

Меню действительно для ресторанов "Паруса", "Паруса на крыше",
банкетных залов "Панорамный", "Лазурный", "Море", "У моря"
в период с октября 2016 по апрель 2017



	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход	МЕНЮ 3500р.
	САЛАТЫ		4 позиции на выбор по 100гр
1	Традиционный оливье (всеми любимый салат с вареной колбасой)	100	
2	Салат столичный (всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)	100	
3	Салат сельдь под шубой (свекла, сельдь, картофель, морковь, яйцо куриное, майонез)	100	
4	Салат с киноа и куриным филе и грушей (листья салатов, крупа киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)	100	
5	Цезарь с цыпленком (листья салата ромейн, с томатами черри, тертым пармезаном, оригинальным соусом Цезарь)	100	
6	Салат с языком и марин. огурчиками (салат с говяжьим языком, молодым картофелем, маринованными огурчиками и черри томатами)	100	
7	Овощной салат (листья салата со свежими овощами, кр. редисом и оливковым маслом)	100	
8	Салат "Рафаэлло" (салат с филе цыпленка, болг.перцем, яблоками, в кокосовой стружке)	100	
9	Салат с ветчиной и сыром (сытный салат заправленный коктейльным соусом)	100	
10	Куриный салат с шампиньонами (филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнишонами)	100	
11	Греческий салат (традиционный салат с сыром фета в мятной заправке)	100	
12	Салат "Муасье" с тунцом тунец в собственном соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью	100	
13	Салат с баклажанами и помидорами с сыром фета (баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)	100	
14	Гриль овощи с филе цыпленка (запеченое филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетчуп)	100	
15	Салат с маринованным лососем (лосось с отварным картофелем марин.красным луком и рукколой)	100	
16	Салат с копченым лососем (лосось г/к, картофель, лук, огурцы свежие и солен, майонез)	100	
17	Салат " Вальдорф" с уткой (томленная утка, корень сельдерея и зеленое яблоко)	100	
18	Салат овощной с тунцом и мятной заправкой (листья салата, болгарский перец, тунец в собств. соку, красный лук, гренки)	100	
19	Салат с копченной говядиной (коп. с пряностями говяжья вырезка, болгарс. перец, цукини, баклажан обжаренный на углях)	100	
20	Салат с копченной олениной (листья салата, оленина х/к, огурцы, томаты черри, сельдерея, кедровые орехи, сыр Риккота)	100	
21	Цезарь с креветками (тигровые креветки, листья салата, томаты черри, сыр пармеза, соус цезарь)	100	
22	Ломтики груши с лососем в черном кунжуте (листья салатов, обжарен., в кунжуте лосось, перей болгарский, томаты черри, огурцы, груша)	100	
23	Оливье с ростбифом (всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)	100	
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		4 вида ассорти на выбор

	Мясное ассорти, 3 позиции на выбор по 20 гр:		
1	Копченое филе индейки (филе индейки х/к)	20	
2	Сало копченое	20	
3	Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат запеченный с пряностями)	20	
4	Терин из кури с шампиньонами (сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)	20	
5	Колбаса т/к (колбаса твердого копчения из говядины)	20	
6	Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)	20	
7	Буженина (свиная шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)	20	
8	Пате из утки (томленая мякоть утки с медом, горчицей, сыром риккотой) на багете	20	
9	Бастурма из говядины (вяленая в специях говяжья вырезка)	20	
10	Суджук из говядины (вялено-копченая говядина)	20	
11	Пармская ветчина (вяленый свиной окорок)	20	
12	Рулет говяжий (рулет из филе говядины запеченный в дижонской горчице со специями)	20	
13	Ростбиф (филе говядины запеченное в дижонской горчице со специями)	20	
14	Рулет из свинины с овощами (рулет из филе свинины фаршированный овощами, специями и ароматными травами)	20	
	Рыбное ассорти, 3 позиции на выбор по 20гр:		
1	Макрель х/к	20	
2	Террин рыбный (нежный рыбный мусс из лосося и белоснежной трески со спаржей)	20	
3	Рулет из лосося со сливочным сыром (рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)	20	
4	Палтус х/к	20	
5	Тунец х/к	20	
6	Лосось слабой соли (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)	20	
	Овощное ассорти, 3 позиции на выбор по 20гр:		
1	Редис красный	20	
2	Помидоры	20	
3	Перец болгарский	20	
4	Помидоры черри	20	
5	Огурец свежий	20	
	Ассорти солений, 3 позиции на выбор по 20гр:		
1	Квашенная капуста	20	
2	Капуста по-гурийски	20	
3	Соленые огурцы	20	
4	Маринованные помидоры	20	
5	Малосольные огурцы (домашние малосольные огурцы)	20	
	Сырное ассорти, 3 позиции на выбор по 20 гр.		
1	Сыр Гауда (голландский твердый сыр 48-51%жирности)	20	
2	Сыр Сулгуни соленый (грузинский мягкий сыр)	20	
4	Проволоне (мягкий сыр)	20	
5	Сыр бри (мягкий с белой плесенью)	20	
6	Сыр Таледжио (м ягкий в твердой корочке с плесенью)	20	
7	Сыр Рокфорти (мягкий сыр с голубой плесенью)	20	
8	Грана Падано (твердый итальянский сыр 32% жирности)	20	

	Дополнительная холодная закуска:		1 на выбор
1	Филе сельди с картофелем (филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем)	50	
2	Рулет из гриль овощей со сливочным сыром (рулет из баклажан, цукини, фаршированный сливочным сыром)	50	
3	Томато моцарелла (сыр моцарелла с томатами)	50	
4	Брускетта с лососем слабой соли	50	
5	Брускетта с пармой	50	
6	Домашний холодец	50	
	Горячие закуски в стол / порционно		1 на выбор либо 50/50
1	Жульен грибной с куриным филе (жульен в сливочном соусе со специями запеченный под сыром) в булочке	120	
2	Жульен с лососем и грибами (лосось в сливочном соусе с луком порей и шампиньонами запеч. Под сыром) в булочке	120	
3	Мидии, запеченные под сырным соусом	120	
4	Жаренный в пшеничной лепешке сыр сулгуни с кинзой	120	
5	Долма с говядиной (виноградные листья начиненные говяжьим фаршем и рисом со сметанным соусом)	120	
	Горячие блюда в стол / порционно		1 на выбор либо 50/50
1	Шашлык из куриного бедра (филе куриного бедра маринованное в душистых травах с майонезом, подается с маринованным луком и соусом Сальса)	150	
2	Куриная грудка на гриле (куриная грудка, обжаренная на гриле со сливочным-сырным соусом)	150	
3	Медальоны из свинины с беконом (жареное филе свинины с беконом криспи, подается с крем соусом из сливок и грибов)	150	
4	Шашлык из свиной шеи (свиная шея, маринованная в душистых травах с томатами, подается с маринованным луком и соусом Сальса)	150	
5	Филе судака с грибным соусом	150	
6	Утиная ножка конфи с цитрусовым соусом	150	
7	Медальоны из филе говядины с демиглас и грибами	150	
8	Шашлык из лосося (филе марин. лосося с соусом тар тар)	150	
9	Стейк из лосося (филе марин. лосося, подается с соусом тар тар)	150	
10	Буженина из свиной шеи с крем -соусом из демигласа и сливок	150	
	Гарниры в стол / порционно		1 на выбор либо 50/50
1	Молодой картофель по-домашнему (молодой картофель запеченный со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью)	100	
2	Овощи на гриле (паприка, цукини, баклажаны приготовленные в Хоспере, подаются с песто из базилика)	100	
3	Картофельный гратен (нарезанный слайсами картофель, запеченный с сыром пармезан и сливками)	100	
4	Овощной рататуй (паприка, цукини, баклажаны, морковь, лук, тушенные со свежими томатами)	100	
5	Смесь дикого и белого риса на пару	100	
	Фрукты		
1	200гр на персону	200	
	Хлеб ржаной и тостовый НЕОГРАНИЧЕНО		выход 1370 гр на чел