

# ФУРШЕТНОЕ 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>

## ЗАКУСКИ В ВОЛОВАНАХ

С говяжьим языком	20 20	<b>110 ₺</b>
язык говяжий отварной, лук красный, перец болгарский, шампиньоны, корнишоны, томаты черри, микс салатов, итальянский дрессинг		
С тигровыми креветками и рукколой	20 20	<b>125 ₺</b>
обжаренные тигровые креветки, руккола, томаты черри, соус «Нисуаз», масло растительное		
Вальдорф	20 20	<b>80 ₺</b>
яблоко, сельдерей, виноград, грецкий орех, горчиочно-лимонный соус		
Нисуаз	20 20	<b>120 ₺</b>
тунец обжаренный, томаты черри, салат «Лола Росса», перепелиное яйцо, маслины, фасоль стручковая, соус «Нисуаз»		
Оливье с уткой	20 20	<b>150 ₺</b>
филе утиное, морковь, картофель, яйцо куриное, зеленый горошек, огурец свежий, домашний майонез		
Чука с кальмарами и апельсином, с ореховым соусом	20 20	<b>100 ₺</b>
Тайский с говядиной	20 20	<b>170 ₺</b>
вырезка, перец болгарский, лук-порей, сельдерей, капуста пекинская, лук репка, тайский соус		
С куриной печенью и белыми грибами	20 20	<b>140 ₺</b>
куриная печень, грибы белые, салат «Лола Росса», соус брусничный, масло растительное		

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Вес, г	Цена
Запечённая королевская креветка .....	60	<b>400 ₺</b>
Мини-шашлычок с лососем ...	90	<b>900 ₺</b>
Мини-шашлычок с говядиной .....	90	<b>1 050 ₺</b>
Мини-шашлычок с курицей ...	90	<b>300 ₺</b>
Эби-шашлычок из креветки ...	100	<b>450 ₺</b>
Рулетики из курицы с сыром «Моцарелла» в беконе с соусом «Свит Чили» ...	50	<b>150 ₺</b>
Мидия гигант, запеченная с сыром «Моцарелла», с икрой летучей рыбы, соусом «Унаги» и кунжутом .....	65	<b>550 ₺</b>
Жюльен из куриного филе ...	100	<b>450 ₺</b>
Жюльен из ассорти грибов белые грибы, лисички, вешенки ...	100	<b>750 ₺</b>
Жюльен из вырезки телятины .....	100	<b>1 350 ₺</b>
Жюльен из ассорти рыб судак, лосось .....	100	<b>1 300 ₺</b>

## ХЛЕБ

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>

## ВЫПЕЧКА

Самса с курицей .....	60	<b>100 ₺</b>
Самса с бараниной .....	60	<b>140 ₺</b>
Треугольник 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 .....	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 печёный .....	85	<b>110 ₺</b>

## ДЕСЕРТ

Щербет с грецким орехом .....	50	<b>200 ₺</b>
Чизкейк Домашний .....	50	<b>160 ₺</b>
Ванильная Пана-Кота с ягодами .....	65	<b>200 ₺</b>
Трайфл со сливочным кремом и фруктами .....	40	<b>200 ₺</b>
Тирамису с клубникой .....	50	<b>150 ₺</b>
Конфеты-ассорти ручной работы фисташковые, трюфель: манго, лаванда, хрустящая карамель, классический, рафаэлло .....	15	<b>100 ₺</b>

## ТОРТЫ

Захер .....	50	<b>150 ₺</b>
Киевский .....	50	<b>150 ₺</b>
Красный бархат .....	50	<b>150 ₺</b>
Медовик .....	50	<b>150 ₺</b>
Морковный .....	50	<b>150 ₺</b>
Наполеон .....	50	<b>150 ₺</b>
Сникерс .....	50	<b>150 ₺</b>
Чёрный лес .....	50	<b>150 ₺</b>
Эстерхази .....	50	<b>150 ₺</b>
Щелкунчик .....	50	<b>150 ₺</b>