

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ПО ПОЗИЦИЯМ

BANQUET DISHES

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Ассорти свежих овощей с травами (75 г)/ Fresh vegetables with herbs (75 g)	100 РУБ/ RUB
Крюдите из свежих овощей с тремя соусами (75 Г)/ Fresh vegetables with three sauces (75 g)	100 РУБ/ RUB
Ассорти из маринованных огурцов, капусты, томатов черри и черемши (50 г)/ Pickled cucumbers, cabbage, cherry tomatoes and ramson (50 g)	100 РУБ/ RUB
Жаренные на гриле цуккини со сливочным сыром и вялеными томатами (50 г)/ grilled zucchini with cream cheese and sun-dried tomatoes (50 g)	120 РУБ/ RUB
Угорь горячего копчения и лосось холодного копчения (50 Г)/ Hot smoked eel and cold smoked salmon (50 g)	350 РУБ/ RUB
Маринованная семга в травах, тунец холодного копчения с каперсами и маслинами (50 г)/ marinated salmon with herbs, cold smoked tuna with capers and olives (50 G)	400 РУБ/ RUB
Пате из печени птицы с пшеничными чипсами и малиновым конфитюром (65 г)/ Pate of poultry liver with wheat crisps and raspberry jam (65 g)	100 РУБ/ RUB
Террин из курицы и соусом из зеленых томатов (45 г)/ Chicken terrine with green tomatoes sauce(45 g)	120 РУБ/ RUB
Ассорти мясных деликатесов: салями чоризо и фуэт (40 г)/ assorted meat delicacies: salami chorizo and fuet (40 g)	250 РУБ/ RUB
Ломтики копченого лосося с лаймом и ягодами физалиса (50 г)/ Slices of smoked salmon with lime and physalis (50 g)	280 РУБ/ RUB
Копченая утиная грудка с соусом из ягод и листьями рукколы (20 г)/ Smoked duck breast with berry sauce and ruccola (20 g)	150 РУБ/ RUB
Ассорти итальянских деликатесов: прошутто и коппа (40 г)/ Italian delicacies: prosciutto and coppa (40 g)	250 РУБ/ RUB
Сыровяленый окорок с артишоками на гриле и ягодами клубники (30 г)/ Proschiutto with grilled artichokes and strawberries (30 g)	150 РУБ/ RUB
Салями "фелинесе" и сальчичон с оливками (40 г)/ Salami "felinese" and salchichon with olives (40 g)	250 РУБ/ RUB
Ассорти испанских солений: маринованный сыр с розовым перцем, артишоки на гриле, оливки и маслины с пшеничными чипсами (АНТИПАСТИ) (60 г)/ Spanish pickles: marinated cheese with pink pepper, grilled artichokes, olives with wheat chips (antipasti) (60 g)	160 РУБ/ RUB
Ломтики баклажанов с грецкими орехами (50 г)/ Eggplant slices with walnuts (50 g)	250 РУБ/ RUB
Тапас из итальянских солений (60 г)/ Tapas with italian pickles (60 g)	250 РУБ/ RUB
Кусочки сельди в яблочном соусе с картофелем и пшеничными галетами (50 г)/ Pieces of herring in apple sauce with potatoes and wheat biscuits (50 g)	100 РУБ/ RUB
Классический салат "капрезе" из сыра моцарелла с томатами, маслинами и рукколой (60 г)/ Classic salad "caprese" (mozzarella cheese with tomatoes, olives and ruccola)	150 РУБ/ RUB

**Все цены указаны в рублях, включая 20% НДС/all Prices are indicated in rubles and inclusive of 20% VAT
цены не включают 10% за сервисное обслуживание/ Prices do not include 10% service charge**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ПО ПОЗИЦИЯМ

BANQUET DISHES

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Соте из запеченных овощей с листьями салата и сладкой паприкой (75 г)/ Baked vegetable saute with lettuce leaves and sweet paprika(75 g)	150 РУБ/ RUB
Листья салата с обжаренными лесными грибами, вялеными томатами и кремом из бальзамического уксуса (60 г)/ Salad leaves with fried forest mushrooms, dried tomatoes and balsamic vinegar mousse(60 g)	180 РУБ/ RUB
Листья салата руккола и радиччо с морепродуктами и сливочным соусом (75 г)/ Lettuce and radicchio salad with seafood and cream sauce (75 g)	300 РУБ/ RUB
Классический салат "оливье" с говядиной (75 г)/ Classic salad "olivie" with beef (75 g)	150 РУБ/ RUB
Салат с семгой, крокетами из сливочного сыра в миндальных хлопьях и мандаринами (60 г)/ Salad with salmon, croquettes from cream cheese in almond flakes and tangerines (60 g)	210 РУБ/ RUB
Листья салата со сладким перцем, говяжьим языком и сливочной заправкой (75 г)/ Salad leaves with sweet pepper, beef tongue and creamy dressing (75 g)	180 РУБ/ RUB
Салат с ростбифом, фенхелем и вешенками (75 г)/ Salad with roast beef, fenhel and mushrooms (75 g)	220 РУБ/ RUB
Запеченная свекла в сочетании с листьями салата, маринованным сыром и овощной сальсой (75 г)/ Baked beets with lettuce, marinated cheese and vegetable salsa (75 g)	150 РУБ/ RUB
Классический салат "цезарь" с тигровыми креветками, пармезаном и крутонами (60 г)/ Classic caesar salad with tiger shrimps, parmesan and croutons (60 g)	300 РУБ/ RUB
Листья салата романо с куриным филе, пармезаном, крутонами и соусом "цезарь" (60 г)/ Roman salad leaves with chicken fillet, parmesan, croutons and caesar sauce	250 РУБ/ RUB
Салат "оливье" с курицей (100 г)/ Salad "olivie" with chicken fillet (100 g)	100 РУБ/ RUB
Салат "баварский" с говядиной (100 г)/ Bavarian salad with beef (100 g)	200 РУБ/ RUB
Салат "греческий" (100 г)/ Greek salad (100 g)	150 РУБ/ RUB
Салат "сельдь под шубой" (100 г)/ Salad "dressed herring" (100 g)	100 РУБ/ RUB
Семга слабосоленая гравлакс (100 г)/ Salmon "gravlax" (slightly salted) (100 g)	650 РУБ/ RUB
Угорь горячего копчения (100 г)/ Eel (hot smoked) (100 g)	800 РУБ/ RUB
Масляная рыба холодного копчения (100 г)/ Oily fish (cold smoked) (100 g)	500 РУБ/ RUB
Осетрина горячего копчения (100 г)/ Sturgeon (hot smoked) (100 g)	1500 РУБ/ RUB
Сельдь с отварным картофелем и красным луком (100 г)/ Herring with boiled potatoes and red onion (100 g)	100 РУБ/ RUB
Ростбиф (100 г)/ Roast beef (100 g)	700 РУБ/ RUB
Язык говяжий (подается без хрена) (100 г)/ Beef tongue (100g)	700 РУБ/ RUB

**Все цены указаны в рублях, включая 20% НДС/all Prices are indicated in rubles and inclusive of 20% VAT
цены не включают 10% за сервисное обслуживание/ Prices do not include 10% service charge**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ПО ПОЗИЦИЯМ

BANQUET DISHES

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Буженина собственного приготовления (100 г)/ Baked ham (homemade) (100 g)	550 РУБ/ RUB
Руллет с болгарским перцем и оливками (100 г)/ Roll with peppers and olives (100 g)	300 РУБ/ RUB
Оливки и маслины (100 г)/ Olives (100 g)	300 РУБ/ RUB
Лаваш с сыром фета (100 г)/ Pita with feta cheese (100 g)	150 РУБ/ RUB
Ассорти мясное(язык говяжий, шейка в/к, карбонад в/к, говядина в/к) (100 г)/ Meat (beef tongue, pork neck, carbonade, beef) (100 g)	400 РУБ/ RUB
Ассорти сыров (бри, камамбер, моцарелла, дор блю, орех грец. и виноград) (420 г)/ Cheese (brie, camembert, mozzarella, dor blu, walnut and grapes) (420 g)	2200 РУБ/ RUB
Ассорти лесных грибов (100 г)/ Mushrooms (100 g)	300 РУБ/ RUB
Мини пирожки из мяса, 1 штука (50 г)/ Mini patty from meat, 1 piece (50 g)	150 РУБ/ RUB
Мини пирожки из грибов, 1 штука (50 г)/ Mini patty from mushrooms, 1 piece (50 g)	130 РУБ/ RUB
Мини пирожки из капусты, 1 штука (50 г)/ Mini patty from cabbage 1 piece (50 g)	100 РУБ/ RUB

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Куриный жульен (120 г)/ Chicken julienne (120 g)	320 РУБ/ RUB
Кокиль из лосося и мидий с сыром пармезан (120 г)/ Salmon and mussels coquille with parmesan cheese (120 g)	360 РУБ/ RUB
Тигровые креветки на шпажках с экзотическим соусом (120 г)/ Tiger shrimps with exotic sauce (120 g)	500 РУБ/ RUB
Филе телятины запеченное с луком пореем и корицей (120 г)/ Veal fillet baked with leek and cinnamon (120 g)	320 РУБ/ RUB
Блинчики, 2 шт. (90 г)/ Pancakes, 2 pieces (90 g)	100 РУБ/ RUB
Куриные пальчики с горчично-медовым соусе (60 г)/ Chicken fingers with mustard-honey sauce (60 g)	150 РУБ/ RUB
Куриные крылышки с соусом bbq (120 г)/ Chicken wings with mustard-honey sauce (120 g)	160 РУБ/ RUB
Кесадилья с говядиной (на 4 персоны) (300 г)/ Quesadilla with beef (for 4 persons) (300 g)	640 РУБ/ RUB
Кесадилья с курицей (на 4 персоны) (300 г)/ Quesadilla with chicken fillet (for 4 persons) (300 g)	640 РУБ/ RUB

ГОРЯЧЕЕ / HOT DISHES

Утка конфи с картофелем и соусом из вишни (387 г)/ Duck confit with potatoes and cherry sauce (387 g)	800 РУБ/ RUB
Говяжий стейк на гриле с соусом из розового перца и картофельными рости (300 г)/ Beef grilled steak with pink pepper sauce and potato roasty (300 g)	1050 РУБ/ RUB
Ягненок на кости с гратеном из поленты и овощным соте (340 г)/ Lamb on bone with polenta gratin and vegetable saute (340 g)	2500 РУБ/ RUB

**Все цены указаны в рублях, включая 20% НДС/all Prices are indicated in rubles and inclusive of 20% VAT
цены не включают 10% за сервисное обслуживание/ Prices do not include 10% service charge**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ПО ПОЗИЦИЯМ

BANQUET DISHES

ГОРЯЧЕЕ/HOT DISHES

Филе дорадо с брокколи, картофелем и соусом из базилика (300 г)/ Dorado fillet with broccoli, potato and basil sauce (300 g)	800 РУБ/ RUB
Семга на гриле с кенийской фасолью (300 г)/ Grilled salmon with kenyan beans (300 g)	1200 РУБ/ RUB
Сибас с цукини на гриле и вялеными томатами (278 г)/ Sibas with grilled zucchini and dried tomatoes (278 g)	950 РУБ/ RUB
Куриная грудка с сыром фета (120/50/30 г)/ Chicken breast with feta cheese (120/50/30 g)	450 РУБ/ RUB
Свинина с розмарином (запеченная с ананасом и сыром) (210/50/30 г)/ Rosemary pork (baked with pineapple and cheese) (210/50/30 g)	900 РУБ/ RUB

ГОРЯЧЕЕ КАРВИНГ / HOT CARVING

Ростбиф запеченный с прованскими травами с соусом из зеленых томатов (2 кг)/ Roast beef baked with provence herbs and green tomato sauce (2 kg)	9000 РУБ/ RUB
Окорок ягненка запеченный с черносливом и соусом из розмарина (2 кг)/ Lamb leg baked with prunes and rosemary sauce (2 kg)	9000 РУБ/ RUB
Утка с яблоками запеченная целиком с ягодным соусом (2 кг)/ Duck with apples baked whole with berry sauce (2 kg)	9000 РУБ/ RUB
Окорок растемьян с манговым соусом (6 кг)/ Rastemyan ham with mango sauce (6 kg)	23000 РУБ/ RUB

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Овощи гриль (100 г)/ Grilled vegetables (100 g)	200 РУБ/ RUB
Картофель фри (100 г)/ French fries (100g)	150 РУБ/ RUB
Картофель по-деревенски (100 г)/ Potato wedges (100 g)	150 РУБ/ RUB
Картофель отварной с зеленью (150 г)/ Boiled potatoes with greens (150 g)	100 РУБ/ RUB
Рис с овощами (200 г)/ Rice with vegetables (200 g)	100 РУБ/ RUB

СОУСЫ / SAUCES

Горчица (100 г)/ Mustard (100 g)	150 РУБ/ RUB
Сметана (100 г)/ Sour cream (100g)	100 РУБ/ RUB
Песто соус (100 г)/ Pesto sauce (100 g)	300 РУБ/ RUB
Сацебели соус (100 г)/ Satsebeli sauce (100 g)	200 РУБ/ RUB
Наршараб соус (100 г)/ Narsharab sauce (100 g)	300 РУБ/ RUB
Барбекю соус (100 г)/ BBQ sauce (100 g)	150 РУБ/ RUB
Тар-тар соус (100 г)/ Tar Tar sauce (100g)	150 РУБ/ RUB

**Все цены указаны в рублях, включая 20% НДС/all Prices are indicated in rubles and inclusive of 20% VAT
цены не включают 10% за сервисное обслуживание/ Prices do not include 10% service charge**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ПО ПОЗИЦИЯМ

BANQUET DISHES

СОУСЫ / SAUCES

Сальса соус (100 г)/ Salsa sauce (100 g)	300 РУБ/ RUB
Ткемали соус (100 г)/ Tkemali sauce (100 g)	200 РУБ/ RUB
Кетчуп (100 г)/ Ketchup (100 g)	100 РУБ/ RUB
Йогуртовый соус (100 г)/ Yoghurt sauce (100g)	100 РУБ/ RUB
Блю чиз для свежих овощей (100 г)/ Blue cheese for fresh vegetables (100 g)	300 РУБ/ RUB

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ / FRUITS AND DESSERTS

Фруктовая тарелка с экзотическими фруктами (50г)/ Fruit plate of exotic fruits (50g)	100 РУБ/ RUB
Ассорти птифуров (пирожные) (100 г)/ Ptifures (pie) (100 g)	130 РУБ/ RUB
Ассорти фруктов (1000 г)/ Assorted fruits (1000 g)	820 РУБ/ RUB
Каравай свадебный (1,5 кг) / Wedding loaf (1,5 kg)	1600 РУБ/ RUB
Торт (1 кг) / Cake (1 kg)	1600 РУБ/ RUB
Торт по индивидуальному заказу (стоимость зависит от сложности исполнения) (1 кг)/ Custom-made cake (cost depends on the complexity of the work) (1 kg)	2000 РУБ/ RUB
Капкейки (стоимость зависит от сложности исполнения) (100 г)/ Cupcakes (cost depends on the complexity of the work) (100 g)	100 РУБ/ RUB
Шоколадный фонтан (до 3 часов работы) (4 кг)/ Chocolate fountain (up to 3 hours) (4 kg)	9500 РУБ/ RUB
Шоколадный фонтан "мини" (до 2 часов работы) (1,5 кг)/ Chocolate fountain "mini" (up to 2 hours) (1,5 kg)	4500 РУБ/ RUB
Фрукты кусочки для фонтана (ананас, мандарины, клубника, виноград, дыня) (100 г)/ Fruit pieces for the fountain (pineapple, tangerines, strawberries, grapes, melon) (100 g)	200 РУБ/ RUB
Макаронс (3)/ Macarons (3)	60 РУБ/ RUB
Лимон (100 г)/ Lemon (100 g)	80 РУБ/ RUB
Хлеб в ассортименте (100 г)/ Bread (100 g)	80 РУБ/ RUB

Все цены указаны в рублях, включая 20% НДС/all Prices are indicated in rubles and inclusive of 20% VAT
цены не включают 10% за сервисное обслуживание/ Prices do not include 10% service charge