

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ Традиционный винегрет с масляной заправкой, подаётся с сельдью	200 г	300 p.
САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» Сельдь шеф-посола в слоях картофеля, свеклы и моркови с заправкой «Провансаль»	250 г	450 p.
САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ОВОЩАМИ Теплый салат с томленой печенью в соусе демиглас с печеными хрустящими овощами	210 г	460 p.
ИКРА КРАСНАЯ ВО ЛЬДУ	50 г	350 p.
ДЕРЕВЕНСКИЙ ДОМАШНИЙ САЛАТ Свежие овощи с миксом зелени в ароматной заправке с крестьянским маслом	200 г	380 р.
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ С хрустящими листьями романо, заправкой из анчоусов и каперсов, пармезаном и гренками	230 г	550 p.
САЛАТ «НИСУАЗ» С ТУНЦОМ Свежие листья айсберга со стручковой фасолью и маринованным тунцом под горчичным соусом	200 г	480 p.
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ТОРТИЛЬЕ	200 г	620 p.
САЛАТ С ЯЗЫКОМ, ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ С ПРОВАНСКОЙ ЗАПРАВКОЙ	200 г	490 p.
САЛАТ С УГРЕМ, МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ, СОУСОМ БАСМАТИ И КУНЖУТНЫМИ СЕМЕЧКАМИ	250 г	760 p.
САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	250 г	450 p.
МАНГАЛ-САЛАТ С ЗЕЛЕНЬЮ	250 г	450 p.
ГРАТЕН ИЗ БАКЛАЖАНОВ	130 г	360 p.

ГОРЯЧИЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

ЦЫПЛЕНОК ТАНДУРИ Нежное жареное филе домашнего цыпленка, замаринованное в йогурте с индийской специей тандури, подаётся с микс-салатом	220 г	610 p.
ЯЗЫК С РАТАТУЕМ Запеченные пряные слайсы говяжьего языка на хрустящем рататуе из сезонных овощей с голландским соусом и трюфельной заправкой	190 г	590 p.
ЖУЛЬЕН СЛИВОЧНЫЙ С ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ В ТАРТАЛЕТКАХ	75 г	200 p.
ЖУЛЬЕН С КРЕВЕТКАМИ В ТАРТАЛЕТКАХ	75 г	280 p.
КУРИНЫЕ МИНИ-ШАШЛЫКИ (2 МИНИ-ШПАЖКИ)	150 / 30 г	300 p.
ФАРШИРОВАННАЯ КУРИНАЯ НОЖКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ И МИКСОМ ХРУСТЯЩИХ ТРАВ	210 / 80 г	450 p.
МИДИИ «КИВИ» ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ	1000 г	2500 p.
ДОЛМА ИЗ ГОВЯДИНЫ	150 / 50 г	400 p.
КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ КУРИЦЕЙ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	230 г	680 p.
КОКТЕЙЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ И СЛАДКИМ ЧИЛИ	800 / 200 г	4500 p.
СПРИНГ-РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ	120 / 30 г	400 p.
КЕСАДИЛЬЯ С ОВОЩАМИ И СМЕТАНОЙ	200 / 50 г	400 p.
ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ НОГА	13 кг	18000 p.

A			\cap	D	T	1/
$\boldsymbol{\sqcap}$	L	J	V	Г	•	V I

ГРИБЫ БОЧКОВЫЕ	180 г	380 p.
ГРИБЫ БЕЛЫЕ	180 г	700 p.
ОВОЩНОЕ АССОРТИ	1000 г	1000 p.
МЯСНОЕ АССОРТИ (буженина/язык/рулет куриный/ростбиф)	230 / 30 г	700 p.
МЯСНОЕ АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС "ПРЕМИУМ" (прошутто, вяленая колбаса чоризо, ростбиф, копченая утиная грудка)	420 г	1600 p.
БУЖЕНИНА ЗАПЕЧЕНАЯ	225 / 30 г	700 p.
СЫРНОЕ АССОРТИ (российский, маасдам, моцарелла, виноград, орехи, мед)	200 / 40 г	550 p.
СЫРНОЕ АССОРТИ ПРЕМИУМ (дорблю, камамбер, пармезан, моцарелла, мед)	220 / 50 г	800 p.
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	170 г	300 p.
АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ	270 г	500 p.
РЫБНОЕ АССОРТИ ПРЕМИУМ (жаренный угорь, семга слабосоленая, омуль и масляная рыба холодного копчения)	400 г	2400 p.
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ (киви, виноград, груша, яблоки, мандарины)	1500 г	1800 p.
ЯГОДНОЕ АССОРТИ	1000 г	2300 p.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

БУРГИНЬОН С ПАРМЕНТЬЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ Ароматные кусочки телячьих щечек, томленных в вине и овощах, подаются с пряным сливочным соусом и фетучини	380 г	710 p.
ВЕТЕЛЛО ТОНАТО (нежная вырезка говядины с авокадо под соусом ветелло тонато)	200 г	570 p.
РЕБРА ТЕЛЕНКА С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	270 /110 / 40 г	650 p.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	280 г	400 p.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	280 г	480 p.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	280 г	490 p.
ПЛОВ КОРОЛЕВСКИЙ (подается от 5 кг)	1000 г	4000 p.
ТЕЛЯТИНА С ОВОЩНЫМ ЖУЛЬЕНОМ И КАРТОФЕЛЕМ ЧЕГ	РРИ 230 г	840 p.
ЦЫПЛЕНОК ПО-ВОСТОЧНОМУ С КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ	400 г	650 p.
ТЕЛЯЧЬИ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ	250 /120 / 40 г	990 p.
УТИНАЯ ГРУДКА МАГРЕ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ	220 / 40 г	790 p.
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	150 / 20 / 50 г	480 p.
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	150 / 20 / 50 г	400 p.
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ	150 / 20 / 50 г	490 p.
КАРЕ ЯГНЕНКА	150 / 50 г	720 p.
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	150 / 20 / 50 г	350 p.
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	150 / 20 / 50 г	450 p.

Все шашлыки подаются с соусом и свежим луком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ Цельная запеченная дорада на овощах-гриль		360 г	760 p.
ЗАПЕЧЕННАЯ ДОРАДА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ		360 г	760 p.
ФИЛЕ ДОРАДЫ В БАНАНОВОМ ЛИСТЕ И БАНАНОВОМ АЙ	оли	220 г	760 p.
КУЛЕБЯКА С ЛОСОСЕМ Филе лосося с грибной подушкой, запеченное в слоеном тесте. Подае с салатом фризе и соусом	ется	250 г	760 p.
ЗАПЕЧЕННАЯ СТЕРЛЯДЬ (средний вес 1.5- 2 кг)	цена за	1000 г	2300 p.
ДИКИЙ СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОЛИ (средний вес 1 -1.5 кг)	цена за	1000 г	2500 p.
ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ ФОРЕЛЬ С СОУСОМ ТАРТАР	150 / 150	0 / 50 г	720 p.
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ		150 г	550 p.
МАСЛЯНАЯ РЫБА НА ГРИЛЕ		220 г	600 p.

БУЛОЧКИ, ПИРОЖКИ, БУРГЕРЫ

БАГЕТ ТЕМНЫЙ/СВЕТЛЫЙ	140 г	60 p.
КАРАВАЙ	1400 г	700 p.
ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ	120 г	100 p.
	40	60
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ	40 г	60 p.
ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ	40 г	60 p.
ПИРОЖОК С МЯСОМ	40 г	70 p.
ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ	45 г	50 p.
БУРГЕР С БАРАНИНОЙ И ЛУКОМ	250 / 50 г	430 p.
БУРГЕР С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	250 / 50 г	350 p.
БУРГЕР С ГОВЯЖЕЙ КОТЛЕТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	250 / 45 / 45 г	350 p.
СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ	280 г	290 p.
МЕКСИКАНСКИЙ БУРРИТО	285 г	450 p.
НАЧОС С СЫРНЫМ СОУСОМ	240 г	380 p.
ПИЦЦА «4 СЫРА»	420 г	420 p.
ПИЦЦА «МАРГАРИТА»	390 г	420 p.
ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ	470 г	450 p.
ПИЦЦА «БОЛОНЬЕЗЕ»	465 г	460 p.
ПИЦЦА С ПАРМОЙ И РУККОЛОЙ	460 г	500 p.
ПИЦЦА «САЛЯМИ»	450 г	420 p.
ХАЧАПУРИ	460 г	530 p.
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 1 ШТ.	450 г	490 p.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	140 / 50 г	200 p.
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180 г	200 p.
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ	150 г	250 p.
КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ	140 г	200 p.
ОВОЩИ- ГРИЛЬ	180 г	350 p.
СПАРЖА-ГРИЛЬ	100 г	350 p.
ГРЕЧОТТО	150 г	250 p.
РИЗОТТО ВЕНЕРА	150 г	380 p.
КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ НА ШПАЖКАХ	120 г	270 p.
КУКУРУЗА-ГРИЛЬ	1 шт	220 p.
ГРИБЫ НА ГРИЛЕ	150 г	190 p.
ХЛЕБНОЕ АССОРТИ НА ГРИЛЕ	1000 г	990 p.

ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ / КАНАПЕ

ТОРТ ИЗ СВЕКЛЫ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ	70 г	120 p.
ЛОСОСЬ С СЫРОМ ФЕТА И ГРУШЕЙ	55 г	150 p.
МИНИ-МОЦАРЕЛЛА С ЧЕРРИ	60 г	120 p.
ПАЛОЧКИ СЛАДКОЙ МОРКОВИ, АРОМАТНОГО СЕЛЬДЕРЕЯ И СВЕЖИХ ОГУРЦОВ СО СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	150г / 50 г	200 p.
КУРИЦА ТАНДУРИ ПОД ЙОГУРТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	60 г	150 p.
КАНАПЕ «КРЕМЕНТО»	35 г	100 p.
ПАРМА НА ТОСТЕ	25 г	130 p.
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА	50 г	200 p.
КАНАПЕ С УТКОЙ	25 г	100 p.
КАНАПЕ С СЫРОМ И ВИНОГРАДОМ	20 г	60 p.
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	50 г	65 p.
УТИНАЯ ГРУДКА С ГРЕЧОТТО	110 г	200 p.
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ В ТОРТИЛЬЕ	125 г	320 p.
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ В ТОРТИЛЬЕ	150 г	300 p.

Вы можете выбрать любое блюдо из меню, которое шеф-повар оформит в фуршетное мини-блюдо.

СУПЫ НА ФУРШЕТ

Вы можете выбрать любое блюдо из меню и шеф-повар оформит его в фуршетное мини-блюдо. Шеф подает в бокалах все авторские супы, которые прекрасно смотрятся на фуршетных столах. Из одной порции супа получается от 3 до 5 мини-порций. Такая подача добавит яркости вашему столу!

ГАСПАЧО С ХРУСТЯЩЕЙ КРЕВЕТКОЙ	290 г	420 p.
БАЗИЛИКОВЫЙ СУП С МОЦАРЕЛЛОЙ	250 г	550 p.
СОЛЯНКА (на большую компанию)	5000 / 200 мл	4500 p.
КУРИНАЯ ЛАПША (на большую компанию)	5000 мл	2500 p.
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (на большую компанию)	5000 / 200 мл	3700 p.
УХА (на большую компанию)	5000 мл	3900 p.

CAMOBAP

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ 5000 мл. 1500 р. 5000 мл. 1500 р.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

НАПИТКИ

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ 1000 мл. 400 р.

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ 1000 мл. 460 р.

КАШИ

КАША РИСОВАЯ 5000 мл. 3500 р.

КАША ОВСЯНАЯ 5000 мл. 3500 р.

TOPT

TOPT HA 3AKA3 OT 1500 p. 3A 1 K[