



БЛАГОДАТЬ

ФРЕГАТ

Банкетное
меню

Холодные закуски и салаты:

	гр	Р
Олюторская сельдь с молодым картофелем	60	280
Домашнее сало с ржаным хлебом.....	50	280
Домашние соленья (огурцы солёные, томаты, черемша, чеснок, квашеная капуста)	60	280
Овощная тарелка	60	280
Пшеничный тако с моцареллой и болоньезе	60	280
Классический оливье с ветчиной из индейки	100	280
Сельдь под шубой	100	280
Малосольные огурчики по домашнему рецепту.....	80	330
Оливье из печёных овощей с хрустящим фермерским цыплёнком	100	330
Листья салата с нежным цыплёнком	85	330
Разносолы (малосольные огурцы, пряная тыква, малосольный кабачок)	90	330
Рулетки из баклажанов	80	330
Паштет из печени цыплёнка с бриошь и брусникой в портвейне	120	330
Форшмак с кислым яблоком и ржаным хлебом	120	330
Хрустящие баклажаны с томатами, страчателлой и тыквенными семечками	80	330
Цезарь с цыплёнком.....	100	330
Салат с овощами и печёным сыром фета	55	330
Салат с куриной печенью и рикоттой.....	100	330
Салат с ростбифом и молодым картофелем	100	380
Листья салата с кальмаром, авокадо, и битыми кабачками.....	80	380
Салат с хрустящей треской и горчичной заправкой.....	100	440
Салат с уткой и печёной тыквой.....	90	460
Антипаста (итальянские специалитеты).....	60	480
Вителло Тоннато	80	480
Листья салата с креветками, авокадо, манго и страчателлой.....	80	480
Сырная тарелка.....	60	480
Тар-Тар из тунца с авокадо и мочёной клубникой	60	480
Лосось гравлакс со свёклой и малиной	40	490
Тар-Тар из говядины с айоли из печёного чеснока	60	490
Оливки Гигант	100	560
Мясная тарелка (ростбиф, язык, буженина, бастурма).....	80	630
Оливье с крабом.....	100	730
Рыбное ассорти (лосось шеф-посола, масляная рыба, палтус холодного копчения)	60	730
Оливье с мраморной говядиной	100	730
Хлеб тартин со взбитым, сливочным маслом	60	330
Булочки со взбитым маслом	90	250

Горячие закуски:

	гр	Р
Хрустящий цыплёнок	70	250
Жульен с курицей.....	90	270
Картофельный драник с подкопчённой сметаной и щучьей икрой.....	90	270
Мини пирожки (картошка с грибами / лук с яйцом / с капустой).....	150	270
Аранчини с говядиной и трюфельным соусом	110	280
Аранчини с креветками и соусом манго-чили.....	110	280
Креветки в хрустящем тесте с соусом манго.....	60	320
Печёные шампиньоны с цыплёнком и сыром	100	420
Салат Романо с соусом из анчоусов и подкопчённой индейкой.....	120	440
Мини чебуреки с морепродуктами	90	530
Ростбиф, зажаренный на открытом огне, с печёной тыквой в меду.....	80	570
Форель в беконе с соусом наполи.....	75	630

Горячее:

	гр	Р
Куриная грудка с печёным картофелем	220	820
Бефстроганов с картофельным пюре	230	820
Куриная грудка с грибным соусом и булгуром.....	230	820
Треска с картофельным пюре по польским соусом	200	820
Котлеты из трех видов рыб с картофельным пюре и томатами и эдамаме.....	230	970
Биштекс с печёным картофелем	235	1200
Утиная грудка с морковным пюре и соусом из еловых шишек	225	1450
Томлёная говяжья грудинка с медово-горчичным соусом и трюфельным пюре.....	230	1540
Спинка карельской форели с зелёным гарниром	220	1690
Утиная ножка конфи с картофельным кремом и мочёной брусникой.....	280	1690
Сибас с жареными томатами и артишоками.....	235	2220
Осьминог по-сицилийски.....	235	3400

Банкетное меню

Выпускное меню 3600 ₽

Холодные закуски и салаты: гр

Цезарь с цыплёнком	100
Овощная тарелка	60
Пшеничный тако с моцареллой и болоньезе	60
Оливье из печёных овощей с хрустящим фермерским цыплёнком	100
Рулетики из баклажанов	80
Хрустящие баклажаны с томатами, страчателлой и тыквенными семечками	80
Булочки со взбитым маслом	60

Горячие закуски:

Хрустящий цыплёнок	90
--------------------------	----

Горячие блюда (на выбор):

Треска с картофельным пюре под польским соусом	200
Куриная грудка с грибным соусом и булгуром	250

Бар: мл

Минеральная вода	330
Домашний морс из брусники	500
Чай / кофе на выбор	80

общий вес: 830 гр



меню 3650 ₽

Холодные закуски и салаты:

	гр
Форшмак с кислым яблоком и ржаным хлебом	120
Листья салата с кальмаром, авокадо, и битыми кабачками	80
Домашние соленья	60
Классический оливье с ветчиной из индейки	100
Олюторская сельдь с молодым картофелем	60
Домашнее сало с ржаным хлебом	50
Булочки со взбитым маслом	90

Горячие закуски:

Мини-пирожки (3шт)	150
--------------------------	-----

Горячие блюда (на выбор):

Треска с картофельным пюре под польским соусом	200
Куриная грудка с печёным картофелем	250

Бар:

	мл
Минеральная вода DAUSUZ	330
Домашний морс из брусники	500
Чай / кофе на выбор	80

общий вес: 910 гр



меню 4000 ₽

Холодные закуски и салаты:

	гр
Форшмак с кислым яблоком и ржаным хлебом.....	120
Листья салата с кальмаром, авокадо, и битыми кабачками	80
Овощная тарелка.....	60
Оливье из печёных овощей с хрустящим фермерским цыплёнком.....	100
Антипаста (итальянские специалитеты)	60
Паштет из печени цыплёнка с бриошь и брусникой в портвейне	50
Булочки со взбитым маслом	90

Горячие закуски:

Аранчини с креветками и соусом манго-чили.....	150
---	-----

Горячие блюда (на выбор):

Котлеты из трех видов рыб с картофельным пюре и томатами и эдамаме	200
Бефстроганов с картофельным пюре	250

Бар:

	мл
Минеральная вода DAUSUZ	330
Домашний морс из брусники	500
Чай / кофе на выбор	80

общий вес: 910 гр



меню 5100 ₺

Холодные закуски и салаты: гр

Овощная тарелка.....	60
Рыбная тарелка.....	60
Мясная тарелка.....	80
Салат с овощами и печёным сыром фета.....	55
Оливье из печёных овощей с хрустящим фермерским цыплёнком.....	100
Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой.....	80
Цезарь с цыплёнком.....	100
Домашние соленья	60
Булочки со взбитым маслом	90

Горячие закуски (на выбор):

Жюльен с куриной грудкой.....	120
Картофельный драник с подкопчёной сметаной и щучьей икрой.....	115

Горячие блюда (на выбор):

Котлеты из трех видов рыб с картофельным пюре и томатами и эдамаме	260
Бефстроганов с картофельным пюре	230

Бар:

мл

Минеральная вода DAUSUZ	330
Домашний морс из брусники	500
Чай / кофе на выбор	80

общий вес: 1030 гр



меню 6100 ₺

Холодные закуски и салаты: гр

Вителло Тоннато.....80

Олюторская сельдь
с молодым картофелем.....120

Классический оливье
с ветчиной из индейки100

Рыбное ассорти
(лосось шеф-посола, масляная рыба,
палтус холодного копчения).....60

Салат с овощами
и печёным сыром фета.....55

Листья салата с кальмаром,
авокадо, и битыми кабачками.....80

Хрустящие баклажаны
с томатами, страчателлой
и тыквенными семечками.....80

Тар-тар из говядины
с айоли из печёного чеснока.....60

Булочки со взбитым маслом60

Горячие закуски: гр

Салат Романо
с соусом из анчоусов
и подкопчённой индейкой120

Креветки в хрустящем тесте
с соусом манго60

Горячие блюда (на выбор):

Спинка карельской форели
с зелёным гарниром230

Бифштекс с печёным картофелем.....230

Бар: мл

Минеральная вода DAUSUZ330

Домашний морс из брусники500

Чай / кофе на выбор80

общий вес: 1100 гр

меню 6800 ₽

Холодные закуски и салаты: гр

Антипасты60

Вителло-Тонатто80

Листья салата с креветками,
авокадо, манго и страчателлой80

Хрустящие баклажаны
с томатами, страчателлой
и тыквенными семечками80

Мясная тарелка
(ростбиф, язык, буженина, бастурма).....80

Оливье с крабом100

Лосось гравлакс
со свеколой и малиной 40

Салат с овощами
и печёным сыром фета..... 55

Булочки со взбитым маслом90

Горячие закуски: гр

Ростбиф,
зажаренный на открытом огне,
с печёной тыквой в меду.....80

Креветки в хрустящем тесте
с соусом манго60

Горячие блюда (на выбор):

Томлёная говяжья грудинка
с медово-горчичным соусом
и трюфельным пюре..... 230

Спинка карельской форели
с зелёным гарниром 220

Утиная грудка с морковным пюре
и соусом из еловых шишек225

Бар: мл

Минеральная вода DAUSUZ 330

Домашний морс из брусники500

Чай / кофе на выбор80

общий вес: 1030 гр

Спец.предложение

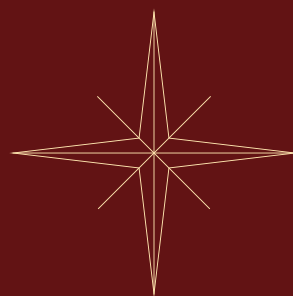
Горячие на выбор:

гр

₽

Целый осьминог в глазури с молодым картофелем и томатным соусом (на 8 персон).....	2800	52 000
Запечённое филе корельской форели со специями и цитрусовым терияки, подаётся с жареным брокколи (на 8 персон).....	2200	20 000
Запечённая баранья нога с гранатовым соусом и овощами гриль (кабачки, баклажаны, кукуруза, брокколи) (на 12 персон)	3300	35 000
Жареный ростбиф из говяжьей вырезки с печёным мини картофелем (на 12 персон)	4200	32 000
Запечённый осётр целиком (на 10 персон).....	1750	25 000





БЛАГОДАТЬ

ФРЕГАТ

Фуршетное
МЕНЮ

Фуршет конструктор

Холодные закуски и салаты:	гр	Р
Блины <i>со сливочным кремом и икрой</i>	20	220
Бриошь с пате <i>из гусиной печени и кремом из инжира</i>	30	170
Брокколи с муссом из тофу	30	230
Малососльный тунец <i>с кокосовым «лече де тигре»</i>	25	320
Лосось слабой соли <i>с огурцом и сливочным сыром</i>	30	280
Оладьи со сметаной и красной икрой	20	170
Оливье с индейкой	50	290
Оливье с креветками	50	340
Парма с грушей и базиликом	20	260
Ростбиф <i>на ржаном хлебе с луковым кремом и битыми огурцами</i>	60	320
Сыр бри с еловым вареньем	15	190
Тар-Тар из говядины на бриошь	50	320
Тар-Тар из лосося с гуакамоле	45	480
Форшмак на мятом картофеле	45	170
Томат черри <i>со страчателлой и малиной</i>	20	240
Мини сендвич с цыплёнком	100	290
Пирожок с капустой	50	90
Пирожок с картофелем и грибами	50	90
Пирожок с яйцом и луком	50	90

Горячие закуски:	гр	Р
Аранчини с сыром и соусом наполи	80	320
Креветка в азиатском соусе и кунжуте	20	220
Креветки в хрустящем тесте с соусом манго	40	240
Бургер с мраморной говядиной	130	560
Спринг-ролл с креветками	70	270
Спринг-ролл с цыплёнком	70	230
Шашлычок с креветками	70	460
Шашлычок из цыплёнка	80	290

Десерты:	гр	Р
Пирожное нарезное Груша и Тархун	50	230
Пирожное нарезное Клубника и Йогурт	50	230
Пирожное нарезное Клубника и Маракуйя	50	170
Пирожное нарезное Малина и Йогурт	50	320
Пирожное нарезное Смородина и Жасмин	50	170
Канapé фруктовое	30	320
Булочка Шу	30	230
Мини-сметанник	40	320
Мини-медовик	50	170
Мини тирамису	50	320

Фуршет Русский сет 2500 ₽

Холодные закуски и салаты:

гр

Блины со сливочным кремом и икрой.....	20
Лосось слабой соли с огурцом и сливочным сыром.....	30
Оливье с индейкой	50
Ростбиф на ржаном хлебе с луковым кремом и битыми огурцами	60
Пирожок с капустой	50
Пирожок с картофелем и грибами	50
Пирожок с яйцом и луком.....	50

Горячие закуски:

Шашлычок с креветками.....	70
Шашлычок из цыплёнка	80

Десерты:

Мини-сметанник.....	50
Мини-медовик.....	50

общий вес: 560 гр



Фуршет Итальянский сет 3000 ₽

Холодные закуски и салаты:

гр

Малососльный тунец с кокосовым «лече де тигре».....	25
Лосось слабой соли с огурцом и сливочным сыром.....	30
Оливье с креветками.....	50
Парма с грушей и базиликом.....	20
Сыр бри с еловым вареньем.....	15
Тар-Тар из говядины на бриошь	50
Томат черри со страчателлой и малиной	20

Горячие закуски:

Аранчини с сыром и соусом наполи	80
Шашлычок с креветками.....	70

Десерты:

Канapé фруктовое	30
Булочка Шу	30

общий вес: 420 гр



Фуршет Мясной сет 3000 ₽

Холодные закуски и салаты:

гр

Бриошь с пате из гусиной печени и кремом из инжира.....	30
Оливье с индейкой	50
Парма с грушей и базиликом.....	20
Ростбиф на ржаном хлебе с луковым кремом и битыми огурцами	60
Тар-Тар из говядины на бриошь	50
Мини сендвич с цыплёнком.....	100

Горячие закуски:

Бургер с мраморной говядиной	130
Спринг-ролл с цыплёнком	70
Шашлычок из цыплёнка	80

Десерты:

Канapé фруктовое	30
------------------------	----

общий вес: 620 гр



Фуршет сет Дары моря 3300 ₽

Холодные закуски и салаты:

гр

Блины со сливочным кремом и икрой 20

Малососльный тунец
с кокосовым «лече де тигре» 25

Лосось слабой соли
с огурцом и сливочным сыром 30

Оладьи со сметаной и красной икрой 20

Оливье с креветками 50

Тар-Тар из лосося с гуакамоле 45

Форшмак на мятом картофеле 45

Горячие закуски:

Креветка в азиатском соусе и кунжуте 20

Креветки в хрустящем тесте с соусом манго 40

Спринг-ролл с цыплёнком 70

Шашлычок с креветками 70

Десерты:

Канapé фруктовое 30



общий вес: 465 гр