



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

A collage of various appetizers and desserts. At the top, a tiered stand holds several pink cakes with white cream and chocolate toppings. Below, a black tray displays sushi rolls, including maki and nigiri, garnished with green onions and sesame seeds. To the right, a black tray features small, square-shaped cakes with white cream and red fruit. In the foreground, a black tray shows a variety of small bites, including round pastries, cucumber rolls, and salmon-topped appetizers with black olives. The background is a light-colored, patterned wall.

КАНАПЕ



Канapé с сыром
и виноградом

50 г



Канapé с семгой 35 г

Канapé
из копченого лосося 35 г

БРУСКЕТТЫ & ЭКЛЕРЫ



Эклер с х/к форелью,
крем-сыром и авокадо 50 г



Брускетта
с ростбифом

35 г



Брускетта
с х/к лососем

40 г



Брускетта
Капрезе

50 г



Брускетта
с вялеными томатами 35 г

ШАШЛЫЧКИ



Шашлычки
из свинины

80 г



Шашлычки из семги

80 г



Шашлычки из
курицы и грибов

50 г

РУЛЕТКИ & РОЛЛЫ



Рулетики из цуккини
с грецким орехом

50 г



Рулетики из баклажан
с сыром

50 г



Рулетики из карбоната
с сырной закуской

50 г



Рулетики из семги с
сыром Филадельфия

40 г

ПРОЧИЕ ЗАКУСКИ



Мини блинчики
с красной икрой 16 г



Шляпки грибов с
ветчиной и сыром 35 г



Тостик с семгой и
авокадо 35 г



Сырные шарики во
фритюре 30 г



Черри с сыром Фета
в стаканчике 35 г



Мидия запеченная
под сыром 60 г



Камамбер в
кокосовом кляре 35 г



Имбирная креветка с
кремом Васаби 35 г



Мини-Цезарь 45 г



Мини Оливье
с говядиной 50 г

ПТИФУРЫ



Ассорти ягод: клубника/
черника/голубика 50 г



Крем-брюле с ягодной
сальсой и ароматом розы 60 г



Кокосовый пуддинг
с семенами чиа 90 г



Маффин шоколадный
с шоколадным кремом 50 г



Мини Наполеон 50 г



Мини Медовик 50 г



Мини Тирамису 50 г



Мусс Двойной шоколад 50 г



Птичье молоко
с шоколадом 35 г



Торт Чизкейк
клубничный 50 г



Шоколадный десерт
с вишневой начинкой 50 г



Эклер с арахисовым
кремом и дробленными
орешками (открытый) 55 г



Эклер
со сливками
и ягодами
(открытый)

55 г

Ассорти фруктов
50 г



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Моцарелла, томаты
под малиновым соусом
230 г

Семга слабого посола
100/40 г

Сельдь с молодым картофелем и
яблочно-горчичным соусом
(подается с маринованным луком)
120/100/50 г

Сырная тарелка кавказских сыров
(сулугуни, брынза, адыгейский сыр, зелень)
300 г



Блинчики
с семгой и сыром
Филадельфия
(4 шт.)
60/60/30/20 г



Ассорти рыб
холодного копчения
(скумбрия, горбуша, сельдь
собственного приготовления)
240/60 г



Рыбный аккорд
(семга с/с, семга х/к,
масляная х/к, икра красная)
160/30 г



Сырная фантазия
(Маасдам, крем-сыр на тостах
с миндалем, пармезан, мраморный,
виноград и орехи)
230/70/40 г

Буженина с маринованным
чесноком и хреном

150/40/20 г

Ассорти закусок

(копченая грудинка, соленые грузди,
малосольные огурчики, зелень и
сметанный соус)

300/100/50 г

Сезонное овощное плато

600 г

Разносолы по-домашнему

(помидоры, огурцы соленые,
квашеная капуста)

360 г

Грузди соленые

150/20 г

Фруктовое ассорти
(сезонные фрукты)

1000 г



Утиная грудка
с райскими
яблочками

120/120/50 г



Мясное ассорти

(язык говяжий, рулет куриный, буженина,
бастрома, квашеная капуста, хрен, горчица)

190/90/20 г



Ростбиф с вяленными томатами,
хрустящим миксом листьев
салата, паприкой BBQ
и ароматным
багетом

160/120/50 г



Террин
из филе дымленка
на хрустящих тостах
с грибным соусом

200/100 г

САЛАТЫ

Салат с печеной свеклой и гранатом
(подается с рукколой и яблоком)
220 г

Салат с кедровыми орехами
и томатами Черри
190 г

Капрезе
(свежие томаты с сыром
моцарелла и базиликом)
250 г

Салат Греческий
200 г

Салат с пастроми
из индейки
с овощами BBQ
240 г

Цезарь с курицей гриль и
фирменной заправкой
180 г

Салат с курицей гриль, брынзой
под сливочным барбекю соусом
(подается с миксом салатов,
и свежими овощами)
210 г



Салат с уткой в медовой глазури,
жареным картофелем и грибами
(подается с миксом салатов,
молодой кукурузой и
бrehовым-кунжутным соусом)
210 г



Цезарь с лососем
180 г

Цезарь с креветками
180 г

Норвежский Оливье
с копченым лососем
240 г

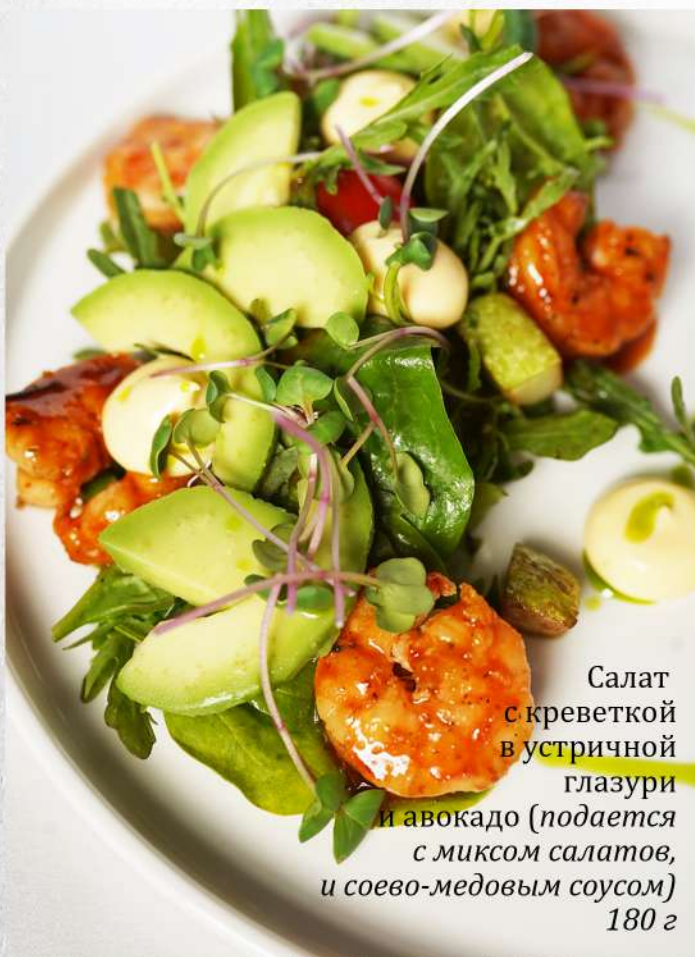
Салат
с телячьим языком,
маринованными овощами,
картофелем
(подается
с миксом
салатов,
и сливочным
деми-гласом)
210 г



Салат
с копченым
лососем
и яйцом
пашот
210 г



Салат
с ростбифом,
паприкой
гриль и
кунжутным
соусом
260 г



Салат
с креветкой
в устричной
глазури
и авокадо (подается
с миксом салатов,
и соево-медовым соусом)
180 г

Салат с угрем, чука салатом,
свежим огурцом и дайконом)
(подается с миксом салатов
и соево-медовым соусом)
190 г

Салат Цезарь
с ростбифом
200 г

Салат Оливье
с говядиной
240 г

Салат со свининой BBQ
в сливочном соусе и свежими
овощами
(подается с миксом салатов
и кунжутом)
180 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Жульен из лесных грибов
120 г

Кокиль из морепродуктов с цуккини
120 г

Фрикассе куриное с шампиньонами под сыром
120 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе морского окуня с овощной
капонатой (подается с лимном
и сырным соусом)
280 г



Дорадо томленая в фольге
с овощами и каперсами
(подается с лимоном)
350/30 г

Авокадо с морепродуктами
под икорным соусом
300 г



Филе Сибас
с рагу из птитима
и зеленого горошка
(подается с лимоном
и сливочно-базиликовым
соусом)
280 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Томленая голяшка
ягненка в травах
(подается с маринованными
овощами)
300/90 г

Филе-Миньон
с грибным соусом
150/50 г



Медальоны
из говядины
с соусом Мадера
150/50 г

Каре молочного ягненка
с белыми грибами
и гранатовым соусом
150/50/50 г

Говяжьи щечки
в сливочно-грибном соусе
с картофельным граттеном
(подаются
с маринованными
огурцами и черри)
320 г

Филе свиной вырезки
с цукини гриль
(подается с миксом
салатов, паприкой BBQ
и сливочно-горчичным
деми-глассом)
300 г



Язык телянка
в мясном соусе
с пюре из сельдерея
(подается с бланшированными
овощами)
260 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриная ножка конфи с молодым картофелем фри
(подается с Пепер соусом и битыми огурцами)
320 г

Мини цыпленок
с картофелем по-деревенски
с сливочно-укропным соусом
200/150/30 г

Куриная грудка су-вид
с бланшированным шпинатом
и соусом из вешенок
280 г



Утиная ножка конфи
с вишневым песто
(подается с маринованным
яблоком в кальвадосе
и мартини)
240 г



ГАРНИРЫ

Овощи на гриле
(цуккини, баклажаны, перец,
шампиньоны, кукуруза)
200 г

Кукуруза на гриле
(молодая в початке)
1 шт

Спаржа жаренная
200 г

Молодой картофель в сметанном
соусе
200 г

Картофель отварной с зеленью
150 г

Картофель «по-сербски»
150 г

Картофель фри
150 г

Картофель «Гратен»
150 г

Картофель жаренный с
шампиньонами
150 г

Рис жасмин с овощами
150 г

Кус-кус с белыми грибами
150 г

Овощи паровые
150 г

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина
(2 белые булочки, 2 черные булочки,
сырные палочки)
160 г

СОУСА

Барбекю-чипотле
50 г

Сацебели
50 г

Сырный
50 г

Тар-тар
50 г

Чили-манго
50 г

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

Шашлык из ягненка
200/200/50 г



Сибас/Дорадо
200/50/50 г

Форель речная
150/50/50 г

Лосось
(с соусом
тар-тар)
150/50/50 г

Шашлык
из куриного бедра
200/200/50 г

Шашлык из языка
200/200/50 г



Говядина на шпажках с грудинкой
и перцем
200/200/50 г



Шашлык из корейки на кости
200/200/50 г



РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

(ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ
И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ)

Дорадо

Сибас

Лосось

*на вес, стоимость
за 100 г

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Шейка свиная
запеченная в специях
(подается с молодым
картофелем,
маринованными
овощами и сливочным-барбекю
соусом с горчицей)
1500/1000/300/180 г

Поросенок,
фаршированный
шашлыком
3500/1000 г

Индейка запеченая
и томленая в соусе
(подается с запеченым
картофелем с грибами,
свежими овощами и грибным
соусом)
2000/1000/500/180 г

Ножка ягненка
с кисло-пряным соусом
(подается с картофелем)
2000/1500/200 г



Щука,
фаршированная
со сливочно-мятным
соусом
1 кг



Ассорти из морепродуктов (Дорадо томленая с овощами, Сибас и Форель речная на гриле, шашлычки из лосося, мидии запеченные, креветки, лимон, имбирь, огурец и соуса)
1300/500/300 г



Ассорти шашлыков (шашлык из свиной шеи, куриный шашлык, люля-кебаб из ягненка, люля-кебаб из курицы, свиная корейка, ребра свиные BBQ овощи)
1400/600/250 г

СЕРВИСНЫЙ СБОР — 15%

