



## Банкетное меню

### Сладкий стол

---

#### Волованы с вишней и творогом

1/25 гр

**80 Р**

---

#### Волованы с орехами и медом

1/25 гр

**80 Р**

---

#### Волованы с яблоком и корицей

1/25 гр

**75 Р**

---

#### Капкейк с малиновой начинкой

1/80 гр

**70 Р**

---

#### Мини пирожок с клубникой

1/30 гр

**55 Р**

---

#### Профитроли с ягодами

1/25 гр

**85 Р**

---

#### Профитроли с шоколадным муссом

1/25 гр

**75 Р**

---

---

#### Волованы с грушей и медом

1/25 гр

**80 Р**

---

#### Волованы с творогом и клубникой

1/25 гр

**80 Р**

---

#### Капкейк с шоколадной начинкой

1/80 гр

**70 Р**

---

#### Мини пирожок с вишней

1/30 гр

**55 Р**

---

#### Мини пирожок с шоколадом

1/30 гр

**55 Р**

---

#### Профитроли с кофейным муссом

1/25 гр

**60 Р**

---

## Банкетное меню

---

### Баранья нога запечённая с овощами

1 кг

Голень молодого барашка запечённая со специями, чесноком, болгарским перцем, морковью и дольками лука

**3 800 Р**

---

### Гусь фаршированный яблоками и черносливом

1 кг

**3 100 Р**

---

### Окорок свиной в медовой глазури

1 кг

Свиной окорок в медово-апельсиновой глазури, с ноткой розмарина и тимьяна. Подается со свежими овощами.

**2 550 Р**

---

### Судак фаршированный террином из семги

1 кг

**3 400 Р**

---

### Глазированный молоденький поросенок

1 кг

Молоденький поросенок вымоченный в молоке с душистыми травами и запеченный до золотистой корочки.

**4 100 Р**

---

### Индейка с грушей

1 кг

Запекается с грушами маринованными в белом вине с медом и тимьяном.

**3 450 Р**

---

### Рулька молодого барашка с пряными травами

1 кг

Блюдо подается со свежими овощами.

**3 200 Р**

---

### Утка фаршированная апельсинами в медовой глазури

1 кг

**3 000 Р**

---

## Фуршетное меню

---

**Волованы с муссом из копченой форели**

1/25 гр

**80 Р**

---

**Волованы с копченостями**

1/25 гр

**65 Р**

---

**Канapé с клыкачем маслиной и паприкой**

1/25 гр

**80 Р**

---

**Канapé с маринованными мидиями, паприкой и сыром Филадельфия**

1/25 гр

**70 Р**

---

**Канapé с помидоркой Черри с сырным муссом под парусом салями**

1/25 гр

**60 Р**

---

**Канapé с ростбифом «Дижонской» горчицей и маринованным огурчиком**

1/25 гр

**75 Р**

---

**Канapé с семгой и имбирем**

1/25 гр

**80 Р**

---

**Лосось с каперсами на черных тостах**

1/25 гр

**80 Р**

---

**Мини Киш Лорен с грибами и беконом**

1/70 гр

**120 Р**

---

**Мини Киш с копченостями**

1/70 гр

**120 Р**

---

---

**Волованы с сыром, чесноком и шпинатом**

1/25 гр

**65 Р**

---

**Дуэт сыров с ароматной клубникой**

1/25 гр

**95 Р**

---

**Канapé с лососем , маслом и базиликом**

1/25 гр

**80 Р**

---

**Канapé с медовым куриным филе в кунжуте**

1/25 гр

**65 Р**

---

**Канapé с пряной бужениной и маринованными огурчиками**

1/25 гр

**80 Р**

---

**Канapé с салями сыром и свежим огурцом**

1/25 гр

**60 Р**

---

**Канapé с телячим языком и маринованным огурчиком**

1/25 гр

**80 Р**

---

**Мини «Моцарелла» с томатами Черри**

1/25 гр

**70 Р**

---

**Мини Киш с брокколи и семгой**

1/70 гр

**140 Р**

---

**Мини Киш с курицей и овощами**

1/70 гр

**120 Р**

---

---

**Мини Киш с лососем**

1/70 гр

**140 Р**

---

**Мини киш творожный сыр и томатами**

1/70 гр

**120 Р**

---

**Мини пирожочек с картошкой и грибами**

1/30 гр

**50 Р**

---

**Мини пирожочек с мясом**

1/30 гр

**65 Р**

---

**Мусс из форели на крекере**

1/25 гр

**85 Р**

---

**Профитроли с кремом из лосося**

1/25 гр

**95 Р**

---

**Профитроли с печеночным муссом**

1/25 гр

**65 Р**

---

**Сырное канапе с виноградом**

1/25 гр

**55 Р**

---

**Сырный мусс с фисташками на крекере**

1/25 гр

**65 Р**

---

**Тарталетки с салатом «Молоденький корнет»**

1/180 гр

Куриная грудка отварная, грибы обжаренные с луком, томаты свежие, сыр, чернослив, орех грецкий, соус майонез.

**190 Р**

---

---

**Мини Киш с фетой и шпинатом**

1/70 гр

**120 Р**

---

**Мини пирожочек с картошкой**

1/30 гр

**50 Р**

---

**Мини пирожочек с курицей**

1/30 гр

**65 Р**

---

**Мини пирожочек с сыром**

1/30 гр

**55 Р**

---

**Профитроли с креветками, огурчиком и сырным муссом**

1/25 гр

**95 Р**

---

**Профитроли с лососевой икрой и маслом**

1/25 гр

**80 Р**

---

**Профитроли с сырным кремом**

1/25 гр

**75 Р**

---

**Сырные шарики с чесноком и зеленью**

1/25 гр

**60 Р**

---

**Тарталетки с салатом «Искра»**

1/180 гр

Отварные кальмары, копченая куриная грудка, свежие томаты, огурец маринованный, яйцо заправляется соусом майонез.

**190 Р**

---

**Тарталетки с салатом «Нежность»**

1/180 гр

Куриная грудка, ананас, грецкий орех, майонез.

**170 Р**

---

---

**Тарталетки с салатом «Оливье»**

1/180 гр

*Икра красная, семга слабосоленая, креветки коктейльные, картофель, морковь, огурец маринованный, огурец свежий, яйцо, соус "Оливье".*

**220 Р**

---

**Тарталетки с салатом «Цезарь»**

1/180 гр

*На выбор "Цезарь" с курицей, с семгой или с креветками.*

**220 Р**

---

**Тигровая креветка в тесте Фило**

1/25 гр

**100 Р**

## Холодные закуски

---

### Ассорти из колбас

1/120 гр

Колбаса сырокопченая, колбаса конская.

**670 Р**

---

### Ассорти рыбное

1/150/15 гр

Форель и горбуша слабой соли, копченый клыкач, лимон

**730 Р**

---

### Баклажаны с ореховой начинкой

1/120 гр

**350 Р**

---

### Буженина домашняя

1/100 гр

**430 Р**

---

### Закусочный наполеон

1/150 гр

Закуска из слоеного теста с заварным кремом и тремя начинками: грибная, куриная, яичная.

**350 Р**

---

### Паштет из куриного филе

1/100 гр

Со спаржей и зеленым горошком

**360 Р**

---

### Рулетики из цуккини

1/120 гр

В сочетании с сливочным сыром и чесноком.

**350 Р**

---

### рыжики со сметаной

1/100/30 гр

Ассорти маринованных грибов: грузди, опята, рыжики.

**390 Р**

---

### Ассорти мясное

1/190 гр

Куриный рулет с зеленью, карбонат копченый, грудинка.

**470 Р**

---

### Ассорти солений

1/260 гр

капуста квашенная, соленые огурчики и томаты, маринованный перчик

**390 Р**

---

### Баклажаны с сырной начинкой

1/120 гр

**330 Р**

---

### Грузди со сметаной

1/100/30 гр

**390 Р**

---

### Малосоленая селедочка

1/90/90/20 гр

Подается с маринованным луком и отварным картофелем.

**260 Р**

---

### Ростбиф

1/100 гр

**620 Р**

---

### Рыжики с салатным луком

1/110/30 гр

Подаются с маслом или сметаной

**390 Р**

---

### Сало с мясной прослойкой

1/80/40 гр гр

подается с гренками и горчицей

**270 Р**

---

---

### **Сырная тарелка**

1/150 гр

*Ассорти из четырех видов сыра: Пармезан, Мааздам, Гауда, Фетакса.*

**450 Р**

---

### **Сырный рулет со шпинатом**

1/100 гр

*Фаршируется сыром Фета, шпинатом и чесноком.*

**350 Р**

---

### **Сырный рулет с креветками**

1/100 гр

*Фаршируется сыром Фета, креветками и базиликом.*

**520 Р**

---

### **Террин из курицы в лентах бекона**

1/100 гр

*Нежный и воздушный паштет запеченный в лентах бекона.*

**390 Р**

## Салаты

---

### Оливье с тремя видами мяса

1/220 гр

традиционный салат с отварной телятиной, курой и говяжьим языком, с зеленым луком, Рукколой, перепелиным яйцом, чесночными гренками и горошинами розового перца

**450 Р**

---

### Салат Алмаз

1/190 гр

обжаренная мякоть свинины и курицы в сочетании со свежими огурчиками и болгарским перцем с нежным горчичным соусом и сыром Пармезан

**420 Р**

---

### Салат Молоденький корнет

1/200 гр

Куриная грудка отварная, шампиньоны обжаренные с луком, томаты Черри, сыр "Гауда", китайский салат, чернослив, орех грецкий, майонез.

**380 Р**

---

### Салат Мясное ассорти

1/170 гр

Ветчина, язык говяжий, куриная грудка отварная, огурец маринованный, томаты Черри, перец болгарский, салатный лук, китайский салат под пряным соусом.

**370 Р**

---

### Салат с "Ростбифом"

1/160 гр

Нежный Ростбиф приготовленный до состояния "Medium" в сочетании салатного микса, томатов Черри, кедровых орешков и соуса на основе оливкового масла соуса Терияки и зернистой горчицы.

**750 Р**

---

### Салат с телятиной и овощами

1/170 гр

Отварная телятина, свежие томаты и огурцы, перец болгарский, салатный лук, китайская капуста подаётся с пикантным соусом

**350 Р**

---

### Рашн салат

1/190 гр

отварная телятина, соленые огурчики, маринованный лук, болгарский перец заправляется острым соусом

**495 Р**

---

### Салат из филе индейки с соусом Айоли

1/190 гр

обжаренное филе индейки в сочетании с томатами Черри, болгарским перцем, сыром Гауда, китайским салатом с соусом Айоли и чесночными гренками

**370 Р**

---

### Салат Морская феерия

1/160 гр

Креветки коктейльные, кальмары отварные, крабовое мясо, перец болгарский, томаты Черри, зеленый лук, китайский салат заправляется острым соусом.

**450 Р**

---

### Салат от Шефа

1/180 гр

обжаренное куриное филе с сочными листьями салата, томатами и беконом, заправляется острым соусом Неаполитано, подается с чесночными гренками

**390 Р**

---

### Салат с копченой куриной грудкой

1/170 гр

копченая куриная грудка, томаты Черри, огурец, сыр Гауда, китайский салат заправляется майонезом.

**350 Р**

---

### Цезарь с обжаренной индейкой

1/210 гр

обжаренная индейка, помидоры Черри, салатный микс, сыр Пармезан, чесночные гренки заправляется соусом Цезарь

**430 Р**

---



---

## **Цезарь с обжаренной куриной грудкой**

1/210 гр

*обжаренная индейка, помидоры Черри, салатный микс, сыр Пармезан, чесночные гренки заправляется соусом Цезарь*

**390 P**

## Горячие закуски

---

### Блинчики хрустящие с ветчиной и сыром

1/200 гр

**280 Р**

---

### Блинчики фаршированные зеленым луком, яйцом, рисом Жасмин

1/140 гр

**170 Р**

---

### Блинчики фаршированные с говяжьей печенью, рисом Жасмин и луком

1/140 гр

**240 Р**

---

### Блинчики фаршированные шампиньонами и жареным луком

1/140 гр

**260 Р**

---

### Жульен с курицей

1/80 гр

*Обжаренное куриное филе, томленное в сливках и запеченное под сыром Гауда*

**250 Р**

---

### Штрудель рыбный

1/130 гр

*филе семги и горбуши томленное в соусе Бешамель в слоеном тесте*

**370 Р**

---

---

### Блинчики фаршированные горбушей и рисом Жасмин

1/140 гр

**280 Р**

---

### Блинчики фаршированные капустой, яйцом, рисом Жасмин

1/150 гр

**170 Р**

---

### Блинчики фаршированные с мясом

1/140/20 гр

**300 Р**

---

### Жульен грибной

1/80 гр

*Обжаренные шампиньоны, запеченные с соусом "Бешамель" и сыром Гауда.*

**230 Р**

---

### Штрудель курино-грибной

1/130 гр

*штрудель из слоеного теста с мясом цыпленка и грибами*

**280 Р**

---

## Блюда из птицы

---

### **Бифштекс из индейки с сливочным жульеном**

1/130/90 гр

*Сочный бифштекс из индейки в сочетании с сливочным жульеном из копченостей*

**490 Р**

---

### **Куриное филе с шпинатом**

1/210 гр

*Куриное филе фаршированное шпинатом и сыром Гауда*

**520 Р**

---

### **Рубленный куриный стейк**

1/120/50 гр

*Подается под сливочно-грибным соусом*

**390 Р**

---

### **Хрустящий шницель из филе цыпленка**

1/155 гр

*Филе цыпленка обжаренное в сухарях*

**350 Р**

---

### **Куриное филе с томатами и сыром**

1/200 гр

*Куриное филе с томатами под хрустящей корочкой*

**440 Р**

---

### **Курица в миндальной корочке**

1/140/30 гр

*Куриная грудка запеченная в миндальной корочке подается с сырным соусом*

**495 Р**

---

### **Филе индейки в миндальной крошке**

1/130/30 гр

*филе индейки панированное в миндально-сухарной крошке и обжаренное до золотистой корочки под клюквенным соусом*

**520 Р**

---

## Блюда из рыбы

---

### Радужная форель под сливочно-горчичным соусом

1/120/60 гр

**890 Р**

---

### Стейк из семги (по весу)

1/100 гр

**640 Р**

---

### Филе дорадо со спаржей и мидиями

1/80/90 гр

**890 Р**

---

### Филе трески на картофельных дерунах

1/80/145 гр

*Подается с соусом из шпината*

**470 Р**

---

### Семга с икорным соусом

1/85/40 гр

**890 Р**

---

### Треска томленая в сливках

1/140 гр

*Филе трески томленое в сливках с грибами.*

**470 Р**

---

### Филе скумбрии с овощами Барбекю

1/110/100 гр

*Филе скумбрии обжаренное до золотистой корочки и томленные в соусе Барбекю и Терияки томаты Черри, салатный лук, чеснок, болгарский перец, лимон и веточка тимьяна*

**490 Р**

---

### Филе трески с томатами

1/190 гр

*Филе трески запеченное с томатами и сыром*

**470 Р**

---

## Блюда из мяса

---

### Бефстроганов из телятины с белыми грибами

1/150 гр

**820 Р**

---

### Запеченная телятина

1/190 гр

*Телятина, запеченная с грибами, ветчиной и сыром*

**820 Р**

---

### Мясо и овощи гриль

1/90/80/30 гр

*Кусочки сочной телятины и сладкий лук на подушке красного перца под сливочным соусом с хреном*

**820 Р**

---

### Рулет из свинины с сыром и зеленью

1/180 гр

*Рулет из свинины с сыром и зеленью, панированный в сухарях и запеченный до золотистой корочки*

**450 Р**

---

### Стейк из свинины в лентах бекона

1/115/45 гр

*Обжаренный на гриле стейк из свинины в лентах бекона с соусом Деми Гласс.*

**490 Р**

---

### Эскалоп с грибами

1/100/80 гр

*Обжаренное филе свинины томленное в соусе Бешамель с добавлением шампиньонов.*

**490 Р**

---

### Бифштекс из телятины

1/145 гр

*запеченный под сырной шапкой*

**590 Р**

---

### Медальоны из свинины

100/150/40 гр

*Медальоны из свинины под картофельными слайсами с сливочным соусом с добавлением болгарского перца и чеснока.*

**520 Р**

---

### Рулет из свинины с карбонатом

1/170/40 гр

*Сочная свинина, запеченная с сыром "Гауда" и копченым карбонатом под сливочным соусом с добавлением болгарского перца*

**550 Р**

---

### Свинина запеченная с сыром

1/230 гр

*Сочная свинина с сладким болгарским перцем, томатами и грибами под сырной шапкой*

**520 Р**

---

### Телятина в сливочно-коньячном соусе с добавлением шампиньонов

1/170 гр

**820 Р**

## Гарниры

---

### Картофель запеченный

1/150 гр

**160 Р**

---

### Картофельные дольки с паприкой

1/120 гр

**150 Р**

---

### Овощи тушёные в сливках

1/140 гр

**290 Р**

---

### Картофель отварной

1/150 гр

**100 Р**

---

### Картофельный гратен

1/160 гр

**160 Р**

---

### Цветная капуста в сухарях

1/140 гр

**210 Р**

---

## Хлеб

---

### Булочка бородинская

1/50 гр

**25 Р**

---

### Булочка сырная

1/50 гр

**25 Р**

### Булочка ржаная

1/50 гр

**25 Р**

---

### Хлеб

1/20 гр

**8 Р**