***Фуршет***

***Профитроли с печеночным паштетом 130р***

*1 шт*

*( заварные эклеры с паштетом из куриной печени)*

***Профитроли с лососем 250р***

*1шт*

*( заварные эклеры с лососем и творожным сыром)*

***Профитроли с крилем 110р***

*1 шт*

*( заварные эклеры с пастой-криль)*

***Профитроли с муссом из краба 110р***

*1 шт*

*( заварные эклеры с крабом и творожным сыром)*

***Профитроли с маслом из сельди 110р***

*1 шт*

*( заварные эклеры с паштетом из куриной печени)*

***Профитроли с ветчиной 130р***

*1 шт*

*( заварные эклеры с начинкой из ветчины и масла с зеленью)*

***Профитроли с паштетом из тунца 150р***

*1 шт*

*( заварные эклеры с паштетом из тунца)*

***Канапе с лососем и клубникой 230р***

*( изысканное сочетание лосося со сливочным сыром и клубникой.)*

*1/50гр*

***Канапе с беконом и творожным сыром 180р***

*( Рулет из бекона с творожным сыром и клубникой. Подается на шпажках)*

*1/50гр*

***Мини Капрезе (подается в шотах) 100р***

*1шт*

***Мини Цезарь (подается в шотах) 120р***

*1шт*

***Язык с овощами (подается в шотах) 140р***

*1шт*

***Мини Греческий (подается в шотах) 100р***

*1шт*

***Шот с мидиями 130р***

*1шт*

***Шот с сердечками 110р***

*1шт*

***Креветка в тайском соусе с микс салатом***

***(подается в шоте) 190р***

*1шт*

***Круассан с печенью трески 110р***

*1шт*

***Круассан с беконом 110р***

*1шт*

***Грессини с беконом 90р***

*1шт*

*(хрустящие палочки из слоеного теста)*

***Грессини с лососем 190р***

*1шт*

*(хрустящие палочки из слоеного теста)*

***Грессини с пармезаном 100р***

*1шт*

*(хрустящие палочки из слоеного теста)*

***Грессини с кунжутом 70р***

*1шт*

*(хрустящие палочки из слоеного теста)*

***Мини брускетта с гуакомоле 140р***

*1шт*

***Мини брускетта овощами гриль 120р***

*1шт*

***Мини брускетта с крилем 130р***

*1шт*

***Мини брускетта с грибной икрой 120р***

*1шт*

***Мини брускетта с бужениной 120р***

*1шт*

***Мини брускетта с маслом из сельди 110р***

*1шт*

***Мини брускетта с лососем и авокадо 240р***

*1шт*

***Мини брускетта с тунцом 150р***

*1шт*

***Мини брускетта «Капрезе» 110р***

*1шт*

***Мини брускетта с хамоном и дор-блю 230р***

*1шт*

***Мини брускетта с вялеными томатами 110р***

*1шт*

***Тарталетка с красной икрой 180р***

*1шт*

***Тарталетка с тунцом 140р***

*1шт*

***Тарталетка с креветкой 150р***

*1шт*

***Тарталетка с икрой мойвы 110р***

*1шт*

***Тарталетка с лососем 170р***

*1шт*

***Тарталетка с селедочным маслом 110р***

*1шт*

***Тарталетка с муссом из краба 100р***

*1шт*

***Тарталетка «сельдь под шубой» 120р***

*1шт*

***Хлебец с фуагра и карамельным луком 120р***

*1шт*

***Хлебец с тунцом 90р***

*1шт*

***Крекер с творожным муссом 90р***

*1шт*

***Шарики из краба в панировке из зелени 90р***

*1шт*

***Шарики из курицы в панировке из кунжута с соусом унаги 110р***

*1шт*

***Рафаэло с печенью трески 100р***

*1шт*

***Улитка по-бургундски 70р***

*1шт*

***Сеты:***

***Сет фуршетный: 2000р***

*Шот с сердечками 5шт*

*Круассан с беконом 5шт*

*Крекер с творожным муссом 5шт*

*Мини брускета с овощами гриль 5шт*

*Тарталетка с икрой мойвы 5шт*

*Грессини с кунжутом 5шт*

***Сет классический: 3000р***

*Тарталетка с муссом из краба 5шт*

*Тарталетка с маслом из сельди 5шт*

*Тарталетка «сельдь на шубе» 5шт*

*Мини греческий (в шоте) 5шт*

*Мини брускетта с грибной икрой 5шт*

*Профитроли с печеночным паштетом 5шт*

***Сет премиум: 4000р***

*Шот с креветкой 5шт*

*Улитка по-бургундски 5шт*

*Канапе с беконом и клубникой 5шт*

*Мини -капрезе (в шоте) 5шт*

*Мини брускетта с тунцом 5шт*

*Мини брускетта с хамоном 5шт*

***Банкетное меню***

***Мясное плато 610р***

*1/70/70/70/30/30гр*

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

***Мясное ассорти 430р***

*1/70/70/70гр*

*(Ветчина, колбаса в/к, карбонад в/к)*

***Домашнее сало 410р***

*1/120/50гр*

*(Ломтики домашнего соленого сала, подаются с русской горчицей)*

***Язык говяжий с домашним соусом 470р***

*1/100/30/гр*

*(говяжий язык, отваренный с пряными травами и специями и острым домашним соусом)*

***Плато сыров с конфитюром 730р.***

*1/70/70/70/50гр*

*( 3 вида элитных сортов сыра в сочетании с фруктовым конфитюром)*

***Сырное ассорти 490р.***

*1/70/70/70гр*

*( Ассорти из сыров Гауда, Моцарелла, Сулугуни)*

***Средиземноморское плато 2400р.***

*120/120/120/120/50/60*

*(Лангустины, мидии в раковине, тунец, осьминог под пряно-чесночным соусом )*

***Рыбная тарелка 690р.***

*1/70/70/70/30гр*

*(Нежнейшее филе семги собственного посола на морской соли, масляная рыба холодного копчения и копченый лосось с лимоном и миксом зелени)*

***Рыбное ассорти 550р.***

*1/70/70/70/30гр*

*(Копченый кальмар, белая рыба х/к, горбуша х/к)*

***Овощное ассорти 290р.***

*1/200/30гр*

*( свежие овощи: огурцы, помидор, перец болгарский, редис, зелень)*

***Селедочка «как дома» 390р.***

*1/100/100/50гр*

*селедочка прямого посола с молодым картофелем на ржаной гренке с зеленым луком и огурчиком)*

***Скумбрия слабой соли 430р.***

*1/120/70/10гр*

*( Скумбрия собственного посола со свежей зеленью и муссом из мягкого творога)*

***Огурчики хрустящие 110р.***

*1/100гр*

*( Ароматные домашние огурчики пряного посола собственного приготовления в сочетании со свежей зеленью и чесноком)*

***Рулетики из баклажан 350р***

*1/160гр (4шт)*

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

***Болгарский рулет 370р***

*1/160/30 гр (4шт)*

*(Запеченный болгарский перец с творожным сыром и сладкими корнишонами)*

***Рулетики из ветчины 350р***

*1/200/40 гр*

*(Нежнейшая ветчина с начинкой из зелени и с сыра Моцарела составляют неповторимый вкус и эстетику* ***)***

***Капрезе 370р***

*1/100/120/20 гр*

*(Молодой сыр в сочетании со спелыми томатами и рукколой, заправленный ароматным соусом Песто)*

***Соленья «Как у тещеньки» 270р***

*1/320гр*

*(Маринованные овощи по домашнему рецепту)*

***Грибное лукошко 240р***

*1/100гр*

*(Микс из маринованных грибов, заправленных растительным маслом с зеленью)*

***Корзина фруктов 890р***

*1кг*

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

***Микс тропических фруктов 1400р***

*1кг*

*(4 вида экзотических фруктов)*

***Фаршированные оливки 270р***

*1/100гр*

*(Крупные сорта оливы, фаршированные вялеными томатами, анчоусами, сладким перцем в пряной заливке)*

***Лимон 90р.***

*1/50гр*

***Маслины/оливки 190р.***

*1/90гр*

***Хлебная корзина 90р***

*1/60/60гр*

***Салаты***

***Салат из хрустящих овощей с ростбифом 550р.***

*1/260гр*

*( Микс салата с хрустящими огурчиками, томатами черри и с ростбифом, заправленный домашним майонезом)*

***Салат Греческий 370р.***

*1/230гр*

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

***Цезарь с лососем 730р***

*1/240гр*

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

***Цезарь с курицей 530р***

*1/240гр*

*(классика жанра)*

***Цезарь с тигровыми креветками 610р***

*1/240гр*

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

***Салат с осьминогом 450р***

*(Отварные кальмары в сочетании миксом листьев салата, яблоком и осьминогом)*

*1/240гр*

***Салат Оливье с ветчиной 370р***

*1 /260гр*

*(Полюбившийся всем салат в новом исполнении с ветчиной, горошком и яйцом, заправленный настоящим домашним майонезом)*

***Салат с креветками и молодым сыром 710р***

*1/240*

*(Креветки с греческим сыром, овощами и соусом «Провансаль»)*

***Салат из запеченной грудки и овощами 390р***

*1 /230гр*

*(Куриное филе, сезонные овощи и пикантная заправка)*

***Салат из тунца и греческого сыра 590р***

*1/250*

*(Тунец со сладкими томатами, фетаксой и оливковой заправкой)*

***Салат с курицей и ананасом 370р***

*1 /250гр*

*(Нежнейшее отварное куриное филе в сочетании с дольками ананаса, яиц, свежих огурцов под фирменным соусом)*

***Салат с языком 490р***

*1 /280гр*

*(Говяжий язык в сочетании со свежими овощами и соусом «спайси» )*

***Салат «Сельдь под шубой» 310р***

*1 /210гр*

*(Классический салат по традиционному рецепту)*

***Салат с бужениной, грибами сладким перцем 420р***

*1 /210гр*

*(Буженина собственного производства с корнишонами, грибами и сладким перцем, заправленная соусом «Провансаль»)*

***Салат с крабом 330р***

*1 /240гр*

*(Традиционный салат по домашнему рецепту)*

***Горячие закуски***

***Куриный маффин 180р***

*1шт*

***Маффин из рыбы 210р***

*1шт*

***Запеченый сладкий перец с говядиной и овощами 370р***

*1/230*

***Куриные ломтики в азиатском стиле 340р***

*1/140/50*

***Ростбиф с томатами на шпажке 350р***

*120/10*

***Жульен с грибами и соусом Бешамель 240р***

*1/140гр*

***Жульен с курицей и грибами 250р***

*1/140гр*

***Жульен с креветками 370р***

*1/140гр*

***Жульен с языком 390р.***

*1/160гр*

***Жульен с кальмаром 260р***

*1/140гр*

***Мидии запеченные под соусом «Песто» 590р***

*(Раковины мидий, запеченные под соусом «Песто»)*

*1/210гр*

***Горячие блюда***

***Рулет из говядины с беконом 750р***

*200/200/30*

*(запеченная говядина с брусничным соусом, подается на подушке из птитима)*

***Стейк из свинины с картофелем и грибами 650р***

*1/200/150/30гр*

*(Нежнейшая свиная шея, жареная на гриле, подается с соусом «мармелад» и запеченным картофелем с грибами на сметане)*

***Стейк из свинины на кости с «египетским» картофелем 580р***

*1/200/150/50гр*

*( Стейк из свиной корейки с запеченным картофелем с сыром)*

***Свиная трубочка с овощным гарниром 590р***

*1/200/150/50гр*

*(Свинина с начинкой из ветчины и сыра, панированная в кукурузных хлопьях и обжаренная до хрустящей корочки, в сочетании с гарниром из салата «Коул слоу» )*

***Медальоны из свиной вырезки с беконом 640р***

*1/160/150/50гр*

*(Свиная вырезка с беконом в дуэте с хрустящими овощами и пикантным соусом)*

***Мясо «А-ля францез» 550р***

*1/240/150/10гр*

*(Карбонад из свинины, запеченный под сыром с грибами и помидорами, на подушке из картофельного пюре)*

***Стейк из лосося с картофельным пюре и шпинатом 980р***

*120/150/50гр*

*( Филе вкуснейшего лосося на подушке из пюрированного картофеля и шпината под сливочным соусом)*

***Белая рыба с овощами 750р***

*1/160/180*

*(Запеченое филе белой рыбы, подается с припущенными овощами)*

***Королевские креветки с овощным миксом 730р***

*180/150/50*

*(Припущенные в ароматном масле креветки с миксом салатов и пряным соусом)*

***Треска с пюре и креветочным муссом 640р***

*1/180/150/50гр*

*(Обжаренное филе трески на ароматном пюре из картофеля и вассаби с нежным креветочным муссом )*

***Масляная в пергаменте 720р***

*1/150/200/60гр*

*(Филе масляной рыбы с травами и картофелем, запеченное в пергаменте. Неповторимый аромат блюда не оставит равнодушным никого*

***Горбуша под крабовым соусом 590р***

***1/180/150/50***

*(Нежное филе горбуши под сливочным соусом из краба, подается с диким рисом)*

***Индейка с овощами 570р***

*1/160/200*

*(Филе бедра индейки в сливках с овощным рататуем)*

***Куриная грудка с грибами 490р***

*1/180/150гр*

*(Куриное филе, запеченное под сыром моцарелла с грибным гарниром)*

***Куриное филе с помидорами и моцареллой 470р***

*1/150/150гр*

*(Куриное филе запеченное с томатами, сыром моцарелла, подается с припущенными овощами)*

***Куриная котлета с картошкой фри 390р***

*1/160/150/50гр*

*(Куриная котлета, фаршированная сливочным маслом и сыром, панированная в сухарях «Панко». Подается с картофелем фри и томатным соусом)*

***Гриль-меню***

***Шашлык из свинины 450р***

*1/180/50/50гр*

*(Сочная свинина с маринованным луком, лавашом и настоящей «аджикой»)*

***Шашлык из курицы 390р***

*1/200/50/50гр*

*(Нежнейшее филе цыпленка, маринованное с «Дижонской» горчицей подается с маринованным луком, лавашом и «аджикой»)*

***Шашлык из баранины 570р***

*1/200/50/50гр*

*( Мясо молодого барашка с лавашом, маринованным луком и соусом «Ткемали» )*

***Шашлык из горбуши 490р***

*1/200/50/50гр*

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

***Овощи гриль 1400р***

*1/1000гр*

*(Помидоры, баклажан, цукини и шампиньоны обжаренные на гриле)*

***Колбаски куриные на гриле 280р***

*1/160/50/50гр*

***Колбаски свиные на гриле 370р***

*1/160/50/50гр*

***Картофель с грудинкой на гриле 900р***

*1/1000гр*

***Плов из курицы 170р***

*1/200гр*

***Плов из свинины 210р***

*1/200гр*

***Плов из баранины 250р***

*1/200гр*

***Гарниры***

***Картофель по- деревенски с сырным соусом 600р***

*1/1000гр*

***Картофель молодой со сметаной и зеленью 700р***

*1/1000гр*

***Картофель с лесными грибами 710р***

*1/1000гр*

***Овощи гриль 1400р***

*1/1000гр*

***Картофель фри/шарики с кетчупом 220р***

*150/50гр*

***Луковые кольца в кляре с сырным соусом 200р.***

*150/50гр*

***Соусы***

***Соус сырный 60р***

*1/50гр*

***Соус «Аджика» 50р***

*1/50гр*

***Соус «Чесночный» 50р***

*1/50гр*

***Соус «Барбекю» 60р***

*1/50гр*

***Соус соевый 40р***

*1/50гр*

***Соус «Садкий чили» 50р***

*1/50гр*

***Соус «Тар-тар» 50р***

*1/50гр*

***Соус «Терияки» 50р***

*1/50гр*

***Пироги и десерты***

***Штрудель с яблоком и изюмом 600р***

*1/1000гр*

***Штрудель с вишней 850р***

*1/1000гр*

***Штрудель с грушей 870р***

*1/1000гр*

***Пирог с капустой и беконом 750р***

*1/1000гр*

***Пирог с рыбой 950р***

*1/1000гр*

***Напитки***

***Глинтвейн «Шале» 750р.***

*1литр*

***Глинтвейн без/алк 650р.***

*1литр*

***Клюквенный морс 270р.***

*1литр*

***Фирменный лимонад 270р.***

*1литр*

***Ягодный лимонад 250р.***

*1литр*

***Домашний лимонад 250р.***

*1литр*

***Чайник чая 270р.***

*1литр*

***Кофе американо 130р.***

*1/90гр*