



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
меню на одну персону 1800 ₺

**Холодные закуски**

Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Куриный рулет с листьями салатов и черри .....	30/20
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой .....	30/15/25/15
Свежие овощи, зелень .....	100/30 (перец болг., редис, огурцы, помидоры, листья салата)
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром .....	100
Салат сельдь «под шубой» .....	150/20
Салат «Оливье» .....	100
Малосольные огурчики с укропом .....	60

**Горячие блюда (на выбор)**

Запечённое филе зубатки .....	200/150/30
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных травил	
Томлёная утиная ножка .....	140/100
с печеным яблоком и брусничным соусом	
Пирожки:	
- с капустой .....	75
- с рисом, яйцом и зелёным луком .....	75
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	45/45/25

**Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай, кофе, сливки	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
меню на одну персону 2400 ₺

**Холодные закуски**

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5
Куриный рулет с листьями салатов и черри .....	30/20
Буженина по домашнему с горчиным соусом и печёными овощами .....	30/20
Свежие овощи, зелень .....	100/30 (перец болгар., редис, огурцы, помидоры, листья салата)
Салат «Греческий» .....	80
Салат «Оливье» .....	100
Салат с языком , болгарским перцем, шампиньонами и сыром .....	100
Малосольные огурчики с укропом .....	60

**Горячая закуска**

Жульен с курой и грибами .....	120
--------------------------------	-----

**Горячие блюда (на выбор)**

Запечённое филе зубатки .....	200/150/30
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных травил	
Томлёная утиная ножка .....	140/100
с печеным яблоком и брусничным соусом	
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	45/45/25

**Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай, кофе, сливки	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
**меню на одну персону 2700 ₺**

**Холодные закуски**

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Скумбрия горячего копчения .....	55/40/15
Скумбрия из собственной коптильни, с салатом из картофеля и м/с огурца .....	
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5
Сельдь «под шубой» .....	150/20
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами .....	30/20
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри .....	30/20/5
Куриный рулет с листьями салатов и черри .....	30/20
Соленья и маринады .....	120
(солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь «по - корейски»)	
Салат «Греческий» .....	80
Салат «Оливье» .....	100
Фрукты .....	200
Пирожки:	
- с капустой .....	75
- с рисом, яйцом и зелёным луком .....	75
Хлеб - 2 видов .....	45/45/25

**Горячие блюда (на выбор)**

Запечённое филе зубатки .....	200/150/30
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных травили	
Томлёная утиная ножка .....	140/100
с печеным яблоком и брусничным соусом	

**Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай / кофе (на выбор)	

**Предложение действует при заказе от 10 человек**

# **ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

## **по организации банкета**

### **меню на одну персону 3000 ₺**

#### **Холодные закуски**

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Лососевая икра с горячими блинами и сметаной .....	20/120/20
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри .....	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами .....	30/20
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом .....	50/20
Салат «Греческий» .....	80
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром .....	100
Фрукты .....	200
Пирожки	
- с капустой .....	75
- с рисом, яйцом и зелёным луком .....	75
Хлеб - 2 видов .....	45/45/25

#### **Горячая закуска (подаётся в стол в блюдах)**

Хачапури «имеретинский» .....	100
с сыром «сулгуни» (1 хачапури на 4 человека в стол)	

#### **Горячие блюда (на выбор)**

Сибас запеченный в пергаменте с мидиями «бушо» .....	300
или	
Медальоны из говяжьей вырезки .....	165/120/30
с кремом из картофеля и свежего базилика , с соусом эстрагон	
рекомендуемая степень прожарки «medium»	

#### **Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай / кофе (на выбор)	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**

# **ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

## **по организации банкета**

### **меню на одну персону 3500 ₺**

#### **Холодные закуски**

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Пармская ветчина с дыней и семенами аниса .....	15/15
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри .....	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами .....	30/20
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой .....	30/30/5
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом .....	50/20
Малосольные огурчики с укропом .....	60
Свежие овощи, зелень .....	100/30 (перец болгарский, редис, огурцы, помидоры, листья салата)
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром .....	100
Салат «Оливье» .....	100
Фрукты .....	200
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	45/45/25

#### **Горячая закуска**

Боровики томленные в сметане .....	120
------------------------------------	-----

#### **3 горячих блюда (на выбор)**

Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями .....	200/100
и тушёным с сыром шпинатом	
или	
Томлёная утиная ножка .....	140/100
с яблочным чатни	
или	
Медальоны из говяжьей вырезки .....	165/120/30
с кремом из картофеля и свежего базилика , с соусом эстрагон	
рекомендуемая степень прожарки «medium»	

#### **Напитки**

Морс клюквенный .....	300
Чай / кофе (на выбор)	

**Предложение действует при заказе от 10 человек**

# **ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

## **по организации банкета**

### **меню на одну персону 5500 ₺**

#### **Мини - закуски (велком)**

Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком .....	25
Маринованная говядина с гаспачо и пармезаном .....	35
Канapé с сыром, виноградом и мятой .....	30
Канapé из лосося слабой соли со сливочным сыром .....	30
Фрукты .....	100

#### **Холодные закуски**

#### **Порционные блюда**

Медальон из лосося с овощами в восточном стиле .....	45/70
--	-------

#### **Рыбные закуски**

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Заливное из судака и свежего шпината .....	60
Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом .....	30/3
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри .....	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни .....	30/5

#### **Мясные закуски**

Пармская ветчина с дыней и семенами аниса .....	15/15
Карпаччо из говядины с пармезаном и бальзамической карамелью .....	25
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой .....	30/30/5
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом .....	50/20
Вителло - тонато (нежная телятина с соусом из тунца и каперсами) (на 6 чел. 2 блюда) .....	60
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри .....	30/20/5

#### **Разное**

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Моцарелла с томатами, печёной чабатой и свежим базиликом, .....	20/20/5
с соусом Песто и оливковым маслом	
Малосольные огурчики с укропом .....	60
Маринованные грибы .....	50/15
Фрукты (Фруктовая ваза) .....	200

## Горячие закуски (на выбор)

Боровики.....120  
томленые в сметане

## Сорбет

Лимонно - лаймовый сорбет со свежим базиликом .....50

## Основные блюда (на выбор)

Сибас запечённый в пергаменте.....300  
с мидиями «бушо»

Медальоны из говяжьей вырезки..... 165/120/30  
с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон  
рекомендуемая степень прожарки «medium»

Томлёная утиная ножка ..... 140/100  
с яблочным чатни

Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» ..... 45/45/25

Морс клюквенно-брусничный .....500  
Чай / кофе

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
по организации банкета  
меню на одну персону 7800 ₺

**Мини - закуски (велком)**

Камамбер с виноградом и мятой.....	25
Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком .....	25
Маринованная говядина с гаспачо и пармезаном .....	35
Канapé из ростбифа с корнишоном .....	25
Морской гребешок «Сан - жак» гриль с баклажаном.....	20
Фрукты .....	100

**Холодные закуски**

**Порционные блюда**

Мусс из авокадо с тигровыми креветками в кукурузных хлопьях .....	100
---	-----

**Рыбные закуски**

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой .....	25/10
Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом .....	30/3
Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом.....	60
Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью .....	50
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри.....	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом .....	30/75/15
Тунец-гриль с баклажанами и соусом «Мацухису» .....	30/30/5

**Мясные закуски**

Телячий студень с печёным чесноком и хреном.....	160/40
Пармская ветчина с дыней и семенами аниса .....	15/15
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой .....	30/30/5
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом .....	50/20
Вителло - тонато (нежная телятина с соусом из тунца и каперсами) (на 6 чел. 2 блюда).....	60
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой .....	30/15/25/15
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри.....	30/20/5



## Разное

Гигантские оливки , выдержанные в оливковом масле с прованскими травами .....	25
Моцарелла с томатами, печёной чабатой и свежим базиликом, .....	20/20/5
с соусом Песто и оливковым маслом	
Малосольные огурчики с укропом .....	60
Маринованные грибы .....	50/15
Фрукты (Фруктовая ваза) .....	200
Свежие овощи, зелень (перец болгар., редис, огурцы, помидоры, листья салата) .....	100/30

## Горячие закуски (в стол) - 1 курс

Хачапури «имеретинский» (На 4 человека в стол) .....	100
с сыром «сулугуни»	

## Горячие закуски (на выбор) - 2 курс

Боровики .....	120
томленые в сметане	
или	
Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе со свежей рукколой и белым хлебом .....	80/70/40

## Сорбет

Лимонно - лаймовый сорбет со свежим базиликом .....	50
---	----

## Основные блюда (на выбор)

Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке .....	200/100/30
с запечённым баклажаном и душистыми травами рекомендуемая степень прожарки»medium»	
Сибас запечённый в пергаменте .....	300
с мидиями «бушо»	
Томлёная утиная ножка .....	140/100
с яблочным чатни	
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» .....	45/45/25
Морс клюквенно-брусничный .....	500
Чай / кофе	

---

**Предложение действует при заказе от 10 человек**