)				

Соления

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами.....25		85	150	520
Малосольные огурчики с укропом.....60		30	360	180
Маринованные грибы.....50/15		100	300/100	600
Соления и маринады.....90		85	560	520
(солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь «по - корейски»)				

Салаты

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Салат «Греческий».....80		100	500	600
Салат «Оливье».....100		90	600	540
Салат «Антре де мер».....100/10/10		375	600	2 250
из форели холодного копчения, кальмара и свежего огурца				
Салат с клычком горячего копчения.....100		120	600	700
картофелем, огурцом, зелёным луком и маслом				
Салат «Кайруан» ломтики куриного филе приготовленные в медовом маринаде с кунжутом.....115		160	700	950
подаются с весенней салатной смесью: перцем, салатами, яблоком и свежим огурцом				
Классический винегрет.....100/25		90	600	360
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром.....100		230	600	880
Руккола и листья Мангольта.....65		235	200	705
с горчишно-медовой заправкой и сыром пармезан				
Сельдь «под шубой».....150/20		105	900/120	630

Прочее

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Брускетты.....15/10/10/10		185	100/60/60/60	550
6 кусочков подпечённой чиабаты с тремя видами паст: томаты со свежим базиликом, из анчоусов и вяленых томатов, из оливок и маслин				
Хлеб - 2 видов с соусом айоли.....45/45/25		75		
Кутья.....500		390		

Десерты

	выход	цена
Фрукты №1 (яблоко, груша, ананас, клубника, киви, банан, виноград, сезонные ягоды)	2,5 кг	1 900
Фрукты №2 (клубника, киви, ягоды, ананас, груша, сезонные фрукты)	2,5 кг	2 900
Торт «Эксклюзив» праздничный	1 кг	2 200
Торт «Эксклюзив» свадебный	1 кг	2 500
Фигурки ручной работы для украшения торта	100 гр	400
Ягоды и фрукты для украшения торта	350 гр	1 250
Пирожки:		
- с говядиной	75	85
- с капустой	75	30
- с рисом, яйцом и зелёным луком	75	35
- с картофелем	75	45
- с яблоком	75	45
Каравай	1 кг	850

Банкетные блюда - горячие в обнос

	выход	цена
Свиная шея - фламбе на 5 человек	1000	3500
Запечённая индейка с брусничным соусом	2500/150	6 300
Запечённая утка с печёными яблоками и черносливом на квашеной капусте	1700/500/300	3 700
Поросёнок с печёным картофелем	5000/1000	19 500

Горячие закуски

	выход	цена
Жульен из курицы с шампиньонами в слоёном тесте	100/50	350
Баклажан запеченный с моцареллой, свежим базиликом и спелыми томатами	210/50	450
Боровики	120	450
томленные в сметане		
Утиная печень на ореховом бисквите с глазированным инжиром и виноградным соусом	55/20/70/30	1 600
Хачапури имеретинский	400	360
с сыром сулугуни		
Осетинский пирог с сыром и шпинатом	450	380
Баклажаны в кисло - сладком соусе	150	420

Горячие блюда

Рыба

	выход	цена
Запечённое филе Онежского судака с печёной свёклой, свежей рукколой и соусом из сметаны и хрена	180/250	760
Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями и тушёным с сыром шпинатом	200/100	750
Запечённая сёмга с салатом из свежего огурца и йогурта с мятой	150/100	950
Запечённое филе зубатки с лимонным картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав	200/150/30	590
Паровое филе черноморской кефали с тёплым салатом из паровых баклажан с чили перцем, кинзой и кунжутным маслом	150/150	690
Сибас запеченный в пергаменте с мидиями «бушо»	300	790

Мясо

	выход	цена
Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке с запечённым баклажаном и душистыми травами рекомендуемая степень прожарки «medium»	200/100/30	1 550
Цыплёнок табака с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали.....	300/35/40	670
Куриная грудка - гриль, в поленте, на креме из картофеля и кукурузы с томатной сальсой.....	155/200/40	430
Медальоны из говяжьей вырезки..... с кремом из картофеля и свежего базилика , с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»	165/120/30	790
Томлёная утиная ножка с яблочным чатни	140/100	530
Свиная рулька запечённая с гречишным мёдом и горчицей, подаётся с картофелем и соусом на пиве	500/120/120	820

Блюда на компанию

(4 человека)

	выход	цена
Окорок ягнёнка с травами подаётся с печёным картофелем и соусом «красное вино»	1100/600/100	3 500
Радужная форель запечённая с травами..... подаётся с овощами и йогуртово-огуречным соусом	1200/650/100/200	3 900

Блюда на углях

Рыба

	выход	цена
Дорадо	1 шт. – 250/100	760
Сибас	1 шт. – 250/100	730
Стейк из сёмги с соусом тар-тар	150/100/40/10	1 200
Шашлык из радужной форели с соусом тар-тар	200/100/40	790
Большая тигровая креветка	1 шт. /30/100/10	350
Шашлык из черноморской кефали с соусом тар-тар	200/100/40	690

Мясо

Рёбрышки новозеландского ягнёнка	200/70/40	1 900
с жареным сыром «Сулугуни», травами и томатным соусом		
Шашлык из калмыцкого барашка	190/50/40	690
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Шашлык из свиной шеи	180/50/40	480
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Свиная корейка на косточке	280/50/40	590
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Бастурма (говяжья вырезка в ореховой корочке)	220/50/40	1 050
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Шашлык из язычков ягнят	90/150/40	690
с молодыми овощами и перечным соусом		
Шашлык из куриных грудок	180/50/40	390
с прованскими травами и томатным соусом		
Люля-кебаб из барашка на пите	190/145/50/40	630
с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком		

Соуса

Сливочный соус с пряными травами	40	100
Соус из вяленых томатов и каперсов на оливковом масле	40	100
Соус из слив «Ткемали»	40	100
Соус из спелых томатов и базилика	40	100
Соус из спелых томатов и кинзы	40	100
Перечный соус	40	100
Соус «Тар - тар»	40	100
Аджика	40	100
Соус «мацони»	40	100

На компанию

Мясное ассорти	2560	3 500
Шашлык из калмыцкого барашка / 285		
Шашлык из свиной шеи / 270		
Шашлык из куриных грудок с прованскими травами / 270		
Люля-кебаб из барашка / 285		
Соус из спелых томатов с кинзой / 150		
Маринованный красный лук / 150		
Сметанный соус / 150		
Картофель печёный в фольге / 1000		
 Рыбное ассорти	 1700	 4 800
Стейк из сёмги / 150		
Шашлык из филе форели / 200		
Филе зубатки / 200		
Шашлык из черноморской кефали / 200		
Свежие мидии запечённые с луком шалот и травами в собственном соку / 300		
Соус тар - тар / 150		
Лимон / 200		
Овощи запечённые / 300		

Гарниры

Картофель Фри	150	150
Картофельное пюре	150	150
Картофель запечённый со свежим розмарином	150	180
Свежие овощи запечённые с зелёным маслом	150	250
Картофель печёный в фольге, со сметанно - чесночным соусом	180/50	180

Безалкогольные напитки

	выход	цена
Морс клюквенно-брусничный	300	90
Морс клюквенно-брусничный	1 л	300
Чай / Кофе		110