



Мы открыты для Вас с 2002 года!
Кухня Стран Средиземноморья и Ближнего Востока.

191119, Санкт-Петербург, ул. Марата, 55/5 (812) 764-73-33 www.barbaria.ru Instagram: barbaria_spb

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

- 2490 -

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ * 800гр.

Мясное плато

из деликатесных колбас и буженины собственного приготовления

Подаются с медово-горчичным соусом

30/15/15гр

Свежие сезонные овощи с оливковым маслом

65гр

Коллекция сыров с медом, печеньем от Хестона и орехами

Благородные сыры: твердый, козий, с плесенью

Подаются с грецкими орехами и печеньем с бананами и беконом

50гр

Салат из цыпленка с паприкой, свежими огурцами, зеленью и чесночным майонезом

Обжаренный цыпленок с тонко нарезанными свежими огурцами, паприкой, зеленью и чесноком.

Заправляется домашним майонезом с соцветиями кинзы и перепелиными яйцами.

75гр

Лосось Шеф-посола с каперсами и лимоном

50гр

Баклажаны с томатами, кинзой и чесноком

Баклажаны, нарезанные вдоль тонкими пластинами, обжариваются в льезоне со специями.

Томаты, укроп, кинза, чеснок мелко режутся и заправляются черным перцем, солью, соевым соусом смешиваются и заворачиваются в слайс баклажана. Выкладываются на соус Песто.

35гр

Салат с жареной говядиной, томленной свеклой и грецким орехом

Жареное филе говядины с репчатым луком смешиваем с тонко нарезанными овощами.

Добавляется томленая свекла и дробленый грецкий орех.

Заправляется майонезом. Декорируется жареной соломкой из белого картофеля.

75гр

Теплый салат с молодыми осьминогами

Осьминоги обжариваются в сливочном масле с белым перцем. Выкладываются с листьями петрушки, отварным картофелем, паприкой и стеблем сельдерея.

Салат заправляется оливковым маслом, с соком лимона и анчоусами.

50гр

Самоса с бараниной

Из тонкого хрустящего теста, обжаренная с розмарином

40гр

Сельдь слабой соли с паровым картофелем «Шато»

С ароматным маслом и укропом

30/50гр

Салат с телячьей вырезкой, дайконом и брынзой

Телятина обжаривается с луком,

добавляются свежие редис и огурец, сычужный сыр, специи. Заправляется сметаной.

50гр

Ассорти из корнишонов и томатов «Черри»

Маринад с укропом и семенами горчицы.

40гр

Гигантские греческие оливки и маслины

30гр

Баклажаны в лезоне с сычужным сыром и чесночным соусом

Очищенные от кожицы и нарезанные кольцами баклажаны, обжариваются в лезоне, выкладываются на тарелку.

Затем смазываются майонезно-чесночным соусом, посыпаются тертой брынзой и мелко рубленым укропом.

50гр

Салат из баранины с перепелиными яйцами

Обжаренная баранина со свежими томатами, огурцами, кинзой и чесночным майонезом.

50гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Медальоны из телятины с белыми грибами и опятами в сливочно-коньячном соусе

Телятина обжаривается с белыми грибами и опятами в коньячно-сливочном соусе.

Подается с картофельным пюре.

Декорируется крем бальзамом, «Черри» и молотой паприкой

140/150/50

Стейк из лосося на подушке из зеленых овощей

Лосось обжариваем на гриле.

Отдельно бланшируем фасоль стручковую, горошек стручковый, горошек зеленый, брокколи.

Отдаем с соусом из белого вина, сливок и рыбного бульона.

150/80/30г

Куриная грудка с соусом «Песто» и ароматным рисом «Басмати»

Куриное филе, предварительно замаринованное в соусе «Песто» (базилик, чеснок, оливковое масло, пармезан, кедровые орехи). Филе обжаривается на гриле, доводится до готовности.

Отварной рис «Басмати» прогревается в сливках с тертым сыром «Пармезан»

Выкладывается с соусом «Песто» со сливками. Декорируется томатом «Черри», черным кунжутом и тимьяном.

200/90/30гр

ХЛЕБ & БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Выпечной хлеб, хрустящие хлебные палочки со сливочным маслом

125гр

Домашний ягодный морс

200мл

Вода без газа с мятой и лимоном

(без ограничения)

Чай / Кофе

(в ассортименте на Ваш выбор)

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

Персональные мини-меню

с подробным описанием блюд основного курса

Скатерти и напероны

с хрустальными бусинами и шелковыми кисточками

Столовые салфетки

могут быть скручены под латунные кольца или шелковые ленты

Латунные подсвечники

с декоративными подложками из золотого стекла