## Барное меню Басманов Холл

Название блюда	Цена за одну порцию (руб.)	Выход порции в гр
Бар		
Сок в ассортиенте (1л.)	350руб	1000гр
Сок Радо в ассортименте (0,2)	170руб	200гр
Домашний лимонад Классический	550руб	1000гр
Домашний лимонад Малиновый	550	1000
Домашний лимонад Малина-Маракуя-Чили	550	1000
Домашний Морс Клюква/Смородина	550	1000
Вода б/г Волжанка 0,33 стекло	100	330
Вода б/г Даусуз (0,28)	150	280
Вода б/г Волжанка (0,5)	200	500
Вода с/г Даусуз (0,28)	150	280
Вода с/г Даусуз (0,5)	200	500
Fanta (0,33) стекло	195	250
Sprite (0,33) стекло	195	250
Coca-Cola (0,33) стекло	195	250
Schweppes (0,33) стекло	195	250
Чай (порц)	100	200
Чай черный/зеленный в ассортименте 0,4	250	400
Чай черный/зеленный в ассортименте 0,6	320	600
Чай черный/зеленный в ассортименте 1л	600	1000
Кофе(Американо)	100	150
Капучино/Латте	220	200

## Банкетное меню Басманов Холл

## Канапе

Название блюда	Цена	Выход порции в гр.
Канапе с брынзой, редисом, перепелиным яйцом и огурцом	100	40
Сыр эмменталь с виноградом на шпажке с соусом манго	100	35
Сыр Бри в малиновой глазури с мятой	250	40
Сыр Камамбер в манговой глазури	200	40
Сыр "Моцарелла" на шпажках с базиликом и черри-томатами с соусом песто	110	40
Курица тандури с овощами и йогуртом	90	60
Канапе с индейкой и болгарским перцем	90	30
Канапе с уткой, абрикосом и брусничным соусом	150	50
Канапе с ветчиной, сыром и томатами	200	50
Канапе с пепперони, сыром и вяленными томатами	200	50
Канапе с говяжым языком с маринованным огурчиком	90	35
Канапе с ростбифом и горчицей и свежим огурцом	150	50
Пармская ветчина с дыней	210	40
Канапе с сельдью и мини-картофелем	90	70
Канапе с семгой и перепелиным яйцом	150	40
Канапе с осетриной горячего копчения	250	30
Жаренная креветка в тесте фило с апельсиновым соусом	180	60
Канапе из тигровых креветок с ананасом	150	30
Фруктовое канапе со сливочно-мятным соусом	90	40
Канапе с тунцом, гуакамоле и лаймом	200	30
Веррины (порционная подача блюд в стаканчиках)		
Ассорти из свежих овощей с соусом песто	120	60
Салат из морских водорослей с ореховым соусом и мандарином	180	60

Нут, овощи и соус песто	150	60	
Табуле из булгура с пряными травами и гранатом	150	80	
Винегрет с маринованными опятами	100	90	
Веррин с огурцом и копченой говядиной	150	80	
Митболлы с томатной сальсой	150	60	
Куриное филе с карри и томатами	100	90	
Веррин-"коктейль" с ветчиной, печеным перцем и сыром	190	90	
Веррин с копченой курицей, томатами и кукурузой	130	90	
Тобико со сливочным сыром и копченым лососем	290	90	
Веррин с тунцом, творожным кремом и сельдереем	200	85	
Тар-тар с манго, авокадо и креветками	240	80	
Мимоза с лососем	200	80	
Гуакамоле, сливочный сыр, лосось	260	80	
Тарталетки			
Тарталетка с куриным филе и ананасом	180	70	
Тарталетка с греческим салатом	180	90	
Тарталетка с салатом оливье	150	90	
Тарталетка с салатом цезарь	250	100	
Тарталетки с говядиной в терияки	300	70	
Тарталетка с красной икрой	400	70	
Тарталетка с ягодами и сырным кремом	300	90	
Тарталетка с печеными баклажанами и говядиной	250	90	
Тарталетка с салатом коктейль с креветками	350	90	
Тарталетка с лососем и сливочным сыром	300	60	
Брускетты			
Брускетта с печеным перцем и сливочным сыром	100	60	
Брускетта с грибами и луковым джемом	100	70	
Брускетта с моцареллой и томатами	120	70	
Брускетта с гуакамоле и манго	400	<i>(</i> 0	
-1)	100	60	

Брускетта с пармской ветчиной и вяленными томатами	100	60
Брускетта с паштетом из печени и брусникой	100	55
Брускетта с тартаром из лосося	150	60
Брускетта с анчоусами и оливками	120	50
Брускетта с соусом песто, креветками и томатами	150	50
Холодные закуски		
Название блюда	Цена	выход порц. в гр.
Ассорти из Бакинских овощей	1200	500
Ассорти из свежих овощей: огурчики, бакинские томаты, болгарский перец, редис и зелень.	600	500
Плато из европейских сыров с медом и сухофруктами (дор блю, гауда, чеддер, эмменталь, мед, мята, ягода)	1200	280
Рыбное ассорти (лосось $c/c$ , лосось/семга $\kappa$ , палтус $x/\kappa$ , угорь $\kappa$ , масляная рыба, оливки, маслины, лимон)	1800	300
Морское ассорти (лосось\семга с\с, угорь копченный, гребешок морской, креветки тигровые, мидии, оливки\маслины гигант, лимон, зелень)	1700	250
Ассорти из праздничных разносолов(хрустящие малосольные огурчики, бочковые соленые огурцы, шампиньоны, соленые чесночные томаты и квашеная капуста)	460	350
Мясное ассорти классическое (ростбиф, буженина, язык и Куринный рулет )	1300	350
Моцарелла со спелыми томатами и песто	790	275
Грузди со сметанной	790	220
Домашние маринованные грибочки	520	200
Королевские маслины и оливки	350	100
Нарезка из лимонов	100	50
Тартар из Лосося с имбирной заправкой	650	130
Тар-тар из ростбифа с хрустящим картофелем и хлебными чипсами	550	170
Гравлакс из Лосося с гренками из чёрного хлеба и соусом из хрена	690	190
Татаки из тунца с сальсой из томатов и гуакамоле	710	150
Карпаччо из говяжьей вырезки с Пармезаном, рукколой и бальзамическим уксусом	620	220

Сельдь с мини- картофелем и красным луком	380	240
Язык отварной с томатами оливками и миндалем	390	100
Рулетики из баклажан, курицы и грецких орехов	490	200
Рулетики из ветчины с маринованной кукурузой и сливочным сыром	690	150
Рулетики из цукини со сливочным сыром, рукколой и кедровыми орехами	490	150
Дополнительно:		
Семга слабосоленая	650	100
Осетрина х\к	980	100
Осетрина г\к	1200	100
Палтус	550	100
Масляная	650	100
Говядина в\к	350	100
Свиной карбонат в\к	350	100
Ростбиф	450	100
Буженина	350	100
Куриный рулет в специях	420	100
Сыр Пармезан	650	100
Сыр Бри	650	100
Сыр Горгонзола	650	100
Сыр Эмменталь	450	100
Сыр Чеддер	550	100
Блинчики под икру (2шт)	100	100
Тосты под икру (4 шт)	40	80
Салаты		
Салат "Цезарь" с куриным филе-Листья салата Романо, оригинальный соус "Цезарь, сыр Пармезан и хлебные крутоны	500	220
Салат "Цезарь" с креветками-Листья салата Романо, оригинальный соус "Цезарь, сыр Пармезан и хлебные крутоны	610	220

Салат "Цезарь" со слабосолёным лососем- Листья салата Романо, оригинальный соус "Цезарь", сыр Пармезан и хлебные крутоны	580	220
Классический греческий салат с помидорами, огурцами, сыром "Фета", красным луком и маслинами Каламата	580	300
Зеленый салат с авакадо и кешью	690	220
Салат со шпинатом, клубникой, личи и кедровыми орехами	600	200
Овощной салат с сельдереем, фенхелем и сливовым дрессингом	500	170
Салат с говяжьим языком, томатами и перепелиным яйцом	550	250
Салат с Ростбифом- микс из листьев салата, печеный перец, красный лук, Ростбиф	690	220
Тёплый салат с телятиной, мини картофелем и вялеными томатами	680	220
Микс салат с индейкой и цитрусами	520	220
Салат Коктейль с креветками и авокадо под заправкой "Мари Роуз"	530	200
Салат "Мимоза" с лососем	600	240
Сельдь под шубой с зеленью и майонезной заправкой	500	260
Салат "Оливье" с говядиной с/к	500	230
Салат "Оливье" с куриным филе	500	250
Салат с запечёной свеклой и цитрусами жаренным камамбером и ягодным соусом	720	320
Салат с уткой	690	180
Стейк салат с тунцом	1400	180
Салат с курицей и ореховым соусом сатай	790	220
Горячие закуски		
Долма с бараниной	560	250
Пармиджан из баклажан	390	180
Запечённые томаты с моцареллой, фаршированные кус-кусом с соусом ткемали	300	120
Запечённая брускетта с цыпленком и сальсой из томатов	300	130
Фиш энд чипс из судака, моркови и сельдерея с соусом тартар	360	200
Самоса с копченым цыпленком, чеддером, холопенью и сметаной	360	250

Трио из тигровых креветок, лосося и судака под Апельсиновым соусом	560	135
Тигровые креветки в темпура с соусом сладкий чили	590	220
Морской гребешок с яблочным чатни и ореховым соусом	650	120
Креветки на гриле (4 шт.)	<u>650</u>	180
Запечённые мидии с розовым соусом и икрой тобико	500	60
Спринг ролы с овощами и курицей	320	120
Спринг ролы с острыми овощами	320	120
Спринг-роллы со снежным крабом, сливочным сыром и соусом манго	360	200
Жульен с курицей и грибами под сырной корочкой	320	120
Жульен из лесных грибов	480	120
Кокиль из мидий и овощей, запечённый в раковине гребешка	450	100
Блинчики с мясом	390	100
Блинчики с курицей и сыром	310	180
Блинчик с курицей и грибами	310	180
Горячие блюда/Рыба		
Лосось с глазированными овощами и соусом белое вино	1200	320
Сибас с гарниром из кабачков и фенхеля с соусом из овощей и морепродуктов	1090	230
<b>Φ</b>		300
Филе дорады с молодыми овощами и соусом том ям	1090	200
Филе оораоы с молооыми овощами и соусом том ям  Судак с пастой паччери, кабачками, вяленными томатами с  сливочно-сметанным соусом	1090 900	320
Судак с пастой паччери, кабачками, вяленными томатами с		
Судак с пастой паччери, кабачками, вяленными томатами с сливочно-сметанным соусом	900	320
Судак с пастой паччери, кабачками, вяленными томатами с сливочно-сметанным соусом Тунец с овощами вок и фунчозой с имбирно-чесночной заправкой	900 1200	<i>320 220</i>
Судак с пастой паччери, кабачками, вяленными томатами с сливочно-сметанным соусом Тунец с овощами вок и фунчозой с имбирно-чесночной заправкой Форель с птитимом и сливочным сыром	900 1200	<i>320 220</i>
Судак с пастой паччери, кабачками, вяленными томатами с сливочно-сметанным соусом Тунец с овощами вок и фунчозой с имбирно-чесночной заправкой Форель с птитимом и сливочным сыром Горячие блюда/Мясо Стриплойн с брокколи, пюре из корня сельдерея с соусом красное	900 1200 1200	320 220 260

Стриплоин с гарниром из кукурузы, томатов, моркови с перечным демиглясом	1500	440
Рибай с гарниром из томатов, мини картофеля и печеным чесноком	2800	350
Свиная вырезка гриль с кули из болгарского перца, с аджикой и брокколи	950	270
Свиная корейка со спаржей, карамелизированным яблоком и соусом	950	240
Медальоны из вырезки с грибным соусом и овощами гриль	1200	
Каре ягненка в панировке из трав с кус кусом и ягодным соусом	1400	390
Горячие блюда/Птица		
Утиное филе с мочеными яблоками и брусничным соусом	820	220
Утиная ножка с гарниром из капусты, пюре из сельдерея и грушевым соусом	810	280
Куриное филе с моцареллой, вялеными томатами, зеленым базиликом подается с картофельным пюре	650	180
Куриное филе на гриле с овощами	650	200
Гарниры		
Картофель, жаренный с грибами (вешенки, шампиньоны) подаются с маринованными помидорами и чипсами.	350	200
Картофель фри	200	150
Печеный картофель-черри	300	200
Спаржа	680	150
Мангал		
Шашлык из баранины (подается на лаваше, с луком, зеленью и зернами граната)	1200	160
Шашлык из говядины (подается на лаваше, с луком, зеленью и зернами граната)	1000	200
Шашлык из свинины (подается на лаваше, с луком, зеленью и зернами граната)	800	200

Шашлык из курицы (подается на лаваше, с луком, зеленью и зернами граната)	700	200
Шашлык из сёмги (подается на лаваше с соусом наршраб, микс салатом и помидором чери)	1300	200
Каре ягненка (подается на лаваше, с луком, зеленью и зернами граната)	1300	200
Свинина корейка	800	200
Соуса		
Песто	200	100
Бальзамик	150	100
Оливковое масло	200	100
Ткемали	100	100
Сацебели	100	100
Аджика	100	100
Наршраб	100	100
Сметана	100	100
Сливочное масло	100	100
Мед цветочный	150	100
Уксус	50	50
Выпечка		
Хлебные булочки (2 шт.)	100	50
Пирожки с грибами и картофелем (5 штук)	420	200
Пирожки с мясом (5 штук)	450	200
Хлебная корзина (чиабатта, зерновой хлеб, ржаные булочки)	250	200
Фрукты, десерты		
	цена	выход в гр.
Сезонные фрукты (виноград, груша, мандарин, яблоко, хурма)	2300	1500
Фруктовая ваза с экзотическими фруктами и ягодами (манго, маракуя, ананас, физалис, клубника, голубика)	6400	1800
Клубника	500	100

Малина	1000	100
Голубика	1000	100
Ежевика	2000	100
Ананас с клубникой	1360	500
Ассорти восточных даров (Пнжир, курага, финики, ассорти орехов, мед, цукаты)	2200	900
Десерты в ассортименте	250	150
Торт в асс-те 1 кг.	3000	1000