

# Банкетное меню

## Закуски холодные

<b>Заливное из языка</b> (язык говяжий, желе, овощи, лист салата)	<b>200/20г</b>	<b>290р</b>
<b>Кальмар, фаршированный форелью и грибами</b> (кальмар, шампиньоны, форель, сыр, лук жареный, майонез)	<b>180/100г</b>	<b>580р</b>
<b>Стерлядь фаршированная</b> (стерлядь, специи, форель, овощи)	<b>1500/850г</b>	<b>6000р</b>
<b>Форель запеченная</b> (форель, специи, овощи)	<b>1300/600г</b>	<b>4200р</b>
<b>Баранья нога</b> (нога баранья, специи, овощи,)	<b>1300/200г</b>	<b>4200р</b>
<b>Курица, фаршированная яблоками</b> (курица, яблоки, специи, овощи)	<b>1200/220г</b>	<b>1600р</b>
<b>Бутерброд с икрой</b> (икра красная, масло сливочное, лимон, маслина, зелень)	<b>25/10/10г</b>	<b>240р</b>
<b>Маслины или оливки</b>	<b>100г</b>	<b>280р</b>
<b>Нарезка из лимона</b>	<b>50г</b>	<b>60р</b>
<b>Зелень</b> (укроп, петрушка, базилик, лист салата, лук зеленый, черри)	<b>130г</b>	<b>490р</b>
<b>Маслята или опята маринованные</b> (грибы на Ваш выбор! - лук репка резаный, чеснок, подается с маслом душистым или горчицей)	<b>240г</b>	<b>490р</b>
<b>Сало в нарезку</b> (ароматное, не пожалеете, с луком, гренками из ржаного хлеба, квашеной капустой и горчицей)	<b>80/110г</b>	<b>360р</b>
<b>Селедка по-русски</b> (сельдь с Балтики кусочками, во рту тающая, с картошечкой и горошком зеленым да с лучком и маслом ароматным)	<b>80/100г</b>	<b>360р</b>
<b>Сырное плато</b> (пармезан, мааздам, каламбер, бри, дор блю, мята, мед, грецкий орех, физалис)	<b>65/60/50/50/40/30/10/1шт</b>	<b>2400р</b>
<b>Рыбное плато</b> (форель с/с, семга х/к, масляная х/к, икра красная, креветки королевские, тарталетки, лимон, маслина)	<b>400г</b>	<b>2900р</b>
<b>Мясное плато</b> (буженина, язык говяжий, колбаски, бастурма, ростбиф, рулет куриный, горчица, хрен)	<b>280/130/50г</b>	<b>1400р</b>
<b>Овощное плато</b> (помидор, огурец, перец болгарский, редис, сельдерей, руккола, черри, соус сырный, соус хрен)	<b>360/130/20г</b>	<b>750р</b>
<b>Нарезка фруктовая</b> (ананас, мандарины, банан, виноград, груша, яблоко, клубника, физалис, сахарная пудра)	<b>910г</b>	<b>1100р</b>

## Салаты всякие

<b>Салат Парма с рукколой</b> (руккола, черри, перец болгарский, груша, мацарелла, Парма, заправка)	<b>135г</b>	<b>650р</b>
<b>Салат с говядиной и рукколой</b> (черри, кабачок печеный, перец болгарский, говядина жареная, руккола, заправка, декор бальзамический, кунжут)	<b>175г</b>	<b>510р</b>
<b>Салат с ростбифом ,помидором вяленным и рукколой</b> (ростбиф, помидор вяленный, черри, руккола, заправка, пармезан)	<b>140г</b>	<b>560р</b>
<b>Салат мясной с картошкой и чесноком</b> (язык говяжий, филе куриное копченое, буженина, картофель, соус остренький, майонез, руккола, черри)	<b>180г</b>	<b>370р</b>
<b>Салат мясной с черносливом</b> (чернослив, пекинская капуста, лук зеленый, язык говяжий, филе куриное копченое, майонез лист салата, черри)	<b>170г</b>	<b>380р</b>
<b>Салат с ананасом и копченой свининой</b> (свинина копченая, филе куриное копченое, шампиньоны, помидор, ананас, майонез, черри, руккола)	<b>180г</b>	<b>350р</b>
<b>Салат Капрезе</b> (моцарелла, помидор, соус песто, масло оливковое, декор бальзамический, руккола)	<b>115г</b>	<b>370р</b>
<b>Салат Греческий</b> (романно, лист салата, черри, огурец свежий, Фета, перец болгарский, маслины, лук, заправка)	<b>185г</b>	<b>370р</b>
<b>Салат из кальмара с креветками</b> (кальмары, креветки, огурец, сыр, яйцо, майонез)	<b>175г</b>	<b>590р</b>
<b>Салат с печенью трески</b> (печень трески, кукуруза консерв., оливки, лук фиолетовый, руккола, черри, чеснок, заправка салатная)	<b>110г</b>	<b>370р</b>
<b>Карпачо из лосося</b> (форель с/с, заправка, руккола, каперсы, черри, пармезан)	<b>140г</b>	<b>630р</b>
<b>Салат Редкая птица</b> (филе куриное разобранное, салат листовой, огурец маринованный и опятами отварными, горчицей, помидорами)	<b>180/30г</b>	<b>590р</b>
<b>Цезарь с лососем</b> (романно, айсберг, черри, форель с/с, заправка, пармезан)	<b>185г</b>	<b>630р</b>
<b>Цезарь с курицей</b> (романно, айсберг, черри, филе куриное, заправка, пармезан)	<b>190г</b>	<b>390р</b>
<b>Салат мясной с сыром и яйцом</b> (буженина, филе куриное, яйцо, лист салата, сыр, майонез)	<b>170/15г</b>	<b>360р</b>

### **Закуски горячие**

<b>Жульен с грибами</b> (шампиньоны, сливки, сыр, специи)	<b>100г</b>	<b>190р</b>
<b>Жульен с креветками и куриным филе</b> (креветки, филе куриное, сливки, сыр, специи)	<b>100г</b>	<b>460р</b>

### **Блюда горячие**

<b>Говяжья вырезка в гранатовом соке</b> (говяжья вырезка, сок гранатовый, чернослив, черри, руккола)	<b>130/80/40г</b>	<b>810р</b>
<b>Свинина запеченная под горчицей и сыром</b> (свиная вырезка, горчица французская, сыр, сливки, картофель, овощи)	<b>140/150/30г</b>	<b>490р</b>
<b>Медальоны свиные запеченные под мясной корочкой</b> (свиная вырезка, горчица, филе куриное, язык говяжий, помидор, сыр, майонез, картофель)	<b>140/130/20/40г</b>	<b>680р</b>
<b>Медальоны свиные Кутузовские</b> (свинина отборная, с луком жареным, запекается с сыром, подается с картофельными дольками жареными и соусом сырным)	<b>140/150/65/20г</b>	<b>530р</b>
<b>Куриная грудка с грибами</b> (грудка кусочками с грибами, все на жару с ароматными специями, а подается с картофелем отварным)	<b>210/20г</b>	<b>390р</b>
<b>Рыбка красная со сковороды</b> (достойный стейк форели, нежная поджарка с соусом сливочным, да икрой красной, подается с маслинами и оливками, салатом, лимон)	<b>120/50/70/15г</b>	<b>780р</b>

### **Мангал**

<b>Плов из говядины</b> (рис, овощи, вырезка говяжья, специи)	<b>270г (от 10 пор.)</b>	<b>370р</b>
<b>Плов из свинины</b> (рис, овощи, шея свиная, специи)	<b>270г (от 10 пор.)</b>	<b>290р</b>
<b>Плов из баранины</b> (рис, овощи, баранина, специи)	<b>270г (от 10 пор.)</b>	<b>360р</b>
<b>Шашлык из баранины</b> (баранина, маринад, специи, соус томатный с чесноком, лук красный, зелень)	<b>150/30/10г</b>	<b>760р</b>
<b>Шашлык из говядины</b> (говядина, маринад, специи, соус барбекю, лук красный, зелень)	<b>150/30/10г</b>	<b>770р</b>
<b>Шашлык из свиной шейки</b> (свинина, маринад, хлеб, лук маринованный, кетчуп)	<b>180/200/30/30г</b>	<b>620р</b>
<b>Шашлык из филе куриного</b> (филе куриное, майонез, соус барбекю, черри, руккола)	<b>180/30/20г</b>	<b>460р</b>
<b>Люля-кебаб куриный</b> (бедро куриное, специи, лаваш, соус барбекю, лук красный, черри, зелень)	<b>130/30/30/25г</b>	<b>350р</b>
<b>Люля-кебаб из говядины</b> (говядина, специи, лаваш, соус барбекю, лук красный, черри, зелень)	<b>130/30/30/25г</b>	<b>540р</b>
<b>Шашлык из форели</b> (форель, черри, лимон)	<b>110/60г</b>	<b>690р</b>
<b>Форель радужная с овощами</b> (форель, баклажан, кабачок, перец болгарский, сельдерей)	<b>120/100/20г</b>	<b>780р</b>
<b>Овощи</b> (баклажаны, кабачок, перец болгарский)	<b>150г</b>	<b>360р</b>
<b>Картофель по-деревенски</b>	<b>150г</b>	<b>150р</b>

### **Напитки**

<b>Морс клюквенный</b>	<b>1л</b>	<b>450р</b>
------------------------	-----------	-------------