

# **МЕНЮ ДЛЯ ФУРШЕТОВ И БАНКЕТОВ.**

**Данное меню действует только на заказ.**

## **Канопе, мини-тарталетки**

Канопе с рыбой масляной х/к, 1/24	80
Канопе с семгой, 1/40 NEW	110
Канопе с МУССОМ ИЗ семги, 1/45 NEW	95
Канопе с сельдью, 1/24	50
Канопе с сельдью на свекольной подушке, 1/28 NEW	50
Канопе с сельдью на сливочно-томатной подушке, 1/28 NEW	50
Канопе с колбасой с/к, 1/24	50
Канопе с бужениной, 1/24	50
Канопе с карбонатом, 1/27	50
Канопе с сырной закуской, 1/30	50
Канопе с сыром Пармезан, 1/31	55
Мини тарталетка с икрой лососевой, 1/19 (Икра лососевая, масло сливочное, зелень)	95
Мини тарталетка с салатом «Влажский», 1/34 (Ветчина, язык говяжий отв., куриное филе обж., огурец св., огурец сол., картофель отв., шампиньоны обж., майонез, зелень)	65
Мини тарталетка с салатом «Столичный», 1/31 (Куриное филе обж., картофель отв., огурец сол., яйцо куриное, горошек зеленый, майонез, зелень)	65
Мини тарталетка с салатом «Оливье», 1/30 (Вырезка говяжья отв., картофель отв., огурец сол., яйцо куриное, горошек зеленый, майонез, зелень)	65
Мини тарталетка с салатом «Арбат», 1/30 (Филе семги с/с, томаты св., огурцы св., яблоки, яйцо куриное, майонез, сметана, зелень)	65
Мини тарталетка с кальмарами, 1/31 (Кальмары отв., лук репка пассер., майонез, кетчуп, зелень)	65

## **Холодные закуски**

<b>АССОРТИ РЫБНОЕ , 265</b> (рыба масляная х/к, семга с/с, семга х/к, рулет из судака)	<b>695</b>
<b>СЕЛЬДЬ МАЛОСОЛЬНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ «ШАТО», 202</b>	<b>210</b>
<b>ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ, 250/500</b> (колбаса с/к, карбонад, буженина, ветчина, куриный рулет, сыры, маринованные корнишоны, помидорки «Черри»)	<b>375/750</b>
<b>АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ, 262</b> (грудинка, балык свиной с/к., колбаса с/к, буженина, ростбиф)	<b>615</b>
<b>АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, 325</b> (помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, оливки, зелень)	<b>285</b>
<b>РАЗНОСОЛ, 345</b> (маринованные помидорки «Черри», корнишоны, початки кукурузы, капуста соленая, ассорти из маринованных грибочков, оливки)	<b>370</b>
<b>СЫРНОЕ АССОРТИ, 251</b> («Мраморный», «Сливочный», «Ламбер», «Пармезан»)	<b>535</b>
<b>АССОРТИ ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ СЫРНЫХ ШАРИКОВ, 340</b> (сырные шарики с начинками: томаты черри, грецкие орехи, виноград)	<b>365</b>
<b>ЯЗЫК ОТВАРНОЙ, 177</b> (подается с соусом «сливочный хрен»)	<b>415</b>
<b>СЕМГА С/С, 1/202</b>	<b>590</b>
<b>Судак в кляре (3-4 шт.), 1/101</b>	<b>235</b>
<b>Курица в кляре, 1/106</b>	<b>185</b>
<b>Заливное из языка, 1/158</b>	<b>195</b>
<b>Заливное из судака, 1/158</b>	<b>175</b>
<b>Рулетки «Морская жемчужина» 3шт./100</b> (Рулетки из огурца, семги с/с, сыра и грецкого ореха)	<b>245</b>
<b>Рулетки «Покровские» 3шт./65</b> (Рулетки из языка говяжьего с сырной закуской)	<b>155</b>
<b>Рулетки «Восточные» 3шт./70</b> (Рулетки из баклажана с овощами и грецким орехом)	<b>115</b>
<b>Рулетки из ветчины 3шт. /66</b> (С сырной закуской)	<b>95</b>
<b>МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ, 100</b>	<b>115</b>

## **САЛАТЫ**

<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, 227</b> (печень куриная, шампиньоны, листья салата, помидорки «Черри», масло оливковое с добавлением ягодного соуса)	<b>265</b>
<b>САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, 164</b> (обжаренные тигровые креветки, листья салата, свежие огурчики, перец болгарский, заправка на основе оливкового масла, меда, зернистой горчицы и бальзамического уксуса)	<b>395</b>
<b>САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ, 230</b> (обжаренное филе индейки, листья салата, морковь, огурцы, «красный» репчатый лук, маслины, сыр «Пармезан», заправка на основе майонеза, оливкового масла, чеснока и рубленой зелени петрушки)	<b>355</b>

<b>САЛАТ С СЕМГОЙ, 170</b> (кусочки обжаренной семги, листья салата, помидорки «Черри», «Греческая» заправка)	<b>415</b>
<b>«МОРСКОЙ БРИЗ», 203</b> (кальмары, свежие огурчики, лук «Порей», яйцо перепелки, красная икра, «Сметанно-майонезный» соус с соевым соусом)	<b>285</b>
<b>«ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ», 187</b> (язык говяжий, обжаренные овощи, сыр «Фета», сливочный соус)	<b>405</b>
<b>«ВЕНСКИЙ ВАЛЬС», 197</b> (обжаренная вырезка говядины, свежие огурчики, томаты, обжаренные шампиньоны, сыр «Пармезан», «Сметанно-майонезный» соус)	<b>385</b>
<b>«ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ, 187</b> (обжаренное куриное филе, листья салата, хрустящие гренки, сыр «Пармезан», помидорки «Черри», соус «Цезарь»)	<b>315</b>
<b>«ОЛИВЬЕ», 192</b> (отварная вырезка говядины, картофель, морковь, яйцо куриное, свежие огурчики, консервированный зеленый горошек, репчатый лук, раковые шейки, яйцо перепелки, майонез)	<b>315</b>
<b>«ГРЕЧЕСКИЙ», 237</b> (классический салат из свежих овощей, лука, сыра «Фета», с «Греческой» заправкой)	<b>315</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

<b>ЖУЛЬЕН ИЗ КУРОЧКИ С ШАМПИНЬОНАМИ, 101</b>	<b>195</b>
<b>ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ, 101</b>	<b>195</b>
<b>ЖУЛЬЕН ИЗ ЯЗЫКА, 101</b>	<b>225</b>

## ПЕРВЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

<b>УХА «ЦАРСКАЯ», 351</b>	<b>325</b>
<b>СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ, 346</b>	<b>230</b>
<b>СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ, 251</b>	<b>235</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

---

<b>СУДАК ОБЖАРЕННЫЙ, 223</b> - с овощами гриль (обжаренные на растительном масле перец болгарский, томаты свежие, кабачки, баклажаны, лук репчатый, чеснок)	<b>405</b>
<b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, 167</b> (готовится по вашему выбору: на пару или обжаривается основным способом)	<b>685</b>
<b>«СИБАС» ОБЖАРЕННЫЙ, 1 ШТ/(200-300)/60/37</b> (подается с обжаренными помидорками «Черри»)	<b>550</b>
<b>ФИЛЕ СУДАКА ПОД СЛИВОЧНО-ОРЕХОВЫМ СОУСОМ, 236</b> (припущенный судак, подается с овощным миксом)	<b>455</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

---

<b>КУРИНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ, 326</b> (подается с гарниром из «лука фри» и цветной капусты)	<b>395</b>
<b>КУРИНОЕ ФИЛЕ В БЕКОНЕ ПОД СЛИВОЧНО - СЫРНЫМ СОУСОМ, 215</b>	<b>425</b>
<b>КУРИНОЕ ФИЛЕ ОБЖАРЕННОЕ С БАКЛАЖАНАМИ И ГРИБАМИ, 205</b> (с «Экзотическим» соусом)	<b>395</b>

## **ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА**

---

<b>МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ ПОД СОУСОМ «ДЕМИ ГЛЯС» ,285</b> (подается с картофельными дольками «по-деревенски»)	<b>615</b>
<b>ГОВЯДИНА ОБЖАРЕННАЯ С ЧЕСНОЧКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ, 190</b> (кусок отбивной говядины обжаривается в яйце с зеленью петрушки и пассерованным лучком на ароматном масле с чесноком, подается со сливочным соусом «деми глянс» и листьями салата)	<b>495</b>
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ В БЕКОНЕ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ , 270</b> (подаются с запеченным картофелем)	<b>495</b>
<b>СВИНИНА ПОД МЕДОВО-КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ, 302</b> (обжаренная свиная вырезка, подается с дольками картофеля «по-деревенски», шампиньонами, под медово-клюквенным соусом)	<b>585</b>
<b>СВИНИНА ПОД СОУСОМ «НАРШАРАБ» С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ, 237</b> (обжаренная свиная вырезка с овощами гриль (баклажаны, томаты, цукини, перец болгарский и лук репчатый)	<b>495</b>
<b>ЯЗЫК ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И КУНЖУТОМ, 180</b> (подается с овощным соусом тар-тар (обжаренные в сливках баклажаны, цукини, болгарский перец, шампиньоны, чеснок)	<b>495</b>

### **Шашлык на мини-пике**

<b>Шашлык из свиной вырезки на мини-пике, 1/100/20/7</b> (Подается с соусом «Ткемали»)	<b>325</b>
<b>Шашлык из куриного филе на мини-пике, 1/100/20/7</b> (Подается с КЕТЧУПОМ)	<b>230</b>

## **ГАРНИРЫ**

---

<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ , 120</b> (обжаренные на растительном масле: баклажаны, цукини, томаты, болгарский перец, репчатый лук, чеснок).	<b>165</b>
<b>ОВОЩНОЙ МИКС , 120</b> (обжаренные на сливочном масле: брокколи, цветная капуста, фасоль стручковая, болгарский перец, морковь, чеснок).	<b>135</b>
<b>КАПУСТА ЦВЕТНАЯ «ШУ - ФРИ», 130</b>	<b>125</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ , 136</b>	<b>75</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ «ГОЛДЕН-ЛОНГ» ВО ФРИТЮРЕ, 131</b>	<b>100</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ, 131</b>	<b>80</b>
<b>РИС «ПО - АРАБСКИ», 141</b>	<b>95</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ К ПИВУ

---

<b>ПИВНАЯ ТАРЕЛКА, 551</b> (обжаренные во фритюре сырныи шарики, сырныи палочки в кунжуте, куриныи крылышки, кольца кальмара в кляре, грени ржаные, подаются с соусом острый «Белый» и кетчупом «Хайнц»)	<b>675</b>
<b>СЫРНЫИ ПАЛОЧКИ В КУНЖУТЕ, 242</b> (подаются с соусом «Барбекю»)	<b>330</b>
<b>СЫРНЫИ ШАРИКИ К ПИВУ, 202</b>	<b>310</b>
<b>КУРИНЫИ КРЫЛЫШКИ С СЫРНЫИ СОУСОМ, 412</b> (обжаренные куриныи крылышки, подаются с сырныи соусом)	<b>410</b>

## БЛИНЫ

---

<b>БЛИНЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫИ, 160</b>	<b>80</b>
<b>БЛИНЫ СО СМЕТАНОИ, 200</b>	<b>110</b>
<b>БЛИНЫ С КЛУБНИЧНЫИ ВАРЕНЬЕМ, 200</b>	<b>115</b>

## ДЕСЕРТЫ

---

<b>ЧИЗКЕЙК КОКОСОВЫИ С АНАНАСОМ, 194</b>	<b>185</b>
<b>ШОКОЛАДНЫИ ФОНДАН, 160</b> (французский шоколадный десерт подается с шариком сливочного мороженого)	<b>195</b>
<b>АРКОБАЛЕНО, 140</b> (трехслойное суфле)	<b>225</b>
<b>СЕМИФРЕДО, 116</b> (итальянский десерт из мороженого с бисквитной прослойкой)	<b>225</b>
<b>ТИРАМИСУ, 111</b> (итальянский десерт, подается с шоколадным сиропом)	<b>210</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫИ, 205</b> (с шариком сливочного мороженого и сметанно – ягодным соусом)	<b>220</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ ВИШНЕВЫИ, 217</b> (с шариком сливочного мороженого и сливочно – ванильным соусом)	<b>220</b>

## МОРОЖЕНОЕ

---

<b>БЕЛАЯ ЛЕДИ», 110</b> (мороженое, киви, коньяк, фундук, шоколад, цукаты)	<b>110</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ С ОРЕХОМ, 110</b> (грецкий орех, фундук - на выбор)	<b>90</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ, 110</b>	<b>90</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ С СИРОПОМ, 120</b> (шоколадный, клубничныи, вишневыи, карамельныи, ванильныи-на выбор)	<b>90</b>

## ХОЛОДНЫИ НАПИТКИ

---

<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ, 1Л.</b>	<b>220</b>
<b>МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ, 300</b>	<b>150</b>

## **ФРУКТЫ**

---

<b>ФРУКТОВОЕ АССОРТИ, 0,5 КГ./1 КГ.</b>	<b>2</b>	<b>255/510</b>
(очищенные и нарезанные фрукты: виноград, мандарины, груши, яблоки, киви)		
<b>ГРУША, 100 ГР.</b>		<b>30</b>
<b>МАНДАРИНЫ, 100 ГР.</b>		<b>35</b>
<b>ЯБЛОКИ, 100 ГР.</b>		<b>30</b>
<b>БАНАНЫ, 100 ГР.</b>		<b>25</b>
<b>ВИНОГРАД, 100 ГР.</b>		<b>45</b>
<b>АПЕЛЬСИНЫ, 100 ГР.</b>		<b>30</b>
<b>КИВИ, 1 ШТ.</b>		<b>35</b>
<b>Фрукты на шпажке, 1/80</b>		<b>60</b>
(ВИНОГРАД, ГРУША, МАНДАРИН, КИВИ)		
<b>Мини-пирожки в ассортименте, 1 шт</b>		<b>35</b>
(с куриным филе, с капустой и яйцом, с рисом и грибами)		