

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 4300р.
	<b>САЛАТЫ</b>		<b>4 позиции на выбор по 100гр</b>
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)		
4	Овощной салат (листья салата со свежими овощами, кр. редисом и оливковым маслом)	100	
5	Салат с языком и маринованными огурчиками (салат с говяжьим языком, молодым картофелем, маринованными огурчиками и черри томатами)	100	
6	Куриный салат с шампиньонами (филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корншонами)	100	
7	Салат "Рафаэлло" (салат с филе цыпленка, болгарским перцем, яблоками, в кокосовой стружке)	100	
8	Греческий салат (традиционный салат с сыром фета, овощами и мятной заправкой)	100	
9	Салат с ветчиной и сыром (сытный салат, заправленный коктейльным соусом)	100	
10	Салат "Муасье" с тунцом (тунец в собственном соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью)	100	
11	Салат с баклажаном и помидорами с сыром фета (баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)	100	
12	Гриль овощи с филе цыпленка (запеченое филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетчуп)	100	
13	Оливье с ростбифом (всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)	100	
14	Салат с маринованным лососем (лосось с отварным картофелем маринованным красным луком и рукколой)	100	
15	Цезарь с цыпленком (листья салата ромейн, с томатами чери, тертым пармезаном, оригинальным соусом Цезарь)	100	
16	Салат с киноа и куриным филе и грушей (листья салатов, крупа киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)	100	
17	Салат с копченым лососем (лосось горячего копчения, картофель, лук, огурцы свежие и соленые, майонез)	100	
18	Салат "Вальдорф" с уткой (салат с томленой уткой, корнем сельдерея и зеленым яблоком)	100	
19	Салат овощной с тунцом и мятной заправкой (листья салатов, болгарский перец, тунец в собственном соку, красный лук, гренки)	100	
20	Салат с копченой говядиной (копченая с пряностями говяжья вырезка, болгарский перец, цукини, баклажаны обжаренные на углях)	100	
21	Салат с копченой олениной (листья салатов, оленина холодного копчения, огурцы, томаты черри, сельдерея стебель, кедровые орехи, сыр рикотта)	100	
22	Цезарь с креветками (листья салатов, тигровые креветки, томаты черри, гренки, сыр пармезан)	100	

23	Ломтики груши с лососем в черном кунжуте( листья салатов, обжаренный в кунжуте лосось, перец болгарский, томаты черри, огурцы, груша)	100	
24	Салат с тунцом авокадо и тайской заправкой (листья салата, обжаренный в кунжуте тунец, редис , авокадо, лук красный, стебель сельдерея, огурцы)	100	
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			<b>4 вида ассорти на выбор</b>
<b>Мясное ассорти 4 позиции на выбор по 15 гр:</b>			
1	Сало копченое	15	
2	Копченое филе индейки (филе индейки х/к)	15	
3	Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат, запеченный с пряностями)	15	
4	Террин из кури с шампиньонами (сливочный мусс из мякоти кури с шампиньонами)	15	
5	Колбаса т/к (колбаса твердого копчения из говядины)	15	
6	Язык отварной (телячий язык, отварной с кореньями и зеленью)	15	
7	Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)	15	
8	Пате из утки (томленая мякоть утки с медом, горчицей, сыром риккотой) на багете	15	
9	Бастурма из говядины (вяленая в специях говяжья вырезка)	15	
10	Суджук из говядины (вялено-копченая говядина)	15	
11	Пармская ветчина (вяленый свиной окорок)	15	
12	Рулет говяжий (рулет из филе говядины, запеченный в дижонской горчицы со специями)	15	
13	Ростбиф (филе говядины, запеченное в дижонской горчице со специями)	15	
14	Рулет из свинины с овощами (фаршированный овощами, специями и ароматными травами)	15	
15	Оленина с/к	15	
<b>Рыбное ассорти 4 позиции на выбор по 15гр.:</b>			
1	Макрель х/к	15	
2	Террин рыбный (нежный рыбный мусс из лосося и белоснежной трески со спаржей)	15	
3	Рулет из лосося со сливочным сыром (рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)	15	
4	Палтус х/к	15	
5	Тунец х/к	15	
6	Лосось слабой соли (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)	15	
7	Угорь копченый Унаги (копченый угорь в соусе Унаги)	15	
<b>Овощное ассорти, 3 позиции на выбор по 15 гр.:</b>			
1	Редис красный	15	
2	Помидоры	15	
3	Перец болгарский	15	
4	Помидоры черри	15	
5	Огурец свежий	15	
<b>Ассорти солений, 4 позиции на выбор по 15 гр.:</b>			
1	Квашенная капуста	15	
2	Капуста по-гурийски	15	
3	Соленые огурцы	15	
4	Маринованные помидоры	15	
5	Малосольные огурцы (домашние малосольные огурцы)	15	
<b>Сырное ассорти, 4 позиции на выбор по 15 гр.:</b>			

1	Сыр Гауда (голландский твердый сыр)	15	
2	Сыр Сулгуни соленый (грузинский мягкий сыр)	15	
3	Проволоне (мягкий сыр)	15	
4	Сыр бри (мягкий с белой плесенью)	15	
5	Сыр Таледжио (мягкий в твердой корочке с плесенью)	15	
6	Сыр Рокфорти (мягкий сыр с голубой плесенью)	15	
7	Грана Падано (твердый итальянский сыр)	15	
8	Сыр Моцарелла (молодой итальянский сыр родом из региона Кампания)	15	
9	Сыр Пекорино Романо (принадлежит к подвиду мягких итальянских невареных прессованных сыров, производимых из овечьего молока)	15	
<b>Порционная закуска, комплимент от Шеф-повара:</b>			1 на выбор
1	Нежный паштет из куриной печени с яблочным чатни	100	
2	Желтоперый тунец в хрустящей корочке	100	
3	Карэ ягненка с фисташками и соусом порто	100	
<b>Горячие закуски 120 гр на порцию:</b>			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	
6	Запеченный баклажан в прованских травах	120	
7	Тигровые креветки в темпуре	120	
<b>Горячие блюда, в стол / порционно</b>			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	
11	Каре из баранины в медово-горчичном соусе	150	
12	Филе трески с соусом тортюфа	150	
13	Сочный антрекот из говядины	150	

<b>Гарниры, в стол / порционно</b>		1 на выбор либо 50/50
1	Молодой картофель по-домашнему (молодой картофель запеченый со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью)	100
2	Овощи на гриле (паприка, цуккини, 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, цуккини, баклажаны, морковь, лук, тушеные со свежими томатами)	100
5	Смесь дикого и белого риса на пару	100
<b>Фрукты</b>		
1	200гр на персону	200
<b>Хлеб ржаной и тостовый НЕОГРАНИЧЕНО</b>		выход 1410 гр на чел