

**МЕИЮ**



## 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:



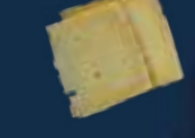
Пармезан



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 / 80 000 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

## 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



чипсы из сельдерея



начос



морковные чипсы



четыре сыра



айоли

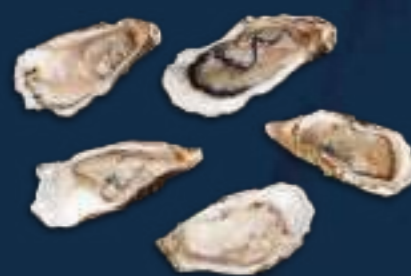


японский соус  
домашнего  
приготовления



## 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 горгонзоллой



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



**ЖАРЕНый ГРЕБЕШОК**  
с соусом гуакамолле  
**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 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. Овощной чизкейк   | 20 | 180 |
| 4. Моцарелла мини с томатами черри и пряным маслом из зелени                 | 25 | 190 |
| 5. Антре клубника - ананас <b>VEG</b>  | 20 | 190 |
| 6. Бриошь с томатной икрой и пикантным лаймовым сыром                        | 25 | 190 |
| 7. Томаты черри с маринованным цукини и сублимированными оливками <b>VEG</b> | 30 | 200 |
| 8. Брускетта а-ля капрезе (подаётся на ржаном или пшеничном крутоне)         | 30 | 210 |
| 9. Мусс из горгонзолы с домашним крекером и трюфельным маслом                | 25 | 210 |
| 10. Мусс из горгонзолы с чипсом из пармезана и трюфельным маслом             | 25 | 340 |



2



20. Фруктовая шпажка (**VEG** по запросу)

### III. ФУРШЕТ

#### ФРУКТЫ И СЫР

- |   | г  | ₽   |
|---|----|-----|
| 11. Катаифи с козьим трюфельным сыром и томатным вареньем                                 | 5  | 210 |
| 12. Булгур с овощами и гуакамоле <b>VEG</b>   | 30 | 210 |
| 13. Крем из икры чиа и водорослей нори на рисовом чипсе <b>VEG</b>                        | 25 | 180 |
| 14. Брускетта а-ля капоната (подаётся на ржаном или пшеничном крутоне) <b>VEG</b>         | 50 | 260 |
| 15. Камамбер с клубникой  | 25 | 260 |
| 16. Мусс из артишоков в огуречной корзине <b>VEG</b>                                      | 30 | 220 |
| 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 |

14



### III. ФУРШЕТ

#### ПТИЦА И МЯСО

	г	Р
21. Парфе из цыплёнка с паназиатским соусом и фисташками	40	200
22. Бриошь с телятиной под соусом из тунца	25	200
23. Прошутто крудо с дыней	25	210
24. Трюфели из печени цыплёнка в свекольной пудре	30	210
25. Трюфели из печени цыплёнка в тыквенной пудре	30	210
26. Профитроли с муссом из цыплёнка и соусом свит-чили	30	220
27. Канапе из утки горячего копчения со свежей клубникой	20	240
28. Тартар из говядины на ржаном хлебце	30	260
29. Фисташковый торт из куриной печени с ананасовым конфитюром	30	280
30. Брускетта с муссом из каперсов и хамоном на ржаном крутоне	30	290
31. Брускетта с маринованными артишоками и хамоном на пшеничном крутоне	30	300



### III. ФУРШЕТ

#### МОРЕПРОДУКТЫ И РЫБА

	г	Р
32. Мусс из лосося с огурцом и мятой	30	220
33. Пай из чебуречного теста с лаймовым сыром и лососёвой икрой	20	220
34. Тартар из тунца с физалисом	25	260
35. Тартар из лосося х/к на ржаном хлебце	25	260
36. Мини-эклеры с гуакамоле и лососёвой икрой	30	290
37. Аргентинские креветки с соусом манго-чили	20	300
38. Птифур с муссом из горгонзолы и щучьей икрой	30	360
39. Тарталетка с креветками, авокадо, перепелиным яйцом и щучьей икрой	30	380
40. Морской гребешок с гуакамоле и лососёвой икрой	35	390





### III. ФУРШЕТ

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	г	Р
41. Спринг-роллы с цыплёнком и соусом терияки	30	190
42. Спринг-роллы с креветками и соусом тонкацу	30	220
43. Мини-киш из слоёного теста с овощами	50	220
44. Мини-киш из слоёного теста с индейкой	50	240
45. Мини-киш из слоёного теста с лососем и креветками	50	260
46. Сате из картофеля стоун с копчёной грудинкой	80	170
47. Сате из печёных овощей в соусе терияки с тыквой пай <b>VEG</b>	50	190
48. Сате из овощей гриль в соусе тонкацу с кунжутом <b>VEG</b>	50	210
49. Сате из цыплёнка в соусе терияки	50	240
50. Сате из свиной вырезки в пряном маринаде	50	270
51. Сате из индейки в охотничьем маринаде	50	310
52. Сате из лосося со свекольно-трюфельным кремом	40	450
53. Сате из аргентинских креветок с соусом свит-чили	40	540
54. Сате из мраморной говядины с соусом тонкацу	50	540
55. Мини-бургер с филе индейки в шоколаде, муссом из козьего сыра и соусом терияки	50	350
56. Мини-бургер с котлеткой из цыплёнка и снежного краба с соусом карибский сью и айоли	50	350
57. Мини-бургер с аргентинскими креветками в беконе, сливочным сыром и соусом терияки	50	380





### III. ФУРШЕТ

#### САЛАТ

58

Салат с булгуром, пеперонатой, свежими овощами и соусом мацухиса **VEG**  
50 / **250 ₺**



59

Салат Цезарь с цыплёнком, чипсами из пармезана и пряными сухариками бриошь  
50 / **260 ₺**



60

Салат с индейкой, свежей клубникой, пеперонатой и кедровыми орехами в сладком, йогуртовом соусе  
50 / **270 ₺**



61

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

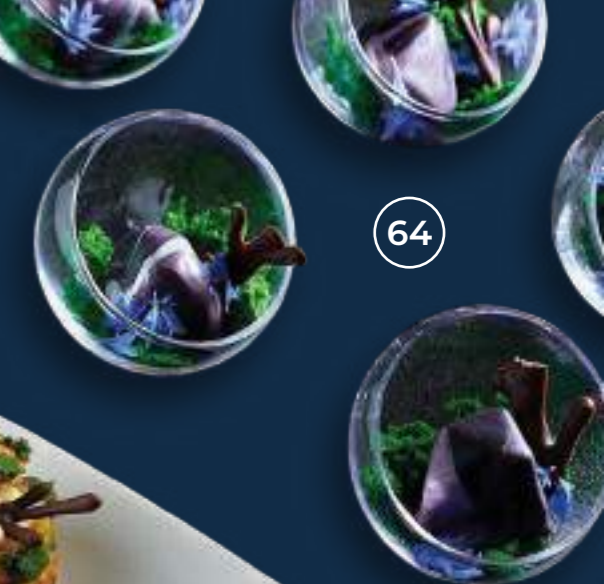




### III. ФУРШЕТ

#### ДЕСЕРТ

	Г	Р
62. Кейкпопс	30	170
63. Макаронс	60	200
64. Муссовый десерт с вишнёвым конфитюром «Royal stone»	20	200
65. Десерт Royal Raffaello	30	200
66. Трехслойная панна-котта на основе облепихи, манго и ванильного мусса	40	230
67. Кейк-шот «Фисташка-Малина»	40	260
68. Кейк-шот «Манго-Маракуйя»	40	260
69. Кейк-шот «Вишня-Шоколад»	40	260
70. Капкейк «Роза» (морковный бисквит с добавлением грецкого ореха, домашним апельсиновым сиропом и цедрой апельсина, с кремовой верхушкой в виде распускающейся розы)	120	340
71. Ассорти Мини-Шу (заварной крем на основе белого шоколада и черничного конфи, лаймовый крем с малиной, кокосовый крем с конфи из манго)	90	380





### III. ФУРШЕТ

#### ДЕСЕРТ

72. 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 / **340 Р**



### III. ФУРШЕТ

#### ДЕСЕРТ

73. 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 / **780 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.



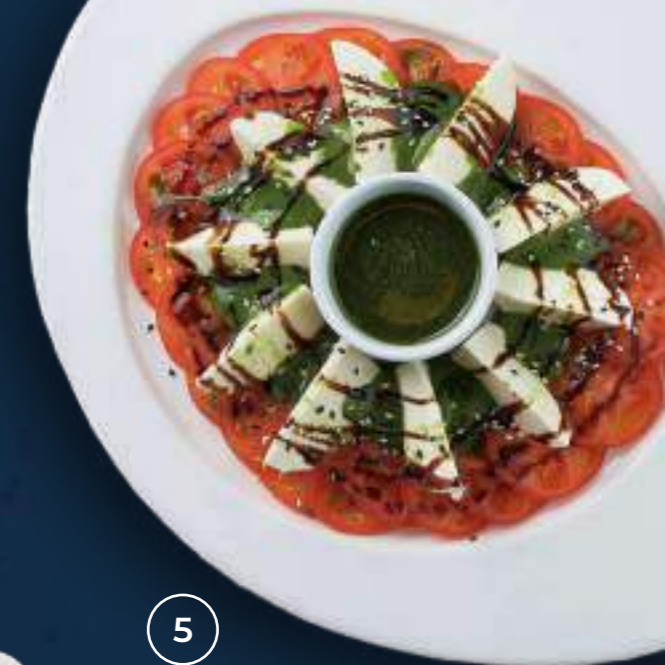
## IV. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ОВОЩИ И СЫР

- |  | г   | ₽    |
|--|-----|------|
| 1. Овощная нарезка (томат, огурец, перец, редис, дайкон, фенхель, зелень) <b>VEG</b>   | 100 | 330  |
| 2. Хумус из нута с томатным вареньем на подушке из катаифи <b>VEG</b>  | 60  | 340  |
| 3. Соленья и маринады (патиссоны, шампиньоны, огурец, грузинская капуста, фаршированный перец, морковь по-корейски, зелень) ( <b>VEG</b> по запросу) | 100 | 410  |
| 4. Батат, запечённый в травах с соусом айоли и терияки   | 150 | 480  |
| 5. Моцарелла Ди Буфала с томатами и кунжутом с соусом бальзамико и маслом из зелени со свежим базиликом  | 100 | 490  |
| 6. Мини-рулет из баклажанов гриль, фаршированный печёным перцем и сыром фета   | 200 | 510  |
| 7. Мини-рулет из баклажанов гриль, фаршированный печёным перцем, мягким сыром, грецкими орехами и чесноком   | 200 | 510  |
| 8. Ассорти трюфелей из печени цыплёнка в свекольной и тыквенной пудре  | 120 | 550  |
| 9. Солёные грузди с луком в сметанной заправке, подаётся с тёплым картофелем   | 180 | 650  |
| 10. Итальянские антипасты (ассорти оливок, томаты вяленые, артишоки, перчики и патиссоны с сыром, каперсы) ( <b>VEG</b> по запросу)                  | 160 | 800  |
| 11. Сырное плато (бри, горгонзола, козий, пармезан) с мёдом и орехами  | 100 | 1350 |



10



5



2



4

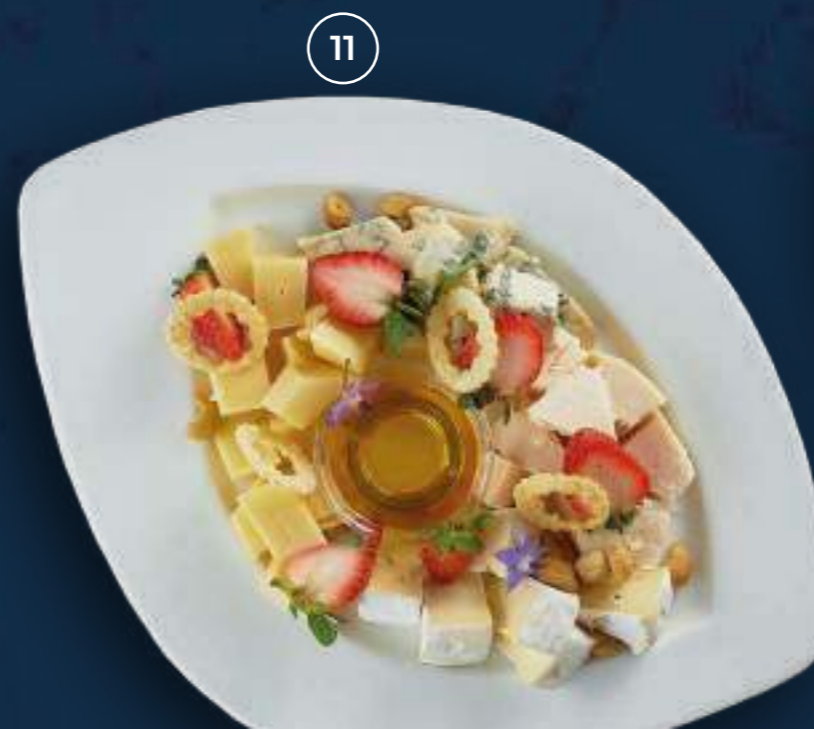


6

7



8



11



1



## IV. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- |   | г   | ₽    |
|---|-----|------|
| 12. Сельдь с тёплым картофелем, яйцом, маринованным луком и горчиной заправкой  | 80  | 280  |
| 13. Скумбрия холодного копчения с картофелем стоун, маслом подсолнечника и горчиной заправкой   | 80  | 300  |
| 14. Блинный ролл с лососем, огурцом и сливочным сыром   | 100 | 350  |
| 15. Ассорти рыбных рулетов с соусом тартар (рулет из судака с болгарским перцем и водорослями нори, рулет из лосося с аргентинскими креветками и каперсами) | 120 | 750  |
| 16. Ролл из снежного краба с рисом басмати, свежим огурцом и соусом манго-чили  | 100 | 460  |
| 17. Болл-ролл с лососем и икрой тобико, сливочным сыром, морковь по-корейски и свежими овощами  | 180 | 550  |
| 18. Новозеландские мидии с клубникой, лососёвой икрой, соусом песто и белым бальзамико  | 80  | 690  |
| 19. Устрица с лаймовым ананасом, свежей клубникой и физалисом, белым бальзамико и пеной из шампанского  | 80  | 1500 |
| 20. Рыбное плато (палтус холодного копчения, лосось слабой соли с каперсами, филе тунца холодного копчения, ассорти рыбных рулетов с соусом тартар)         | 240 | 2400 |

19



17



18



16



20



12



15



14





## IV. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ПТИЦА И МЯСО

- |   | г   | ₽    |
|---|-----|------|
| 21. Паштет из печени кролика с виноградом   | 30  | 240  |
| 22. Рулет из цыплёнка с паприкой, пряной зеленью и чесноком                                   | 30  | 260  |
| 23. Профитроли с муссом из цыплёнка и соусом свит-чили  | 140 | 700  |
| 24. Рулетики из языка с морковкой по-корейски и сливочным хреном                              | 70  | 390  |
| 25. Подкопчённая индейка с маринованным фенхелем, гранатом и соусом айоли                     | 150 | 410  |
| 26. Ростбиф с соусом из тунца с бальзамическим кремом и каперсами                             | 90  | 480  |
| 27. Филе утки горячего копчения с жареным камамбером, ягодным соусом и клубникой              | 200 | 750  |
| 28. Фисташковый торт из куриной печени с ананасовым конфитюром                                | 150 | 910  |
| 29. Мясные деликатесы (буженина, оленина, салями, сальчичон, утка горячего копчения, ростбиф) | 120 | 1550 |



23



25



26



24



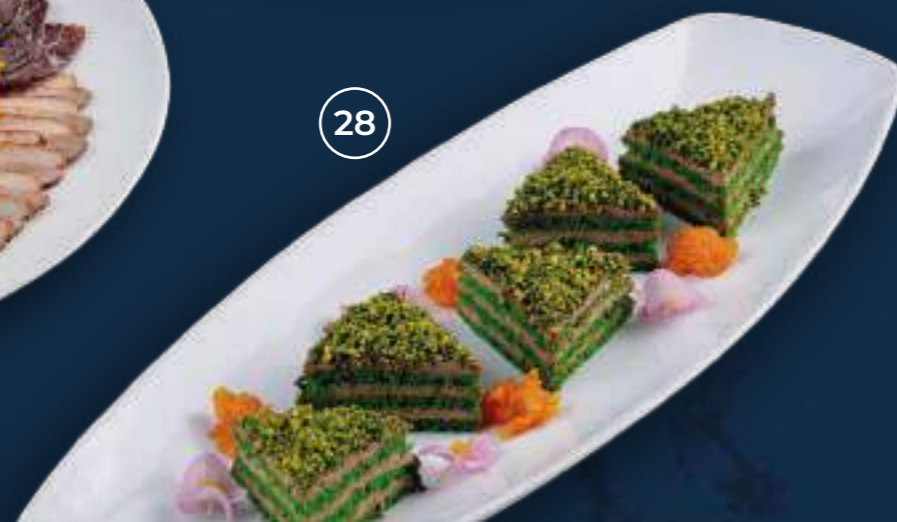
22



27



29



28



21





# 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	250
2. Ролл «Сельдь под шубой»	100	260
3. Салат с булгуром, пеперонатой, свежими овощами и соусом мацухиса <b>VEG</b>	100	330
4. Греческий салат с оливками и кремом бальзамико	100	350
5. Оливье с пряной говядиной и лососёвой икрой	100	400
6. Оливье с уткой г/к и лососёвой икрой	100	400
7. Салат с хрустящим баклажаном, запечённой тыквой, маринованным цукини, бакинскими томатами и козьим сыром ( <b>VEG</b> по запросу)	100	440
8. Зелёный салат с брокколи, спаржей, маринованным цукини, стручковой фасолью, бобами эдамаме и виноградом с имбирно-лаймовым соусом <b>VEG</b>	100	450
9. Салат с говяжьим языком, грибами вешенками, томатами, голландским сыром и соусом мари роуз	100	450
10. Салат с щупальцами кальмара, фенхелем и салатным миксом	100	460



4



2



1



8



7



5

6



10



## V. САЛАТ

г р

11. Салат Цезарь с цыплёнком, чипсами из пармезана и пряными сухариками бриошь 100 550
12. Салат Цезарь с креветками, чипсами из пармезана и пряными сухариками бриошь 100 650
13. Микс салатных листьев с телятиной, свежими томатами и хрустящими баклажанами в сладком соусе 100 600
14. Микс салатных листьев с тунцом, перепелиным яйцом, картофелем стоун в горчичном соусе 100 600
15. Острый салат на сырных чипсах с говядиной, кактусом, болгарским перцем и томатами черри с соусом айоли 100 580
16. Салат с индейкой, свежей клубникой, пеперонатой и кедровыми орехами в сладком, йогуртовом соусе 100 600
17. Салат из камчатского краба с рисом басмати в огуречном ролле с белым имбирем, сырным соусом и зелёным маслом 200 680
18. Салат с креветками гриль, авокадо, клубникой и грейпфрутом с соусом из манго и лайма со свит-чили 200 680

11



17



16



14



13



18



15







## 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 / **750Р**



3

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



4

Пряный венгерский суп с говядиной,  
сельдереем, баклажаном,  
болгарским перцем  
и свежей зеленью  
350 г / **550Р**



2

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







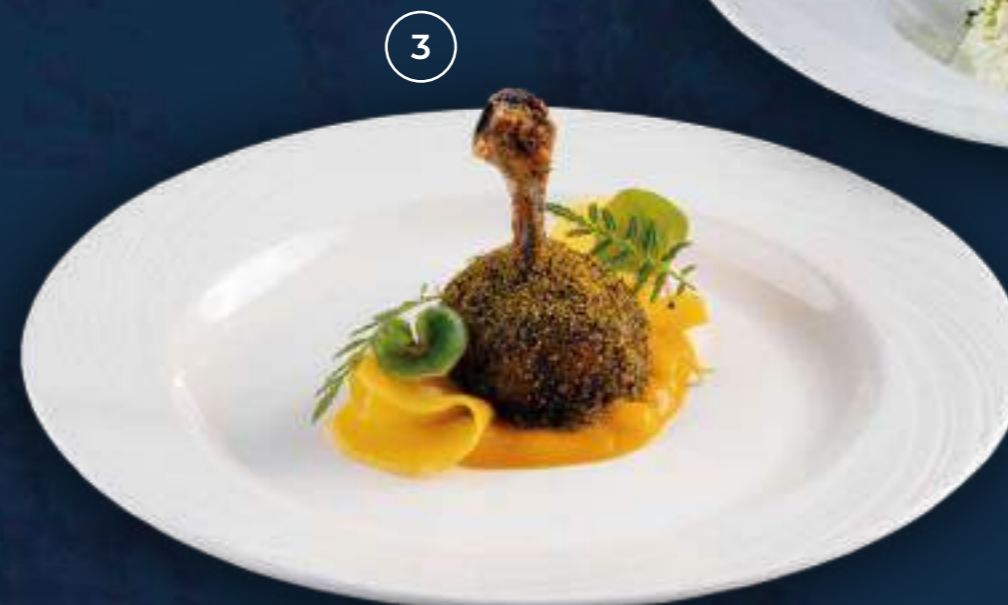
## VII. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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	380
2. Микс печёных овощей из свёклы, тыквы, батата, сельдерея с соусом тахино-терияки и свежим манго <b>VEG</b>	150	450
3. Плечо цыплёнка, фаршированное снежным крабом с маринованным манго	130	410
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	690
7. Томлёная груша, фаршированная грибами с соусом из бергамота и тапиоковой икрой ( <b>VEG</b> по запросу)	300	690



2

7

3

6

1

5

4



8



10



11

9



## VII. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	г	₽
8. Жареный язык ягнёнка с соусом демиглас, пюре из батата и стручковой фасолью, припущенной в белом вине	250	710
9. Индейка веллингтон (индейка, запечённая со шпинатом и беконом в слоёном тесте)	200	720
10. Аргентинские креветки с гуакамоле, свит-чили и салатным миксом	120	1000
11. Морской гребешок на имбирном ризотто с грибами вешенками, лососёвой икрой и пшеничным чипсом с зеленью	140	1200
12. Запечённые мидии Грин Шелл со шпинатом, томатами и пармезаном в горчичной заправке (6 шт.)	250	1700

12







## 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. Стейк из цветной капусты с морковным кремом, соусом тахини и сыром пармезан (**VEG** по запросу)
2. Брокколи с пюре из батата, гранатом и соусом тахини (**VEG** по запросу)

### РЫБА

3. Щупальца кальмара со свекольным ризотто и маринованным фенхелем
4. Треска с брокколи, сливочно-мускатным соусом и зернистой горчицей
5. Сибас с креветками, лазаньей из овощей, картофельным пюре и тайским соусом
6. Дорадо с пастой из тыквы и цукини с кукурузным кремом
7. Лосось с огурцом, йогуртом, мятой и лососёвой икрой
8. Палтус с припущенной спаржей и вялеными томатами
9. Чёрная треска с шафрановым ризотто и подкопчёнными мидиями

г р

250 700

250 800

г р

250 1150

320 1210

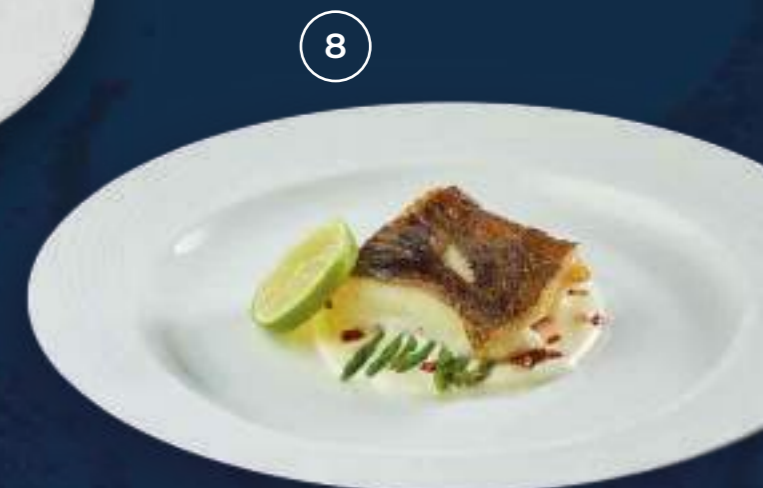
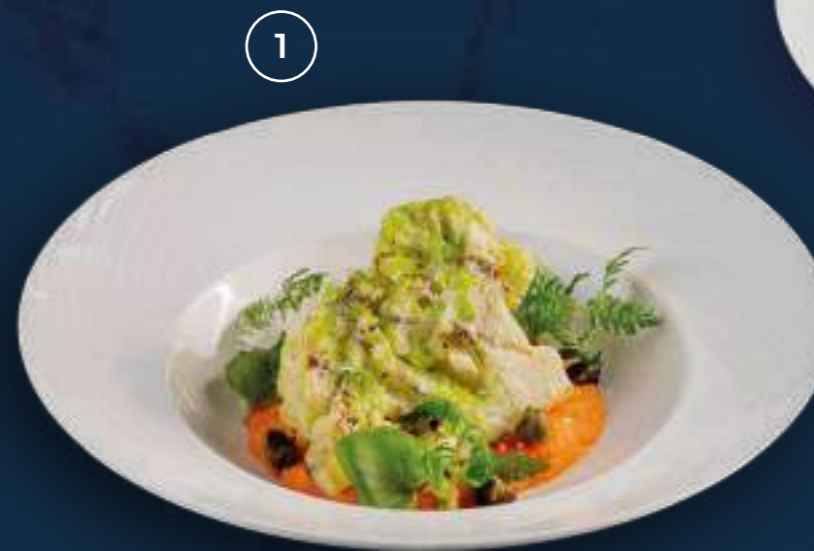
300 1400

200 1700

280 1940

260 1960

250 2200

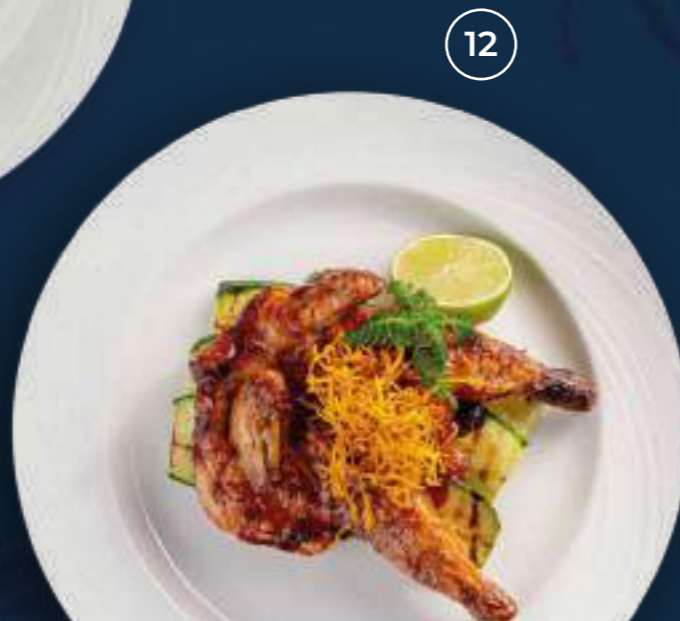




## VIII. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

### ПТИЦА И МЯСО

	г	Р
10. Рулет из куриного окорока с картофельным gratenom, битым огурцом и соусом терияки	250	1400
11. Филе индейки с морковно-апельсиновым кремом и, припущенными в вине, цукини и фенхелем	250	1350
12. Цыплёнок-корнишон с овощами гриль и соусом терияки	300	1400
13. Филе свинины гриль с картофелем стоун, стеблем сельдерея и беконом	370	1450
14. Филе утки гриль с печёным яблоком, кешью и соусом демиглас	200	1510



14

## VIII. ОСНОВНОЕ БЛЮДО

### ПТИЦА И МЯСО

	г	Р
15. Бефстроганов из говяжьей вырезки с вешенками, пюре из батата и тыквой пай с пармезаном	290	1550
16. Телячьи щёчки на ризотто с грибами, с запечённой тыквой в соусе тонкацу и тыквой пай	300	1690
17. Филе Миньон с томлёной молодой морковью в цитрусовом соке и соусом демиглас	180	2700
18. Ягнёнок на косточке с пряным баклажаном и тыквой	250	2800
19. Медальон из говядины с лимонным картофелем	300	3900



## 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).



## ХІ. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Щука в пряных травах, фаршированная креветками  
1,5-2 кг / 10 000 ₽





## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Утка томлённая с яблоками и капустой в ягодном соусе  
2,4-3 / 9 500 Р





## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Осётр, запечённый в шампанском с шафрановым ризотто  
1,5-2 кг / 15 000 ₽





## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Индейка, маринованная в цитрусах с мёдом  
5-6 кг / 18 000 ₽





## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Лосось горячего копчения с овощами  
5-6 кг / 22 000 Р





## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Стейк из говядины - Томагавк  
1,5-2 кг / 20 000 Р





## ХІ. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Копчёная грудинка Брискет, маринованная в морской соли  
с соусом барбекю  
5-6 кг / **25 000 Р**





## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Поркетта (рулет из свинины с пряными специями)  
2,5 кг / 17 000 Р





## XI. ШОУ-БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

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





## XII. БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

1. Плов с курицей\* / 1 кг / **1 900 Р**
2. Плов с говядиной\* / 1 кг / **2 500 Р**
3. Плов с бараниной\* / 1 кг / **2 900 Р**
4. Паэлья с морепродуктами\* / 1 кг / **3 800 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 / **2000 Р**



2

Домашнее ванильное  
мороженое с вафельным  
рожком и маршмеллоу  
150 / **350 Р**



3

Ассорти экзотических  
фруктов  
1000 / **3500 Р**



4

Кофейный апельсин  
100 / **450 Р**



5

Шоколадно-муссовое  
яблоко гляссаж  
150 / **490 Р**



6

Шоколадно-медовая шишка  
100 / **450 Р**





# ТОРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА ROYAL BEACH

## НАЧИНКИ:



Сникерс



Медовик



Морковный



Манго-Маракуйя



Фисташка-Малина



Шоколад-Вишня

## 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

1 кг / от 3500 Р







## 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 бужениной, запечённой с сыром в сливочном соусе и со сметанной пеной	200	310
3. Блинчики с курицей и сыром в сливочном соусе и со сметанной пеной	200	310
4. Салат овощной со сметаной	200	330
5. Японский мини-ролл с креветками, морковью по-корейски и овощами	100	340
6. Японский мини-ролл с цыплёнком в соусе терияки со свежими овощами	100	340
7. Японский мини-ролл с лососем, сливочным сыром, морковью по-корейски и свежими овощами	100	360
8. Картофель фри с кетчупом	130	250
9. Фарфалле с сыром	200	320
10. Фарфалле триколор с чикенболлом в сливочном соусе	250	410
11. Куриные котлеты с картофельным пюре	250	370
12. Куриные наггетсы с картофелем фри	250	410
13. Бургер с куриной котлетой	250	450
14. Бургер с говяжьей котлетой	250	510
15. Пицца Маргарита	350	730
16. Пицца 4 сыра с мускатным соусом и брокколи	350	900
17. Пицца Пепперони	350	900



10



2

3



13

14



5

6

7



15



16



17



## XIV. ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### ДЕСЕРТ

18. Кейк-попс «Эскимо»

19. Зефирные тигрята

20. Испанский десерт - чуррос с ванильным /  
чёрно-смородиновым соусом, свежими ягодами  
и сахарной пудрой

21. Сладкие блинчики с молочным шоколадом  
и солёной карамелью

22. Горячий шоколад с маршмэллоу

Г	Р
60	250
60	270
130	320
200	450
200	450









Санкт-Петербург, Крестовский остров, Южная дорога, 14  
+7 (812) 677-79-35, [banquet@triton.su](mailto:banquet@triton.su)



сайт комплекса

 [royalbeach.ru](http://royalbeach.ru)  
 [royalbeachspb](https://vk.com/royalbeachspb)



свадьба в Royal Beach

 [rbwedding.ru](http://rbwedding.ru)