



ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по организации банкета
меню на одну персону 2000 ₺

Холодные закуски

Морской клякач горячего копчения из собственной коптильни	30/5
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 болгар., редис, огурцы, помидоры, листья салата)	
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100
Салат сельдь «под шубой»	150/20
Салат Столичный	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 трав	
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 2600 ₺

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 болг., редис, огурцы, помидоры, листья салата)
Салат «Греческий»	80
Салат Столичный	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 3000 ₽

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	125
(солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь «по - корейски»)	
Салат «Греческий»	80
Салат «Оливье»	100
Фрукты	200
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 трав	
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 3400 ₺

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	50/15
Салат «Греческий»	80
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100
Фрукты	200
Хлеб - 2 видов	45/45/25

Горячая закуска (подаётся в стол в блюдах)

Хачапури «имеретинский»	100
с сыром «сулугуни» (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 3900 ₺

Холодные закуски

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами	25
Сыры по-кавказски	65/15/8
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

Жульен с курой и грибами	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 5300 ₺

Мини - закуски (велком)

Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком	25
Маринованная говядина с гаспачо и пармезаном	35
Канапе с сыром, виноградом и мятой	30
Канапе 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

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

Основные блюда (на выбор)

Сибас запечённый в пергаменте с мидиями «бушо»300
Медальоны из говяжьей вырезки с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium» 165/120/30
Томлёная утиная ножка с яблочным чатни 140/100
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» 45/45/25
Морс клюквенно-брусничный Чай / кофе500

Сорбет

Лимонно - лаймовый сорбет со свежим базиликом50
---	---------

Предложение действует при заказе от 10 человек