



*Банкетное меню*

# Канапе

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| Канапе с угрем и авокадо 1/30                         | 110,- | Брускетта с беконом и вялеными томатами 1/60  | 100,- |
| Канапе с красной икрой 1/25                           | 110,- | Брускетта с бужениной 1/35  | 80,-  |
| Канапе с сыром и беконом 1/30                         | 120,- | Брускетта с овощами 1/60  | 75,-  |
| Канапе «Цезарь» 1/65                                  | 95,-  | Брускетта с хамоном 1/50  | 100,- |
| Инвольтини из баклажанов и сыром филадельфия 1/50     | 95,-  | Брускетта с угрем 1/50  | 120,- |
| Тортилья с куриным филе и вялеными томатами 1/55      | 100,- | Тарталетка с креветкой и сливочным сыром 1/45   | 125,- |
| Тортилья с чоризо и печеным перцем 1/35               | 90,-  | Тарталетка с лососем и авокадо 1/40   | 85,-  |
| Чоризо с соусом базилик и молодым сыром Сулугуни 1/35 | 80,-  | Валованы с курицей 1/60   | 110,- |
| Салями с зернистой горчицей на тосте 1/30             | 70,-  | Тапас с лососем и сливочным сыром 1/55  | 100,- |
| Мини-оладьи с красной икрой и сливочным кремом 1/25   | 110,- | Хрустящие чашечки со сливочным шпинатом, сыром Фета и томившемся на чилийском солнце томатом 1/40 | 80,-  |
| Мини-капрезе 1/20                                     | 80,-  | Рулеты из мексиканской лепешки с микс-салатом, кусочками томленной свинины и соусом Сальса 1/45   | 90,-  |
| Мини-рулеты из блинов со сметаной и зеленью 1/45      | 65,-  | Бри с грушей и базиликом 1/40   | 95,-  |
| Мини-закуски из мясных деликатесов 1/20               | 80,-  | Манго с малиной и сыром филадельфия 1/50  | 100,- |
| Брускетта с томатами 1/40                             | 65,-  | Бри в кунжутной оболочке 1/50   | 90,-  |
| Брускетта с лососем 1/60                              | 120,- |   |       |

# Холодные закуски

**Ассорти брускетт** (брускетта с лососем, брускетта с беконом и вялеными томатами, брускетта с овощами) 1/190 285,-

**Мясная тарелка** (буженина собственного приготовления, печеная говядина, телячий язык, грудинка, соус хрен) 1/240 650,-

**Мясная тарелка** (буженина и ростбиф собственного приготовления, шпек, телячий язык, бастурма ) 1/270 900,-

**Ассорти рыбное** (масляная, лосось г/к, слабосоленый лосось, балык, угорь) 1/255 1 500,-

**Ассорти рыбное** (масляная рыба х/к, лосось г/к, слабосоленый лосось) 1/240 820,-

**Ассорти европейских сыров** 1/290 600,-

**Ассорти из грузинских сыров** (сулугуни, копченый сулугуни и гебжалия - молодой сыр с мятой и паприкой в сливочном соусе) 1/370 470,-

**Домашние соленья** (маринованные томаты, соленые огурцы, квашеная капуста, маринованный чеснок и перец) 1/380 300,-

**Телячий отварной язык** со сливочным хреном 1/150 420,-

**Сельдь с печеным картофелем** 1/220 160,-

**Тар-тар из подкопченного лосося** с сыром маскарпоне, легким салатом из моркови, сельдерея и цедры лайма 1/185 285,-

**Пхали из шпината** (Пхали - биточки из овощей с грецкими орехами и особыми грузинскими специями) 1/225 210,-

**Пхали из фасоли** (Пхали - биточки из овощей с грецкими орехами и особыми грузинскими специями) 1/225 250,-

**Рулет из запеченных сладких перцев** с начинкой из арахиса и пряных специй 1/210 320,-

**Жареные баклажаны по-грузински** (обжаренные баклажаны с начинкой из ореховой пасты со специями) 1/185 350,-

**Фруктовое ассорти** (сезонное) 1/1000 580,-

## Салаты

**Теплый салат с куриным филе,** листьями салата, курагой и обжаренным арахисом. Заправляется сливочным соусом с васаби 1/305 370,-

**Салат с ростбифом из мраморной грудинки** с хрустящим баклажаном, сладким перцем, сельдереем и грушевым соусом 1/255 320,-

**Салат с копчеными овощами,** ростбифом из мраморного окорока собственного приготовления и сливочно-сырным кремом 1/220 320,-

**Теплый салат с обжаренной свининой,** томатами, огурцами, маринованной свеклой и кунжутным маслом 1/250 295,-

**Микс-салат со слабосоленным лососем,** печеным картофелем, красным луком, обжаренными томатами черри и сливочным соусом 1/260 410,-

---

Продолжение категории «Салаты»  
на следующей странице

Начало категории «Салаты»  
на предыдущей странице

|  |       |
|--|-------|
| Салат из овощей, обжаренных на мангале,<br><i>со сливочно-ореховым соусом 1/240</i>  | 300,- |
| Теплый микс-салат с курицей и беконом,<br><i>запеченным картофелем, глазированным<br/>луком в сливочно-горчичном соусе 1/250</i> | 380,- |
| Теплый микс-салат с говядиной<br>в соусе Терияки и сыром сулугуни 1/230  | 400,- |
| Оливье с ростбифом<br>и телячьим языком 1/245  | 405,- |
| Греческий 1/235  | 250,- |
| Салат Цезарь с куриным филе 1/240  | 360,- |
| Салат с телячьим языком<br>и овощами 1/265   | 295,- |
| Салат с лососем, томатами и авокадо.<br><i>Заправка из оливкового масла<br/>с соком лимона 1/225</i>                             | 450,- |

## Горячие закуски

|   |       |
|---|-------|
| Обжаренные на оливковом масле<br>томаты с молодым сыром Сулугуни<br>и соусом Песто 1/195                    | 295,- |
| Шампиньоны на гриле 1/150   | 230,- |
| Овощи гриль с сыром Фета 1/300  | 340,- |
| Аджапсандал ( <i>грузинское овощное рагу:<br/>томаты, баклажаны, перец сладкий,<br/>специи, лук</i> ) 1/200 | 320,- |
| Кусочки трески, обжаренные<br>в панировке. <i>Подаются с сырным<br/>соусом и вялеными томатами 1/260</i>    | 460,- |
| Хачапури по-мегрельски 1/550  | 350,- |
| Хачапури по-аджарски 1/350  | 330,- |
| Лепешка по-свански ( <i>Мясная лепешка<br/>со специями. Подается с салатом<br/>из свежих овощей</i> ) 1/410 | 380,- |

## Горячее

|   |         |
|---|---------|
| Куриное филе, запеченное со сметаной,<br><i>копченым сыром и белыми грибами.<br/>Подается с картофельными дольками<br/>в травах 1/370</i> | 435,-   |
| Куриное филе, запеченное со сметаной<br>и беконом, подается с овощами гриль 1/300   | 495,-   |
| Глазированное куриное филе<br>с сельдереем и морковью 1/290   | 395,-   |
| Индейка запеченная<br>с яблоками 1/1000   | 2 300,- |
| Бифштекс из говядины<br><i>со сливочно-сырной полентой<br/>и соусом из сладкого перца 1/450</i>   | 390,-   |
| Ростбиф пряный собственного<br>приготовления 1/1000   | 2 800,- |
| Запеченный рулет из свинины<br>с брусничным соусом.<br><i>Подается с гарниром из запеченного<br/>картофеля с шампиньонами 1/350</i>       | 600,-   |
| Свиная вырезка на гриле<br>с картофельными кнелями<br>и томатным соусом 1/340   | 450,-   |
| Филе речной форели, обжаренное<br>на сковороде. <i>Подается с обжаренным<br/>молодым картофелем и соусом песто 1/300</i>                  | 520,-   |
| Филе судака с дольками обжаренного<br>сельдерея, груши и моркови <i>со шпинатно-<br/>сливочным соусом 1/315</i>                           | 460,-   |
| Филе семги и судака,<br><i>запеченное с кунжутом на подушке<br/>из шпината 1/215</i>  | 600,-   |
| Стерлядь запеченная<br><i>(с гарниром на выбор) 1/1000</i>  | 4 000,- |
| Пряный лосось с томатами 1/280  | 580,-   |

# Мангал

(все блюда подаются со свежими овощами, томатным и сметанным соусами)

Люля-кебаб из баранины и говядины 1/460 450,-

Люля-кебаб из куриного филе 1/475 420,-

Шашлык из свиной шеи 1/460 490,-

Шашлык из куриного филе 1/460 410,-

Стейк из лосося на мангале 1/410 850,-

Воздушные меренги с кремом и ягодами 1/50 80,-

Миниатюрные бисквитные пирожные (на ваш выбор) 1/80 100,-

Мини-тирамису с клубникой 1/40 90,-

Шоколадно-бисквитный торт с карамелью и бананами 1/190 220,-

Морковный торт 1/200 200,-

Чизкейк 1/150 220,-

Яблочный штрудель с карамельным соусом и мороженым 1/260 240,-

Тирамису 1/150 230,-

# Десерты

Торт свадебный 1/1000 1 300,-

Макароне 1/25 75,-

Шоколадные чашечки со сливочным кремом 1/80 100,-

# Напитки

Морс ягодный 1/1000 250,-

Вода минеральная газ/негаз 1/500 135,-

