

## **Фуршет**

**Канapé с лососем и клубникой** **300р**

( изысканное сочетание лосося со сливочным сыром и клубникой.)

1/50гр

**Канapé с беконом и творожным сыром** **250р**

( Рулет из бекона с творожным сыром и клубникой. Подается на шпажках)

1/50гр

**Мини Капрезе (подается в шотах)** **170р**

1шт

**Мини Цезарь (подается в шотах)** **190р**

1шт

**Язык с овощами (подается в шотах)** **210р**

1шт

**Мини Греческий (подается в шотах)** **170р**

1шт

**Шот с мидиями** **200р**

1шт

**Шот с сердечками** **180р**

1шт

**Креветка в тайском соусе с микс салатом**

(подается в шоте)

**260р**

1шт

**Мини брускетта овощами гриль** **190р**

1шт

**Мини брускетта с крилем** **200р**

1шт

**Мини брускетта с грибной икрой** **190р**

1шт		
	<b>Мини брускетта с бужениной</b>	<b>190р</b>
1шт		
	<b>Мини брускетта с маслом из сельди</b>	<b>180р</b>
1шт		
	<b>Мини брускетта с лососем и авокадо</b>	<b>310р</b>
1шт		
	<b>Мини брускетта с тунцом</b>	<b>230р</b>
1шт		
	<b>Мини брускетта «Капрезе»</b>	<b>180р</b>
1шт		
	<b>Мини брускетта с хамоном и дор-блю</b>	<b>300р</b>
1шт		
	<b>Мини брускетта с вялеными томатами</b>	<b>180р</b>
1шт		
	<b>Тарталетка с красной икрой</b>	<b>250р</b>
1шт		
	<b>Тарталетка с тунцом</b>	<b>310р</b>
1шт		
	<b>Тарталетка с креветкой</b>	<b>230р</b>
1шт		
	<b>Тарталетка с икрой мойвы</b>	<b>190р</b>
1шт		
	<b>Тарталетка с лососем</b>	<b>310р</b>
1шт		
	<b>Тарталетка с селёдочным маслом</b>	<b>190р</b>
1шт		

**Тарталетка с муссом из краба** **170р**

1шт

**Тарталетка «сельдь под шубой»** **190р**

1шт

**Тарталетка с печеночным паштетом** **230р**

1шт

**Улитка по-бургундски** **150р**

1шт

## **Банкетное меню**

### **Мясное плато**

**730р**

1/70/70/70/30/30гр

( фирменный куриный рулет с пикантной начинкой, буженина, приготовленная по старинному рецепту, варено- копченая свиная грудинка собственного приготовления и копчения на опилках фруктовых деревьев)

### **Мясное ассорти**

**590р**

1/70/70/70гр

(Ветчина, колбаса в/к, карбонад в/к)

### **Домашнее сало**

**510р**

1/120/50гр

(Ломтики домашнего соленого сала, подаются с русской горчицей)

### **Язык говяжий с домашним соусом**

**570р**

1/100/30/гр

(говяжий язык, отваренный с пряными травами и специями и острым домашним соусом)

### **Плато сыров с конфитюром**

**890р**

1/70/70/70/50гр

( 3 вида элитных сортов сыра в сочетании с фруктовым конфитюром)

### **Сырное ассорти**

**650р.**

1/70/70/70гр

( Звида классических сыров)

**Средиземноморское плато** **3500р**

120/120/120/120/50/60

(Лангустины, мидии в раковине, тунец, осьминог под пряно-чесночным соусом )

**Рыбное плато** **890р**

1/70/70/70/30гр

(Нежнейшее филе семги собственного посола на морской соли, масляная рыба холодного копчения и копченый марлин с лимоном и миксом зелени)

**Рыбное ассорти** **730р**

1/70/70/70/30гр

(Копченый кальмар, скумбрия х/к, горбуша х/к)

**Овощное ассорти** **290р.**

1/200/30гр

( свежие овощи: огурцы, помидор, перец болгарский, редис, зелень)

**Селедочка «как дома»** **430р**

1/100/100/50гр

селедочка прямого посола с молодым картофелем на ржаной гренке с зеленым луком и огурчиком)

**Скумбрия слабой соли** **470р**

1/120/70/10гр

( Скумбрия собственного посола со свежей зеленью и муссом из мягкого творога)

**Огурчики хрустящие** **150р**

1/100гр

( Ароматные домашние огурчики пряного посола собственного приготовления в сочетании со свежей зеленью и чесноком)

**Рулетики из баклажан** **450р**

1/160гр (4шт)

(Авторские рулетики с начинкой из творожного сыра с ореховым соусом и гранатом с микс-салатом)

**Болгарский рулет** **490р**

1/160/30 гр (4шт)

(Запеченный болгарский перец с творожным сыром и сладкими корнитонами)

**Рулетики из ветчины** **450р**

1/200/40 гр

(Нежнейшая ветчина с начинкой из зелени и сыра Моцарела составляют неповторимый вкус и эстетику )

**Капрезе** **470р**

1/100/120/20 гр

(Молодой сыр в сочетании со спелыми томатами и рукколой, заправленный ароматным соусом Песто)

**Соленья «Как у тещеньки»** **310р**

1/320гр

(Маринованные овощи по домашнему рецепту)

**Грибное лукошко** **270р**

1/100гр

(Микс из маринованных грибов, заправленных растительным маслом с зеленью)

**Корзина фруктов** **950р**

1кг

*(Фруктовое ассорти из спелых сочных груш, сладких апельсинов и винограда, в дополнении сезонных фруктов)*

**Микс тропических фруктов** **1700р**

1кг

*(4 вида экзотических фруктов)*

**Фаршированные оливки** **310р**

1/100гр

*(Крупные сорта оливок, фаршированные вялеными томатами, анчоусами, сладким перцем в пряной заливке)*

**Лимон** **150р**

1/50гр

**Маслины/оливки** **230р**

1/90гр

**Хлебная корзина** **150р**

1/60/60гр

## **Салаты**

**Салат из хрустящих овощей с ростбифом** **670р**

1/260гр

( Микс салата с хрустящими огурчиками, томатами черри и с ростбифом, заправленный домашним майонезом)

**Салат Греческий** **410р**

1/230гр

( Свежие овощи в сочетании с сыром Брынза на подушке из листьев салата и оливками)

**Цезарь с лососем** **850р**

1/240гр

( микс салата с лососем шеф-посола, под фирменным соусом «Цезарь»)

**Цезарь с курицей** **590р**

1/240гр

(классика жанра)

**Цезарь с тигровыми креветками** **710р**

1/240гр

(микс салата с хрустящими гренками, запеченными тигровыми креветками, заправленный фирменным соусом «Цезарь»)

**Салат с осьминогом** **570р**

(Отварные кальмары в сочетании миксом листьев салата, яблоком и осьминогом)

1/240гр

**Салат Оливье с ветчиной** **470р**

1 /260гр

(Полюбившийся всем салат в новом исполнении с ветчиной, горошком и яйцом, заправленный настоящим домашним майонезом)

- Салат из запеченной грудки и овощами** **490р**  
1 /230гр  
(Куриное филе, сезонные овощи и пикантная заправка)
- Салат из тунца и греческого сыра** **650р**  
1/250  
(Тунец со сладкими томатами, фетаксой и оливковой заправкой)
- Салат с курицей и ананасом** **470р**  
1 /250гр  
(Нежнейшее отварное куриное филе в сочетании с дольками ананаса, яиц, свежих огурцов под фирменным соусом)
- Салат с языком** **590р**  
1 /280гр  
(Говяжий язык в сочетании со свежими овощами и соусом «спайси» )
- Салат «Сельдь под шубой»** **410р**  
1 /210гр  
(Классический салат по традиционному рецепту)
- Салат с бужениной, грибами сладким перцем** **550р**  
1 /210гр  
(Буженина собственного производства с корнишонами, грибами и сладким перцем, заправленная соусом «Провансаль»)
- Салат с крабом** **430р**  
1 /240гр  
(Традиционный салат по домашнему рецепту)

## **Горячие закуски**

**Запеченый сладкий перец с говядиной и овощами** **470р**

1/230

**Куриные ломтики в азиатском стиле** **450р**

1/140/50

**Жульен с грибами и соусом Бешамель** **330р**

1/140гр

**Жульен с курицей и грибами** **350р**

1/140гр

**Жульен с креветками** **410р**

1/140гр

**Мидии запеченные под соусом «Песто»** **690р**

(Раковины мидий, запеченные под соусом «Песто»)

1/210гр

## **Горячие блюда**

**Стейк из свинины с картофелем и грибами** **750р**

1/200/150/30гр

(Нежнейшая свиная шея, жареная на гриле, подается с соусом «мармелад» и запеченным картофелем с грибами на сметане)

**Стейк из свинины на кости с «египетским» картофелем** **680р**

1/200/150/50гр

( Стейк из свиной корейки с запеченным картофелем с сыром)

**Свиная трубочка с овощным гарниром** **690р**

1/200/150/50гр

(Свинина с начинкой из ветчины и сыра, панированная в кукурузных хлопьях и обжаренная до хрустящей корочки, в сочетании с гарниром из салата «Коул слоу» )

**Медальоны из свиной вырезки с беконом** **750р**

1/160/150/50гр

(Свиная вырезка с беконом в дуэте с хрустящими овощами и пикантным соусом)

**Мясо «А-ля француз»** **670р**

1/240/150/10гр

(Карбонад из свинины, запеченный под сыром с грибами и помидорами, на подушке из картофельного пюре)

**Стейк из лосося с картофельным пюре и шпинатом** **1300р**

120/150/50гр

(Филе вкуснейшего лосося на подушке из пюрированного картофеля и шпината под сливочным соусом)

**Королевские креветки с овощным миксом** **850р**

180/150/50

(Припущенные в ароматном масле креветки с миксом салатов и пряным соусом)

**Треска с пюре и креветочным муссом** **750р**

1/180/150/50гр

(Обжаренное филе трески на ароматном пюре из картофеля и вассаби с нежным креветочным муссом )

**Масляная в пергаменте** **830р**

1/150/200/60гр

(Филе масляной рыбы с травами и картофелем, запеченное в пергаменте. Неповторимый аромат блюда не оставит равнодушным никого)

**Горбуша под крабовым соусом** **710р**

1/180/150/50

(Нежное филе горбуши под сливочным соусом из краба, подается с диким рисом)

**Куриная грудка с грибами** **590р**

1/180/150гр

(Куриное филе, запеченное под сыром моцарелла с грибным гарниром)

**Куриное филе с помидорами и моцареллой** **570р**

1/150/150гр

(Куриное филе запеченное с томатами, сыром моцарелла, подается с припущенными овощами)

**Куриная котлета с картошкой фри** **450р**

1/160/150/50гр

(Куриная котлета, панированная в сухарях «Панко». Подается с картофелем фри и томатным соусом)

# Гриль-меню

**Шашлык из свинины** **530р**

1/180/50/50гр

(Сочная свинина с маринованным луком, лавашом и настоящей «аджикой»)

**Шашлык из курицы** **470р**

1/200/50/50гр

(Нежнейшее филе цыпленка, маринованное с «Дижонской» горчицей подается с маринованным луком, лавашом и «аджикой»)

**Шашлык из горбуши** **630р**

1/200/50/50гр

(Сочная рыбка, маринованная в томатах, с хрустящей корочкой на лаваше с чесночным соусом)

**Овощи гриль** **1600р**

1/1000гр

(Помидоры, баклажан, цукини и шампиньоны обжаренные на гриле)

**Колбаски куриные на гриле** **350р**

1/160/50/50гр

**Колбаски свиные на гриле** **440р**

1/160/50/50гр

**Плов из курицы** **280р**

1/200гр

**Плов из свинины** **350р**

1/200гр

## **Гарниры**

**Картофель по- деревенски с сырным соусом** **700р**

1/1000гр

**Картофель молодой со сметаной и зеленью** **800р**

1/1000гр

**Овощи гриль** **1600р**

1/1000гр

**Картофель фри** **270р**

150/50гр

## **Соусы**

**Соус сырный, аджика, чесночный, соевый** **90р**

1/50гр

## **Напитки**

**Глинтвейн «Шале»**

**950р.**

*1 литр*

**Глинтвейн без/алк**

**750р.**

*1 литр*

**Клюквенный морс**

**350р.**

*1 литр*

**Фирменный лимонад**

**350р.**

*1 литр*

**Ягодный лимонад**

**330р.**

*1 литр*

**Домашний лимонад**

**330р.**

*1 литр*

**Чайник чая**

**350р.**

*1 литр*