



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Фуршет (мини закуски)

	выход	цена
Туец - гриль с баклажаном и соусом «Мацухису»	20	180
Камамбер с виноградом и мятой	25	120
Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком	25	110
Маринованная говядина с гаспаччо и «пармезаном»	35	75
Тар-тар из тунца Еллоуфин с кунжутным маслом и соусом «Терияки»	20	130
Морской гребешок «Сан - жак» гриль с баклажаном	20	190
Канapé с ветчиной, маринованным огурцом и томатами черри	30	120
Канapé с сыром, ветчиной и томатами черри	30	90
Канapé с сыром, виноградом и мятой	25	40
Канapé из лосося слабой соли со сливочным сыром	30	170
Канapé из ростбифа с корнишонами	25	130
Тартинки с красной икрой	30 (2 шт.)	160
Мини - бутерброд с красной икрой на французском багете	45	270
Французский багет с лососем слабой соли и розовым перцем	40	150
Острый маринованный перец с сырным муссом, курагой и орехами	1 шт.	190
Мини - овощи с гаспаччо из свежих томатов	1 шт	60
Пармская ветчина с дыней	1 шт	60
Фрукты	100	140
(яблоко, груша, ананас, клубника, киви)		

Холодные закуски и салаты

Порционные блюда

	выход	цена
Камчатский краб с кремом из авокадо, на гаспаччо из спелых томатов	105	990
Мусс из авокадо с тигровыми креветками в кукурузных хлопьях	75	580
Тигровая креветка с йогуртово-огуречным соусом	15/25	100
Медальон из лосося с овощами в восточном стиле	45/70	390
(цуккини, грибы шиитакэ, паприка, порей, кинза)		

Большие банкетные блюда

	выход	цена
Стерлядь припущенная, с раками	1200/1000	7 000
Филе лосося горячего копчения на листьях салата с йогуртовым соусом	1500/200/50	11 500

Рыбные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Устрицы	1 шт.	430		
Форель холодного копчения с дрессингом из вяленых томатов	25/10	230	150/60	1 350
Заливное из судака	60	300	360/15	1 800
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10	200	150/60	1 200
Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом	30/3	450	180/20	2 700
Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом	60	580	360/15	3 500
Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью	50	430	300/10/5	2 600
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри	15/15	200	90/100	1 200
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15	90	180/450/100	550
Лососевая икра с горячими блинами и сметаной	20/120/20	320		
Тунец «Еллоуфин» - гриль с баклажанами и соусом «Мацухису»	30/30/5	265	180/100/40	1 600
Морской клыкчак горячего копчения из собственной коптильни	30/5	130	180/35	790
Миноги маринованные с горчичным соусом	30/20	200	180/120	1 200
Скумбрия горячего копчения, из собственной коптильни, с салатом из картофеля и м/с огурца	55/45/15	160	340/280/100	920
Палтус холодного копчения	25/5	450	150/35	2 600

Мясные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Телячий студень с печёным чесноком и хреном	160/40	285	1000/50/50/50	1 700
Пармская ветчина с дыней и семенами аниса	15/15	200	90/90	1 200
Карпаччо из говядины с пармезаном и бальзамической карамелью	25	160	160/10	940
Телятина на печёных овощах с заправкой из вяленых томатов	30/30	165	180/120/40	990
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой	30/20/5	185	180/120/30	1 100
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой	50/20	125	300/100/10	750
Вителло - тонато (на 6 чел. 2 блюда)	60	225	350	1 350
(нежная телятина с соусом из тунца и каперсами)				
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20	140	180/120/120	850
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри	30/20/5	145	180/120/45	850
Оленина холодного копчения с цитрусовым соусом и кедровыми орешками	30/15	250	180/100	1 500
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/20	75	180/120/10	450
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой	30/15/25/10	95	195/90/150/30	580
Мясной классический микс из балыка, ветчины и салями	50	265	300/6	1 600
Трубочки из языка, наполненные тулузским соусом и сыром	50/5	200	300/15/30	1 200
Ушки свиные	75/9/8	200	450/55/50	1 100

Овощные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Рулетики из баклажан	85/10	240	515/55	1 430
Моцарелла с томатами	20/20/5	110	125/120/30	650
печёной чабатой и свежим базиликом, с соусом «Песто» и оливковым маслом				
Розовые томаты со свежими огурцами, красным луком и заправкой из грецких орехов	115	110	690	650
Свежие овощи, зелень	100	100	600	600
(перец болгарский, редис, огурцы, помидоры, листья салата)				

Соленья

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами	25	85	150	520
Малосольные огурчики с укропом	60	50	360	290
Маринованные грибы	50/15	100	300/100	620
Соленья и маринады	125	100	770	590
(солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь «по - корейски»)				

Салаты

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Салат «Греческий»	80	130	500	780
Салат «Оливье»	100	100	600	590
Салат «Антре де мер»	100	375	600	2 250
из форели холодного копчения, кальмара и свежего огурца				
Салат с клыкачом горячего копчения	100	160	600	960
картофелем, огурцом, зелёным луком и маслом				
Салат «Кайруан» ломтики куриного филе приготовленные в медовом маринаде с кунжутом	115	160	700	950
подаются с весенней салатной смесью: перцем, салатами, яблоком и свежим огурцом				
Классический винегрет	100/25	90	600	360
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100	230	600	880
Руккола и листья Мангольта	50	235	200	720
с горчишно-медовой заправкой и сыром пармезан				
Сельдь «под шубой»	150/20	105	900/120	630

Прочее

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Брускетты	15/10/10/10	185	100/60/60/60	550
6 кусочков подпечённой чабататы с тремя видами паст: томаты со свежим базиликом, из анчоусов и вяленых томатов, из оливок и маслин				
Хлеб - 2 видов с соусом айоли	45/45/25	75		
Кутья	500	390		

Десерты

	выход	цена
Фрукты №1 (яблоко, груша, ананас, киви, банан, виноград)	2,5 кг	1 900
Фрукты №2 (клубника, киви, гранат, ананас, груша, сезонные фрукты и ягоды)	2,5 кг	2 900
Торт «Эксклюзив» праздничный	1 кг	2 200
Торт «Эксклюзив» свадебный	1 кг	2 500
Фигурки ручной работы для украшения торта	100 гр	400
Ягоды и фрукты для украшения торта	350 гр	1 250
Пирожки:		
- с говядиной	75	85
- с капустой	75	30
- с рисом, яйцом и зелёным луком	75	35
- с картофелем	75	45
- с яблоком	75	45
Каравай	1 кг	850

Банкетные блюда на компанию

	выход	цена
Свиная шея - фламбе на 5 человек	1000	3500
Запечённая индейка с брусничным соусом	2500/150	6 500
Запечённая утка с печёными яблоками и черносливом на квашеной капусте	1700/500/300	3 700
Поросёнок с печёным картофелем	5000/1000	19 500

Горячие закуски

	выход	цена
Жульен из кури с шампиньонами в слоёном тесте	100/50	360
Баклажан запеченный с моцареллой, свежим базиликом и спелыми томатами	210/50	460
Боровики	120	450
томленые в сметане		
Утиная печень на ореховом бисквите с глазированной инжиром и виноградным соусом	55/20/70/30	1 600
Хачапури имеретинский	400	360
с сыром сулугуни		
Осетинский пирог с сыром и шпинатом	450	380
Фокачча	140	220
Баклажаны в кисло - сладком соусе	150	420

Горячие блюда

Рыба

	выход	цена
Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями 200/100 и тушёным с сыром шпинатом		750
Запечённая сёмга 150/100 с салатом из свежего огурца и йогурта с мятой		950
Запечённое филе зубатки 200/150/30 с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав		590
Сибас запеченный в пергаменте 300/50 с душистыми травами, белым вином и розовым перцем		790
Дорадо запеченная с томатами черри и свежим базиликом 300/40		790
Кулебяка из трех видов рыб (семга, судак, зубатка) 300/50 с белыми грибами и икорным соусом		890

Мясо

	выход	цена
Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке 200/100/30 с запечённым баклажаном и душистыми травами рекомендуемая степень прожарки «medium»		1 550
Цыплёнок табака с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали 300/35/40		670
Куриная грудка - гриль, в поленте, на креме из картофеля и кукурузы с томатной сальсой 155/200/40		430
Медальоны из говяжьей вырезки 165/120/30 с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»		790
Томлёная утиная ножка 130/40/30 с печеным яблоком и брусничным соусом		550
Свиная рулька запечённая с гречишным мёдом и горчицей, 500/120/120 подаётся с картофелем и соусом на пиве		840
Свиная корейка на косточке 280/150/50 с картофелем и зеленым чесночным маслом		650

Блюда на компанию

(4 человека)

	выход	цена
Окорок ягнёнка с травами 1100/600/100 подаётся с печёным картофелем и соусом «красное вино»		3 800
Радужная форель запечённая с травами 1200/650/100/200 подаётся с овощами и йогуртово-огуречным соусом		4 500

Горячее блюдо-фламбе

(2 человека)

	выход	цена
Сибас запеченный в морской соли со средиземноморскими травами . . . 1 шт.		3 900

Блюда на углях

Рыба

	выход	цена
Дорадо 1 шт. – 250/100		760
Сибас 1 шт. – 250/100		730
Стейк из сёмги с соусом тар-тар 150/100/40/10		1 200
Шашлык из радужной форели с соусом тар-тар 200/100/40		790
Шашлык из сома 200/100/40		580
Скумбрия с печёным на углях картофелем 200/200/40/50		390
Судак запечённый с овощами, 350 молодым картофелем и мидиями в чугунке на углях		650

Мясо

Рёбрышки новозеландского ягнёнка 200/70/40 с жареным сыром «Сулугуни», травами и томатным соусом		1 900
Шашлык из калмыцкого барашка 190/50/40 с томатным соусом и маринованным красным луком		690
Шашлык из свиной шеи 180/50/40 с томатным соусом и маринованным красным луком		490
Стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом 200/40		1200
Бастурма (говяжья вырезка в ореховой корочке) 220/50/40 с томатным соусом и маринованным красным луком		1 050
Шашлык из куриных грудок 180/50/40 с прованскими травами и томатным соусом		390
Люля-кебаб из барашка на пите 190/145/50/40 с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком		650

Соуса

Сливочный соус с пряными травами 40		100
Соус из вяленых томатов и каперсов на оливковом масле 40		100
Соус из слив «Ткемали» 40		100
Соус из спелых томатов и базилика 40		100
Соус из спелых томатов и кинзы 40		100
Перечный соус 40		100
Соус «Тар - тар» 40		100
Аджика 40		100
Соус «мацони» 40		100

На компанию

Мясное ассорти	2560	3 500
Шашлык из калмыцкого барашка / 285		
Шашлык из свиной шеи / 270		
Шашлык из куриных грудок с прованскими травами / 270		
Люля-кебаб из барашка / 285		
Соус из спелых томатов с кинзой / 150		
Маринованный красный лук / 150		
Сметанный соус / 150		
Картофель печёный в фольге / 1000		
Рыбное ассорти	1700	4 800
Стейк из сёмги / 150		
Шашлык из филе форели / 200		
Филе зубатки / 200		
Шашлык из сома / 200		
Свежие мидии запечённые с луком шалот и травами в собственном соку / 300		
Соус тар - тар / 150		
Лимон / 200		
Овощи запечённые / 300		

Гарниры

Картофель Фри	150/50	150
Картофельное пюре	150	150
Картофель печёный на углях	200/40	150
Картофель запечёный со свежим розмарином	150	180
Свежие овощи запечённые с зелёным маслом	150	250
Картофель печёный в фольге, со сметанно - чесночным соусом	180/50	180

Безалкогольные напитки

	выход	цена
Морс клюквенно-брусничный	300	90
Морс клюквенно-брусничный	1 л	300
Чай / Кофе		110