

Банкетное Меню

	гр	Руб.
АССОРТИ ОВОЩНОЕ <i>свежие томаты, огурцы, перец болгарский, листья салата</i>	310	300.-
АССОРТИ МЯСНОЕ <i>буженина, рулет куриный, ростбиф, язык говяжий, суджук, каперсы, помидоры черри, корнишоны, подаются с горчицей и хреном</i>	230/40/40	680.-
ЗАКУСКА «РАЗНОСОЛЬНАЯ» <i>корнишоны соленые, черри маринованные, перец острый, чеснок соленый, морковь по-корейски, квашеная капуста</i>	240	270.-
РУЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША <i>с начинкой из красной рыбы с брынзой и лимоном</i>	240/10	300.-
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ <i>с творожным сыром фаршированных творожным сыром Подаются с грецким орехом и зернами граната</i>	275	390.-
ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ С ДОМАШНИМ СЫРОМ <i>укроп, петрушка, кинза, зеленый лук, базилик, перец чили, домашний сыр</i>	120/130	280.-
АССОРТИ СЫРОВ <i>сыры: камамбер, маасдам, дор блю, копченый пармезан, сулугуни. Подается с медовым соусом, грецким орехом и виноградом</i>	200/55	540.-
ГРУЗДОЧКИ ИЗ ЛУКОШКА <i>грузди соленые. Подаются со сметаной и луком</i>	150/30/15	350.-
СЕЛЬДЬ <i>сельдь слабосоленая, подается с обжаренным картофелем, маринованным луком и зеленью</i>	100/100/30	280.-
АССОРТИ РЫБНОЕ <i>семга слабосоленая, масляная рыба холодного копчения, угорь копченый, скумбрия холодного копчения, лимон, маслины, масло</i>	200/30	750.-
ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ	50/50	160.-
ПОМИДОРКИ ФАРШИРОВАННЫЕ <i>с сыром и чесноком</i>	230	200.-
АССОРТИ ФРУКТОВОЕ <i>виноград, мандарины, киви, ананас</i>	600	600.-
РУЛЕТКИ ИЗ БЛИНОВ С СЁМГОЙ	180	280.-



Банкетное Меню

	гр	Руб.
ГРЕЧЕСКИЙ <i>сыр фетакса, соус "Песто", томаты, огурцы, перец болгарский, лук репчатый, оливки, салат айсберг</i>	200	270.-
ПРАГА <i>курица отварная, чернослив, огурец консервированный, лук, морковь пассерованная, майонез, зелень</i>	200	240.-
МАНГАЛ-САЛАТ <i>баклажаны, цукини, перец болгарский, томаты, кунжут, чеснок, шампиньоны, масляная заправка</i>	240	260.-
ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ <i>салат айсберг, креветки тигровые, помидоры черри, сыр пармезан, гренки, соус «Цезарь»</i>	200	390.-
ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ <i>салат айсберг, семга, томаты черри, сыр пармезан, гренки, соус «Цезарь»</i>	200	390.-
ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ <i>салат айсберг, филе куриное, сыр пармезан, гренки, соус "Цезарь"</i>	200	320.-
САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ <i>кальмары, яйцо, красный лук, майонез, зелень</i>	210	250.-
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ <i>сельдь, картофель, свекла, морковь, майонез</i>	100	100.-
МУЖСКОЙ КАПРИЗ <i>говядина, огурцы свежие, сыр голландский, лук зеленый, яйцо перепелиное, картофель пай, пекинская капуста</i>	200	250.-
ГЕНЕРАЛЬСКИЙ <i>язык говяжий, филе куриное, ветчина, корнишоны, картофель пай, сыр голландский, опята маринованные, майонез, зелень</i>	210	350.-
ДАМАСК <i>говядина, курица, сыр, огурец свежий, грецкий орех, майонез, чеснок, зелень</i>	220	350.-
ДЕЛИКАТЕСНЫЙ <i>кальмары, шампиньоны, яйцо, огурец свежий, лук, соус тысяча островов, зелень</i>	200	250.-
САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И СЫРОМ ФЕТА <i>курица грудка, шампиньоны, сыр фета, листья салата, майонез</i>	200	270.-
САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И ЯЗЫКОМ <i>буженина, язык, рубленные листья салата, помидорки Черри, перепелиное яйцо, горчиная заправка с хреном</i>	210	330.-

Банкетное Меню

Горячие Закуски

	гр	Руб.
ЖЮЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ <i>запекается в кокотнице</i>	150	290.-
ЖЮЛЬЕН С СЕМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ <i>запекается в кокотнице</i>	150	350.-
МАРИЯ С СЫРОМ И ОВОЩАМИ <i>подаётся в лаваше</i>	150/45	290.-
МАРИЯ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ <i>подаётся в лаваше</i>	150/45	350.-
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ НА ГРИЛЕ <i>подаются с соусом терияки</i>	160/50	650.-

Блюда из Рыбы

ДОРАДО НА УГЛЯХ <i>подаётся с соусом на основе брынзы</i>	1 шт/50	520.-
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ <i>подаётся с соусом «Наршараб»</i>	150/50	850.-
СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ <i>с овощами и зеленью</i>	1 шт/150	600.-

Блюда из Курицы

КУРИЦА "АЛЬ ДЖАБЛЬ" <i>запеченное филе грудки с шампиньонами и картофелем, под сырной шапкой</i>	300	350.-
ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА КУРИЦЫ <i>филе бедра на мангале. Подается со свежими помидорами, огурцами, морковью по – корейски, маринованным луком и восточным соусом</i>	150/130/50	270.-
ЛЮЛЯ –КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ <i>обжаренная на мангале куриная мякоть со специями. Подается со свежими помидорами, огурцами, морковью по – корейски, маринованным луком и восточным соусом</i>	150/130/50	270.-
ФИЛЕ КУРИНОЕ <i>запеченное с помидором и сыром. Подается с соусом бешамель</i>	180/50	270.-
КУРИНАЯ ГРУДКА В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ <i>со сливочным соусом</i>	180/50	330.-



Банкетное Меню

Горячие из Говядины

МЯСО «ЛЯХМА – ФУТОР»

вырезка говядья, обжаренная с шампиньонами в сливках, подается на картофельном дранике

гр Руб.
310/80 600.-

БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

подается с яйцом, картофельными дольками и острым соусом

270/100 350.-

ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

подается с овощами, зеленью и восточным соусом

250 280.-

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с соусом Деми глаз

150/50 650.-

Блюда из Баранины

БАРАНИНА «АДЕН»

запеченная баранина с овощами сыром

Подается в лаваше

300 530.-

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

мякоть баранины, Подается со свежими помидорами, огурцами, морковью по – корейски, маринованным луком и томатным соусом

150/130/50 450.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

обжаренная на мангале мякоть баранины со специями.

Подается со свежими помидорами, огурцами, морковью по – корейски, маринованным луком и томатным соусом

150/130/50 350.-

Блюда из Свинины

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

на гриле с соусом барбекью

150/50 390.-

МЯСО «ПО – ДВОРЯНСКИ»

свинная шея, запеченная с грибами, томатами и сыром

200 420.-

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

нежнейшая свиная шейка, маринованная в специях, приготовленная на мангале. Подается со свежими помидорами, огурцами, морковью

по – корейски, маринованным луком и томатным соусом

150/130/5 350.-

КОРЕЙКА НА КОСТОЧКЕ

приготовлена на гриле, подается с острым соусом

220/50 370.-

стара
Dallack

ГОРЯЧИЕ
ВЛЮТА

Банкетное Меню



Гарниры

	гр	Руб.
ОВОЩИ «ГРИЛЬ» <i>подпеченные на гриле цукини, баклажаны, перец болгарский, томаты, шампиньоны. Подаются с соусом из брынзы</i>	250/50	240.-
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	150.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	150	150.-
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый <i>с грибами и луком</i>	150	180.-
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА <i>жареная в панировке</i>	150	150.-

Хлеб

ЛЕПЕШКА ТАНДЫРНАЯ	1 шт	60.-
ЛАВАШ ТОНКИЙ	1 шт	25.-
ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ	1 шт	25.-

Блюда на Компанию

МЯСНОЙ СЕТ <i>шашлык из свинины, шашлык из бедра кури, шашлык из баранины, свиные ребра на гриле, каре ягненка, свинина на косточке, подается с помидорами черри, корншонами, острым перцем, зеленью. На выбор соус : барбекью, красный острый, брынза, тар-тар, брусничный</i>	1285/250	2500.-
РЫБНЫЙ СЕТ <i>стейк из семги, стейк из масляной рыбы, креветки гриль, сибас, тушка кальмары на гриле, украшаются лимоном, лаймом, маслинами, оливками и запеченным лучком. На выбор соус: 1000 островов, наршараб, сливочный с зеленью</i>	1290/200	3600.-
СВИНАЯ ШЕЯ БАНКЕТНАЯ <i>шея свиная запеченная с травами и специями, подается с томатами, огурцами, апельсинами, маслинами, перцем болгарским, зеленью и красным соусом</i>	1000	2600.-

Банкетное Меню

Вода, Соки

	мл	Руб.
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «НАРЗАН» <i>газированная, в стекле</i>	500	140.-
ВОДА «ОБУХОВСКАЯ РОСА» <i>газированная/негазированная, в стекле</i>	500	140.-
МОРС БРУСНИЧНЫЙ	1000	220.-
СОК В АССОРТИМЕНТЕ <i>яблоко, апельсин, вишня</i>	1000	200.-

Чай в Чайничке

АССАМ	300/600	100/200.-
СЕНЧА	300/600	100/200.-
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	300/600	100/200.-
ВИНОГРАДНЫЙ УЛУН	300/600	100/200.-

Кофе

АМЕРИКАНО	150	150.-
КАПУЧИНО	200	180.-
ЛАТТЕ	200	200.-
КАРАМЕЛЬНЫЙ МАККИАТО	200	210.-

Добавки

СЛИВКИ	30	50.-
МОЛОКО	30	25.-
СИРОПЫ В АССОРТИМЕНТЕ	20	15.-