

Банкетное меню

Мясное ассорти

400р

1/70/70/70/30/30 гр.

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

Язык говяжий с соусом «Horsradish»

340р

1/100/30/50 гр.

(говяжий язык, отваренный с пряными травами и специями в сочетании с неповторимым по вкусу соусом Horsradish)

Плато сыров с конфитюром и инжиром

380р.

1/200/30 гр.

(ассорти 4 видов сыра в сочетании с яблочным конфитюром, мятой)

Плато из рыбы

540р.

1/240/20/10 гр.

(нежнейшее филе семги собственного посола на морской соли, масляная рыба холодного копчения и копченый лосось в дуэте с миксом из листьев салата и ароматной заправкой)

Овощное ассорти

250р.

1/200/30 гр.

(свежие овощи: огурцы, помидор, перец болгарский, редис, зелень сдобренные маслом extra vergine di olive в сочетании с микс салатом)

Селедочка «как дома»

250р.

1/100/100/50 гр.

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

Сельдь «Rulla af sild»

310р.

1/300 гр.

(оригинальные роллы из сельди в дуэте с запеченой свеклой и молодым картофелем)

Огурчики хрустящие

90р.

1/100 гр.

(ароматные домашние огурчикипряного посола собственного приготовления в сочетании со свежей зеленью и чесноком)

Рулетики из баклажан

250р

1/160 гр. (4шт)

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

Антипаста (маринованные запеченные овощи)

260р

1/210 гр.

(запеченный болгарский перец с творожным сыром, икра из запеченных цуккини, баклажан, грибная икра, подается с тостами из белого хлеба)

Болгарский рулет

310р

1/160/30 гр. (4шт)

(запеченный болгарский перец с творожным сыром и сладкими корнишонами)

Бочонки из цуккини**240р***1/160/10 гр.**(маринованные хрустящие цуккини, нарезанные тонким слайсом, в сочетании с оливками и сыром Фила)***Капрезе****280р***1/100/120/20 гр.**(наивкуснейший сыр Моцарелла в сочетании со спелыми томатами и рукколой, заправленный ароматным соусом Песто)***Терин из птицы****420р***1/200/120 гр.**(французский терин приготовлен по классическому рецепту. На подушке из микс салата и томатов черри)***Терин из рыб****450р***1/200/50 гр.**(французский терин приготовлен по классическому рецепту. На подушке из микс салата и лимона)***Вителло Тонато****350р***1/150/30/10 гр.**(запеченная телятина с классическим соусом из тунца с микс салатом и пармезаном)***Рулетики из ветчины****270р***1/200/40 гр.**(нежнейшая ветчина с рукколой в сочетании с сыром Моцарела составляют неповторимый вкус и эстетику)*

Лимон **50р.**

1/50 гр.

Маслины/оливки **150р.**

1/90 гр.

Грибное лукошко **140р**

1/100 гр..

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

Корзина фруктов **600р**

1 кг.

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

Фуршет

Профитроли с печеночным паштетом **100р**

1/100 гр. (1шт)

(заварные эклеры с паштетом из куриной печени)

Профитроли с муссом из лосося **140р**

1/100 гр. (1шт)

(заварные эклеры, начиненные муссом из лосося, творожного сыра, зелени)

Рулеты из блинчиков с семгой **140р**

1/120 гр. (2шт)

(блинчики с семой слабой соли, творожным сыром)

Рулеты из блинчиков с курицей **90р**

1/120 гр. (2шт)

(блинчики с куриной грудкой, миксом салата и фирменным соусом)

Рулеты из блинчиков с бужениной **110р**

1/120 гр. (2шт)

(блинчики с бужениной, миксом салата и фирменным соусом)

Канapé сыром и виноградом **60р**

1/50 гр.

Канapé с лососем и клубникой **120р**

(изысканное сочетание лосося со сливочным сыром и клубникой.)

1/50 гр.

Канapé с беконом и творожным сыром **100р**

(рулет из бекона с творожным сыром и клююникой. Подается на шпажках)

1/50 гр.

Мини Капрезе (подается в шотах) **80р**

1/50 гр.

Мини Цезарь (подается в шотах) **90р**

1/70 гр.

Язык с овощами (подается в шотах) **100р**

1/70 гр.

Мини Греческий (подается в шотах) **90р**

1/70 гр.

Кростини с беконом **80р**

1/50 гр.

(хрустящие палочки из слоеного теста)

Кростини с лососем	130р
1/50 гр. (хрустящие палочки из слоеного теста)	
Мини брускетта со слабосоленым лососем и авокадо	100р
1/60 гр.	
Мини брускетта с грибной икрой	70р
1/40 гр.	
Мини брускетта с бужениной	80р
1/50 гр.	
Мини брускетта с маслом из сельди	70р
1/40 гр.	
Тарталетка с красной икрой	120р
1/50 гр. (1шт)	
Креветка в тайском соусе с микс салатом	
(подается в шоте)	150р
1/50 гр.	
Шарики из краба в панировке из зелени	110р
1/50 гр.	

Шарики из курицы в панировке из кунжута с соусом унаги **80р**

1/50 гр.

Фрикадельки из курицы с микс салатом и ореховым соусом **40р**

1/30 гр.

Вафельный рожок- микс салата с печенью трески **150р**

1/120 гр.

Вафельный рожок- микс салата с куриным филе **140р**

1/120 гр.

Вафельный рожок- микс салата с бужениной **140р**

1/120 гр.

Вафельный рожок- микс салата с телятиной **150р**

1/120 гр.

Салаты

Салат из хрустящих овощей с ростбифом **340р.**

1/250 гр.

(микс салата с хрустящими огурчиками, томатами черри и с ростбифом, заправленный ароматной заправкой)

Салат Греческий **310р.**

1/230 гр.

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

Цезарь с лососем **420р**

1/240 гр.

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

Цезарь с курицей **360р**

1/240 гр.

(классика жанра)

Цезарь с тигровыми креветками **450р**

1/240 гр.

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

Салат с куриной печенью **260р**

1/230 гр.

(жареная куриная печень с медовой заправкой и соусом Тай с кунжутом, на ложе из листьев салата и овощей)

Салат Оливье с телячьим языком

340р

1 /260 гр.

(полюбившийся всем салат в новом исполнении с телячьим языком, свежим горошком и перепелиным яйцом, заправленный настоящим майонезом с Дижонской горчицей)

Салат с бужениной на картофельной вафле

270р

1 /210 гр.

(буженина собственного производства с корнишонами и грибами на оригинальной картофельной вафле)

Салат с крабом и креветкой

370р

1 /260 гр.

(сочетание креветок и краба образует неповторимый вкус, а сладкие кукуруза и авокадо дополняют и усиливают, декорирован икрой летучей рыбы и листьями салата)

Салат с угрем

500р

1 /200 гр.

(кусочки сладкого копченого угря на листьях салата, заправленных оливковым маслом)

Салат с кальмаром

250р

1 /230 гр.

(нежнейшие морские кальмары с грустящим огурчиком и сыром Эменталь)

Горячие закуски

Маффины с курицей и сырным соусом **80р**

1/85гр

Маффины с рыбой **110р**

1/85гр

Спринг-ролл с рисом и рыбой жареный во фритюре **110р**

1/50 гр. (2шт)

Спринг-ролл с рисом и курицей жареный во фритюре **70р**

1/50 гр. (2шт)

Спринг-ролл с рисом и свиной жареный во фритюре **75р**

1/50 гр. (2шт)

Слоеный рулет с лососем и креветками **290р**

1/160 гр.

Французская фасоль с беконом и перепелиным яйцом **240р**

1/180 гр.

Кокот с грибами и соусом Бешамель **180р**

1/140 гр.

Кокиль с лососем и шпинатом с соусом Бешамель **260р**

1/140 гр.

Кокиль с мидиями **280р.**

1/140 гр.

Кокиль с креветками **290р.**

1/160 гр.

Горячие блюда

Стейк из свинины с картофельным gratenом **440р.**

1/200/150 гр.

(нежнейшая свиная шея, жареная на гриле с соусом-мармелад в дополнении с картофельным gratenом, приготовленным на сливках)

Медальоны из телятины **540р**

1/160/150/30 гр.

(нежнейшая телятина на гриле с соусом «Демис Глас» на ложе из брюссельской капусты, брокколи, томатов и цуккини)

Бифштекс с яйцом

320р.

1/170/130/30 гр.

(подается на картофельном дранике с «глазуньей» и фирменным сырным соусом)

Стейк из лосося с соусом «Шпинат»

640р

1/160/120/50 гр.

(филе вкуснейшего лосося на подушке из пюре из картофеля соусом «Шпинат»)

Стейк из говядины

490р

1/200/150/50 гр.

(стейк из говяжьей шеи маринованной по особому рецепту, жареный на гриле, прожарки *medium well*. Подается с овощами гриль (цуккини, кукуруза, помидор)

Куриная грудка с грибным соусом

350р

1/120/150/150 гр.

(куриное филе, запеченное с миксом грибов на сметанном соусе. Подается с запеченным мини-картофелем)

Филе цыпленка под соусом «Пармезан»

380р.

1/120/150 гр.

(куриное филе, обжаренное на сливочном масле с ароматными травами. Подается на подушке из стручковой фасоли с беконом)

Куриная котлета**360р.***1/160/150/50 гр.**(куриная котлета, фаршированная сливочным маслом и моцареллой с зеленью, панированная в сухарях «Панко», подается на кукурузной поленте)***Бочонки из окуня и лосося****650р.***1/160/150/50 гр.**(дуэт двух рыб обжаренных с ароматными травами, с «Голландским соусом» на овощной соломке)***Свиная трубочка «Pork hat»****430р.***1/200/150 гр.**(свинина с начинкой из ветчины и грибов, панированная в кукурузных хлопьях и обжаренная до хрустящей корочки, в сочетании с гарниром из салата «Коул слоу»)***Корейка на кости****440р***1/200/150/50 гр.**(сочная свиная корейка на кости обжаренная на гриле с соусом «острый мармелад» в сочетании с запеченными томатами черри)***Масляная в пергаменте****550р.***1/150/200/60 гр.**(филе масляной рыбы с травами и картофелем, запеченное в пергаменте. Неповторимый аромат блюда не оставит равнодушным никого)*

Гриль-меню

Шашлык из свинины

380р

1/180/50/50 гр.

(сочная свинина с маринованным луком, лавашем и настоящей «аджикой»)

Шашлык из курицы

320р

1/200/50/50 гр.

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

Шашлык из баранины

400р

1/200/50/50 гр.

(мясо молодого барашка с лавашем, маринованным луком и соусом «Ткемали»)

Шашлык из телятины

390р

1/180/50/50 гр.

(нежная телятина, жаренная на мангале с маринованным луком и «аджикой»)

Шашлык из горбуши

440р

1/200/50/50 гр.

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

Карп запеченный на мангале

900р.

1/1300 гр.

(карп приготовлен на углях с овощами, лимоном и травами)

Куриные крылышки **240р.**

1/200/50/50

(сладкие крылышки с соусом «Тай» и BBQ, приготовленные на открытом огне)

Колбаски куриные на гриле **210р**

1/200 гр.

Колбаски свино-говяжьи на гриле **240р**

1/200 гр.

Свиная грудинка гриль **320р**

1/200/50/50 гр.

(сочная грудинка, приготовленная на мангале, с маринованным луком)

Цыпленок «табака» **310р**

1/330 гр.

(цыпленок в специях с ароматными травами, приготовлен на мангале под прессом в сочетании с соусом BBQ)

Плов из курицы **140р**

1/200 гр.

Плов из свинины **160р**

1/200 гр.

Плов из баранины **190р**

1/200 гр.

Овоци гриль **1200р**

1/1000 гр.

(помидоры, баклажан, цуккини и помидоры, обжаренные на гриле)

Гарниры

Картофель по-деревенски **100р**

1/200 гр.

(запеченный картофель с пряными травами)

Картофельное пюре **140р**

1/200 гр.

Картофель-фри **80р**

1/100 гр.

Картофельные шарики **90р**

1/100 гр.

Рис по-мексикански **90р**

1/100 гр.

(отварной рис с овощами, пряными травами и чесноком)

Мини картофель **120р**

1/200 гр.

(дольки мини картофеля, запеченные с ароматными травами)

Овощи гриль **1200р**

1/1000 гр.

(помидоры, баклажан, цуккини и помидоры, обжаренные на гриле)

Соусы

Соус сырный **60р**

1/50 гр.

Соус «Аджика» **50р**

1/50 гр.

Соус «Чесночный» **50р**

1/50 гр.

Соус «Манго» **60р**

1/50 гр.

Соус соевый **40р**

1/50 гр.

Соус «Острый чили» **50р**

1/50 гр.

Соус «Кукурузный» **50р**

1/50 гр.

Пироги и десерты

Морковный маффин

80р

1/80 гр.

Штрудель с яблоком и изюмом

550р

1/1000 гр.

Штрудель с вишней

800р

1/1000 гр.

Штрудель с манго и грушей

750р

1/1000 гр.

Пирог с ливером

600р

1/1000 гр.

Пирог с капустой и беконом

650р

1/1000 гр.

Пирог с рыбой

850р

1/1000 гр.

Хот дог

120р

1/180 гр.

Бургер с куриной котлетой **250р**

1/260 гр.

Чебурек с курицей **80р**

1/80 гр.

Чебурек свинина/говядина **90р**

1/80 гр.

Мороженое с топпингами **150р**

1/150/50 гр.

(три шарика мороженого с сиропом на Ваш выбор)

Напитки

Глинтвейн алк **650р.**

1литр

Глинтвейн без/алк **550р.**

1литр

Клюквенный морс **200р.**

1литр

Домашний лимонад

180р.

1 литр

Чайник чая

200р.

1 литр

Кофе американо

90р.

1/90 гр.

Хлеб

Хлебная корзина

70р.

1/120 гр.