



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Фуршет (мини закуски)

	выход	цена
Тунец - гриль с баклажаном и соусом «Мацухису»	25	180
Рулетик из блина с семгой с/с и сыром Филадельфия	20	160
Камамбер с виноградом и мятой	25	120
Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком	25	110
Маринованная говядина с гаспаччо и «пармезаном»	35	80
Тар-тар из тунца Еллоуфин с кунжутным маслом и соусом «Терияки»	20	130
Морской гребешок «Сан - жак» гриль с баклажаном	20	190
Канапе с ветчиной, маринованным огурцом и томатами черри	30	120
Канапе с сыром, ветчиной и томатами черри	30	90
Канапе с сыром, виноградом и мятой	25	60
Канапе из лосося слабой соли со сливочным сыром	30	180
Канапе из ростбифа с корнишонами	25	130
Тартинки с красной икрой	30 (2 шт.)	180
Мини - бутерброд с красной икрой на французском багете	45	290
Французский багет с лососем слабой соли и розовым перцем	45	170
Острый маринованный перец с сырным муссом, курагой и орехами	50	190
Мини - овощи с гаспаччо из свежих томатов	45	80
Фрукты	100	140

(яблоко, груша, ананас, клубника, киви)

Холодные закуски

Сыры по-кавказски	65/15/8	190	400/100/50	1 150
-------------------------	---------	-----	------------	-------

Сулугуни, Адыгейский, Чечил двух видов, курага и орехи

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	130
Медальон из лосося с овощами в восточном стиле	45/70	380

(цуккини, грибы шиитаке, паприка, порей, кинза)

Паровая кефаль с овощами в восточном стиле	45/70	300
--	-------	-----

Большие банкетные блюда

	выход	цена
Стерлядь припущенная, с раками	1000/100/400/10	7 900
Филе лосося горячего копчения на листьях салата с йогуртовым соусом	1500/300/50	11 500

Рыбные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Устрицы	1 шт.	360		
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	25/10/8	230	150/60/50	1 400
Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом	30/3	365	180/20	2 200
Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом	60	650	360/15	3 900
Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью	50	430	300/10/5	2 600
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри	15/15	250	90/100	1 500
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15	100	180/450/100	600
Тунец «Еллоуфин» - гриль с баклажанами и соусом «Мацухису»	30/30/5	265	180/100/40	1 600
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5	165	180/35	990
Миноги маринованные с горчичным соусом	30/20	230	180/120	1 400
Скумбрия горячего копчения, из собственной коптильни, с салатом из картофеля и м/с огурца	55/45/15	150	340/280/100	920
Палтус холодного копчения	25/5	275	150/35	1 650
Рулетики из блина с семгой с/с и сыром Филадельфия	40	200	240	1 200
Заливное из черноморской кефали	60	320	360/15	1 920

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
Карпаччо из говядины с пармезаном и бальзамической карамелью	25	160	160/10	940
Телятина на печёных овощах с заправкой из вяленых томатов	30/20/5	200	180/120/40	1 200
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой	30/20/5	240	180/120/30	1 450
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой	50/15	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	30/20/8	165	180/120/50	990
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри	30/8/9	165	180/50/55	990
Оленина холодного копчения с цитрусовым соусом и кедровыми орешками	30/15	250	180/100	1 500
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/10	100	180/80/10	600
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой	30/15/25/3	100	195/90/150/30	600
Мясной классический микс из балыка, ветчины и салями	50	265	300/6	1 600
Трубочки из ветчины с сырным муссом и чесноком	50	200	300	1 200
Трубочки из языка наполненные тулузским соусом	50	215	300	1 300

Овощные закуски

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Рулетики из баклажан	85/10	260	515/55	1 600
Моцарелла с томатами	20/20/5	75	125/120/30	460
печёной чаабатой и свежим базиликом, с соусом «Песто» и оливковым маслом				
Розовые томаты со свежими огурцами, красным луком и заправкой из грецких орехов	115	99	690	590
Свежие овощи, зелень	100	90	600	560
(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	80	150	490
Малосольные огурчики с укропом	60	55	360	330
Маринованные грибы	50/15	115	300/100	690
Соленья и маринады	125	100	770	600
(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	110	600	660
Салат «Антре де мер»	100	245	600	1 470
из форели холодного копчения, кальмара и свежего огурца				
Салат с клыкачом горячего копчения	100	165	600	990
картофелем, огурцом, зелёным луком и маслом				
Салат «Кайруан» ломтики куриного филе приготовленные в медовой маринаде с кунжутом	115	160	700	950
подаются с весенней салатной смесью: перцем, салатами, яблоком и свежим огурцом				
Классический винегрет	100/15	80	600/100/25	490
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100	160	600	950
Руккола и листья Мангольта	50	180	200	760
с горчишно-медовой заправкой и сыром пармезан				
Сельдь под шубой	165	105	10000	630
Салат с индейкой	100	130	600	780
ананасом, салатом Айсбергом и кисло - сладким соусом				
Салат Сырный	100	120	600	720
Салат с говядиной, спелыми томатами и марин.огурцом	100	220	600	1 320

Горячие закуски

	выход	цена
Лососевая икра с горячими блинами и сметаной	20/120/20	390
Утиная печень на ореховом бисквите с глазированной инжиром и виноградным соусом	55/20/70/30	1 600
Жульен из курицы с шампиньонами в слоёном тесте	100/50	360
Баклажаны в кисло - сладком соусе	250	380
Осетинский пирог с сыром и шпинатом	450	390
Хачапури имеретинский	400	360
с сыром сулугуни		
Женгялов хац	140/35	240
лепешка с душистыми травами		
Фокачча	140	220

Банкетные блюда на компанию

	выход	цена
Свиная шея «Райфор»	1000/900/250	3 500
Запечённая индейка с брусничным соусом	2500/900/150	6 500
Запечённая утка с печёными яблоками и черносливом на квашеной капусте	1700/900/500/300	3 900
Поросёнок с печёным картофелем	5000/900/300	25 000
Кулинарное фламбэ - шоу		5 000

Горячие блюда

Рыба

	выход	цена
Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями	180/100/65	690
и тушёным с сыром шпинатом		
Запечённое филе зубатки	180/150/30	580
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав		
Запечённое филе Онежского судака	125/55	680
с зелёным салатом и вялеными томатами		
Лосось - гриль	120/120	590
с картофельным пюре и зелёным маслом		
Дорадо запеченная с томатами черри и свежим базиликом	160/60/40	580
Кулебяка из трех видов рыб (семга, судак, зубатка)	300/50	860
с белыми грибами и икорным соусом		
Запечённая в пергаменте треска	335	560
с картофелем Ратте, луком порей, травами и шалфеем		
Сибас запеченный в пергаменте с мидиями Бушо	200/20	580

Мясо

	выход	цена
Медальоны из говяжьей вырезки 140/120/30 с кремом из картофеля и свежего базилика , с соусом эстрагон рекомендуемая степень прожарки «medium»		760
Свиная рулька запечённая с гречишным мёдом и горчицей 1 шт. /120/120/30 подаётся с картофелем и соусом на пиве		690
Свиная корейка на косточке 280/150/50 с картофелем и зеленым чесночным маслом		490
Свиная шейка томлёная в вине с фенхелем и розмарином 130/150 с белой фасолью и луком порей		560
Нежная баранина с горохом Нут 140/160 томлёным с томатами и кинзой		650
Цыплёнок табака с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали 300/35/40		650
Томлёная утиная ножка 120/40/30 с печеным яблоком и брусничным соусом		530

Блюда на компанию

(4 человека)

	выход	цена
Окорок ягнёнка с травами 1100/600/100/140 подаётся с печёным картофелем и соусом «красное вино»		3 600
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
Сибас 1 шт. – 250/65		560
Стейк из сёмги с соусом тар-тар 150/40/65		890
Шашлык из радужной форели с соусом тар-тар 200/40/65		760
Скумбрия с печёным на углях картофелем 200/200/40/65		390

Мясо

Шашлык из калмыцкого барашка	190/50/40	690
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Шашлык из свиной шеи	180/50/40	480
с томатным соусом и маринованным красным луком		
Стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом	200/40	790
Шашлык из куриных грудок	180/50/40	390
с прованскими травами и томатным соусом		
Люля-кебаб из барашка на пите	190/145/50/40	490
с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком		
Шашлык из индейки	180/50/40	430
с прованскими травами и томатным соусом		

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

На компанию

Мясное ассорти	2860	3 900
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 / 1300		
Рыбное ассорти	1700	4 900
Стейк из сёмги / 150		
Шашлык из филе форели / 200		
Филе зубатки / 200		
Скумбрия / 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	120
Картофельное пюре	150	120
Картофель печеный на углях	200/40	150
Картофель запечённый со свежим розмарином	150	150
Свежие овощи запечённые с зелёным маслом	150	280
Картофель печёный в фольге, со сметанно - чесночным соусом	180/50	150
Шашлык из овощей	230/40	380

Десерты

	выход	цена
Фрукты N°1 (яблоко, груша, ананас, киви, банан, виноград)	2,5 кг	1 600
Фрукты N°2 (клубника, киви, гранат, ананас, груша, сезонные фрукты и ягоды)	2,5 кг	2 400
Торт праздничный	1 кг	от 950
Мини пирожки:		
- с говядиной	38	45
- с капустой	38	30
- с рисом, яйцом и зелёным луком	38	40
- с картофелем	38	45
- с яблоком	38	35
Каравай	1 кг	850

Прочее

	на 1 чел.	цена	на 6 чел.	цена
Хлеб - 2 видов с соусом айоли	45/45/25	75		
Кутья			500	390

Безалкогольные напитки

	выход	цена
Морс клюквенно-брусничный	300	120
Морс клюквенно-брусничный	1 л	400
Чай / Кофе		110