

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

	Вес, г	Цена
Канapé с сыром «Бри», малиной и медом .....	32	<b>380 ₺</b>
Канapé с сыром «Камамбер», клубникой и медом .....	20	<b>250 ₺</b>
Канapé с форелью и мандарином .....	35	<b>260 ₺</b>
Канapé с брезаолой и зернистой горчицей .....	40	<b>250 ₺</b>
Тарталетка с щучьей икрой и маслинами .....	30	<b>330 ₺</b>
Тарталетка с паштетом из утки .....	40	<b>200 ₺</b>
Тарталетка с красной икрой и сливочным сыром .....	35	<b>400 ₺</b>
Тарталетка с грибной икрой и сыром «Пармезан» .....	30	<b>250 ₺</b>
Брускетта-мини с лососем .....	90	<b>425 ₺</b>
Брускетта-мини с копченой говядиной .....	90	<b>600 ₺</b>
Брускетта-мини с вялеными томатами .....	90	<b>325 ₺</b>
Дыня с вяленой уткой и сыром «Дор Блю» .....	32	<b>260 ₺</b>
Профитроли с муссом из лосося и кунжутом .....	30	<b>250 ₺</b>
Креветка на бриоше с гуакамоле и цитрусовой посыпкой .....	35	<b>330 ₺</b>
Тар тар из рапаны с овощами и нитями чили .....	50	<b>300 ₺</b>

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось собственного посола .....	100	<b>1 100 ₺</b>
Туец собственного посола .....	100	<b>680 ₺</b>
Угорь копченый .....	100	<b>950 ₺</b>
Соленья бочковые капуста по-грузински, огурцы малой соли, виноград маринованный, лечо из болгарского перца с чесноком .....	250	<b>500 ₺</b>
Ассорти мясное колбаса из конины, рулет куриный, ростбиф из говяжьей вырезки, язык говяжий отварной .....	395	<b>1 290 ₺</b>
Ассорти колбасное ветчина, сервелат, казылык из конины, салями .....	210	<b>1 000 ₺</b>
Овощная Диафора огурцы свежие, перец болгарский, томаты розовые, томаты черри, лук ялтинский, редис, сельдерей, кинза, базилик, зелень, соус «Дзадзыхи» .....	500	<b>550 ₺</b>
Сырное плато моцарелла, Пармезан, Бри, Дор Блю, мед, виноград, орех грецкий .....	350	<b>1 650 ₺</b>
Сырная Диафора сыры: козий, Кара-Даг, Качотта, Сурож, виноград маринованный, грецкий орех, абрикос, ягода смородины, гриссини, варенье из лепестков роз .....	395	<b>1 750 ₺</b>
Фруктовая тарелка из сезонных фруктов .....	1500	<b>2 500 ₺</b>

## САЛАТЫ

	Вес, г	Цена
С говяжьим языком .....	245	<b>850 ₹</b>
язык говяжий отварной, лук красный, перец болгарский, шампиньоны, корнишоны, томаты черри, микс салатов, итальянский дрессинг		
С тигровыми креветками ..... и рукколой	260	<b>1 200 ₹</b>
обжаренные тигровые креветки, руккола, томаты черри, соус «Нисуаз», масло растительное		
Цезарь с куриным филе .....	140	<b>380 ₹</b>
куриное филе, томаты черри, яйцо перепелиное, соус «Цезарь», сыр «Пармезан», микс салатов		
Вальдорф .....	180	<b>540 ₹</b>
яблоко, сельдерей, виноград, грецкий орех, горчично-лимонный соус		
Греческий .....	400	<b>900 ₹</b>
с карамелизированным луком, томаты, огурцы, перец сладкий, оливки «Каламати», сыр «Фета», лук ялтинский, салат «Айсберг», оливковая заправка		
С клубникой, сыром .....	200	<b>700 ₹</b>
«Страчателла», фенхелем, сельдереем и цитрусовым маслом		
Нисуаз .....	210	<b>770 ₹</b>
тунец обжаренный, томаты черри, салат «Лола Росса», перепелиное яйцо, маслины, фасоль стручковая, соус «Нисуаз»		
Оливье с уткой .....	200	<b>460 ₹</b>
филе утиное, морковь, картофель, яйцо куриное, зеленый горошек, огурец свежий, домашний майонез		
Аджапсандал .....	220	<b>420 ₹</b>
томаты свежие, кинза, чеснок, руккола, грецкий орех, овощи запеченные: баклажан, цуккини, перец болгарский		
Капуста пекинская .....	160	<b>300 ₹</b>
со свежими огурцами, соусом «Ким-Чи» и кунжутным маслом		

Чука с кальмарами .....	240	<b>450 ₹</b>
и апельсином, с ореховым соусом		
Тайский с говядиной .....	290	<b>1 400 ₹</b>
вырезка, перец болгарский, лук-порей, сельдерей, капуста пекинская, лук репка, тайский соус		
С куриной печенью .....	280	<b>710 ₹</b>
и белыми грибами куриная печень, грибы белые, салат «Лола Росса», соус брусничный, масло растительное		

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённые королевские .....	190	<b>1 200 ₹</b>
креветки (3шт/порц)		
Жареная черноморская .....	300	<b>900 ₹</b>
барабуля		
Мини-шашлычок с лососем ...	90	<b>900 ₹</b>
Мини-шашлычок .....	90	<b>1 050 ₹</b>
с говядиной		
Мини-шашлычок с курицей ...	90	<b>300 ₹</b>
Эби-шашлычок из креветки ..	100	<b>450 ₹</b>
Рулетики из курицы .....	150 20	<b>450 ₹</b>
с сыром «Моцарелла» в беконе с соусом «Свит Чили»		
Мидии гигант, запеченные .....	130	<b>1 100 ₹</b>
с сыром «Моцарелла», с икрой летучей рыбы, соусом «Унаги» и кунжутом		
Жюльен из куриного филе ....	100	<b>450 ₹</b>
Жюльен из ассорти грибов ...	100	<b>750 ₹</b>
Белые грибы, лисички, вешенки		
Жюльен из вырезки .....	100	<b>1 350 ₹</b>
телятины		
Жюльен из ассорти рыб .....	100	<b>1 300 ₹</b>
Судак, лосось		

## СУПЫ

	Вес, г	Цена
Борщ со сметаной ..... бульон из говядины, свекла, морковь, лук репка, капуста белокачаная, сельдерей, мякоть говядины, кинза, чеснок, лук зеленый, сметана	300 50	<b>450 ₺</b>
Уха по-норвежски ..... ассорти рыб: лосось, судак, ерш, томаты черри, сливки, зелень, лук ялтинский	300	<b>1 150 ₺</b>
Шурпа из баранины ..... с овощами картофель, перец болгарский, лук репка, томаты, морковь, кинза, филе баранины	300	<b>1 000 ₺</b>
Солянка мясная сборная ..... язык говяжий, филе говядины, сосиски говяжьи, сардельки куриные, огурцы корнишошны, оливки, маслины, лимон, лук репка	300 30	<b>1 050 ₺</b>
Чучвара ..... куриный бульон из домашней курицы, мини-пельмешки, лук ялтинский	220 50	<b>400 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из форели с соусом «Шафран» форель, кинза, рис «Басмати», кунжут, сливочно-шафрановый соус	160 100 50	<b>1 800 ₺</b>
Филе судака с пастой «Птитим» и луковым соусом	250	<b>850 ₺</b>
Туец с бурым рисом и соусом манго	150 70 30	<b>1 100 ₺</b>
Каре из баранины с пюре из печеного чеснока	210 100  40	<b>2 300 ₺</b>
Запеченная конина на кости с салатным миксом	260 40	<b>950 ₺</b>
Цыпленок-корнишон с цуккини на гриле	210 130  40	<b>950 ₺</b>
Язык телячий гриль с салатом микс	170 70	<b>1 050 ₺</b>
Утиное филе с ананасом и брусничным соусом	100 100	<b>700 ₺</b>

Стейк Рибай с печеной кукурузой	170 50  50	<b>2 200 ₺</b>
Крученая телячья вырезка с травами и белыми грибами со сливочно-грибным соусом	170 50	<b>2 900 ₺</b>

## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Щука, фаршированная теринном из лосося и трески, шт	2000 300	<b>8 000 ₺</b>
Форель морская, фаршированная теринном из судака и пеленгаса, шт	2000 300	<b>9 500 ₺</b>
Карп/Сазан в соляном коконе, шт	800 100  50	<b>4 000 ₺</b>
Барабулька атлантическая жареная	1000	<b>2 500 ₺</b>
Поросенок фаршированный гречкой с грибами, шт	3500	<b>24 000 ₺</b>
Утка фаршированная капустой и яблоками, шт	1700 300  200	<b>11 000 ₺</b>
Нога ягненка на кости с ягодным соусом, шт	1800 230	<b>18 000 ₺</b>
Казы отварная	1000	<b>4 000 ₺</b>
Манты с бараниной	1000	<b>3 200 ₺</b>
Манты с говядиной	1000	<b>7 000 ₺</b>
Манты с курицей	1000	<b>2 000 ₺</b>
Манты с курдюком и тыквой	1000	<b>2 000 ₺</b>

## ГАРНИР

Подпеченное картофельное безе	150	<b>350 ₺</b>
Рис-микс с овощами рис бурый, Басмати, зерна кукурузы, свежий горох	150	<b>300 ₺</b>
Овощи гриль цуккини, баклажаны, перец болгарский, томаты, шампиньоны	150	<b>250 ₺</b>
Картофель «Айдахо» картофель свежий долька, чеснок, специи, зелень	150	<b>200 ₺</b>
Овощи на пару капуста цветная, брокколи, брюссельская, фасоль стручковая, морковь	150	<b>250 ₺</b>
Спаржа бланшированная с сыром «Пармезан»	100	<b>1 100 ₺</b>

## ХЛЕБ

	Вес, г	Цена
Хлебная корзина .....	150	<b>100 ₹</b>
Бородинский .....	150	<b>120 ₹</b>
С семенами льна .....	150	<b>100 ₹</b>
Чиабатта .....	150	<b>100 ₹</b>
Бриош .....	150	<b>200 ₹</b>
Фокаччо .....	150	<b>200 ₹</b>
Безглютеновый .....	150	<b>150 ₹</b>

## СОУСЫ

Наршараб .....	50	<b>180 ₹</b>
Кунжутно-ореховый .....	50	<b>150 ₹</b>
Ким Чи .....	50	<b>200 ₹</b>
Сырный .....	50	<b>100 ₹</b>
Барбекю .....	50	<b>200 ₹</b>
Кетчуп .....	50	<b>200 ₹</b>
Майонез собственного приготовления .....	50	<b>100 ₹</b>
Сметана .....	50	<b>100 ₹</b>
Соевый .....	50	<b>100 ₹</b>

## ВЫПЕЧКА, ШТ.

Самса с курицей .....	60	<b>100 ₹</b>
Самса с бараниной .....	60	<b>140 ₹</b>
Треугольники с говядиной и картофелем .....	70	<b>250 ₹</b>
Пирожок с зеленым луком и яйцом .....	40	<b>80 ₹</b>
Пирожок с горохом и грибами .....	60	<b>130 ₹</b>
Кыстыбый с картофельным пюре .....	75	<b>110 ₹</b>
Сметанник (порционно) .....	25	<b>120 ₹</b>
Беккен с грибами и капустой .....	40	<b>110 ₹</b>
Беккен с капустой и яйцом .....	40	<b>110 ₹</b>
Губадия сладкая .....	80	<b>220 ₹</b>
Перемяч с картофелем печеный .....	85	<b>110 ₹</b>

## ДЕСЕРТ

Щербет с грецким орехом .....	100	<b>400 ₹</b>
Чизкейк Домашний .....	150	<b>470 ₹</b>
Ванильная Пана-Кота с ягодами .....	65	<b>200 ₹</b>
Трайфл со сливочным кремом и фруктами .....	40	<b>200 ₹</b>
Тирамису с клубникой .....	150	<b>410 ₹</b>
Конфеты-ассорти ручной работы фисташковые, трюфель: манго, лаванда, хрустящая карамель, классический, рафаэлло .....	100	<b>600 ₹</b>
Клубника в шоколаде .....	100	<b>450 ₹</b>
Ассорти из пастилы и вяленых фруктов .....	100	<b>650 ₹</b>

## ТОРТЫ

Захер .....	1000	<b>3 000 ₹</b>
Киевский .....	1000	<b>3 000 ₹</b>
Красный бархат .....	1000	<b>3 000 ₹</b>
Медовик .....	1000	<b>3 000 ₹</b>
Морковный .....	1000	<b>3 000 ₹</b>
Наполеон .....	1000	<b>3 000 ₹</b>
Сникерс .....	1000	<b>3 000 ₹</b>
Черный лес .....	1000	<b>3 000 ₹</b>
Эстерхази .....	1000	<b>3 000 ₹</b>
Щелкунчик .....	1000	<b>3 000 ₹</b>