



Фуршет

Икра лососевая на тосте <i>25 гр.</i>	230.-
Лосось шеф-посола с сырным кремом <i>50 гр.</i>	240.-
Брускетта с печеными томатами и сыром фета <i>55 гр.</i>	130.-
Брускетта с лососем и дижонской горчицей <i>55 гр.</i>	250.-
Ассорти оливок (черные, зеленые, каламата) <i>25 гр.</i>	130.-
Канapé с говяжьим языком и хреном <i>75 гр.</i>	250.-
Канapé с домашней бужениной <i>50 гр.</i>	170.-
Оливье с куриной грудкой в тарталетке <i>55 гр.</i>	110.-
Салат с печеной свиной и корнишонами в тарталетке <i>55 гр.</i>	110.-
Мини-шашлычок из филе куриного бедра с соусом карри <i>80/20 гр.</i>	290.-
Мини-шашлычок из свинины с томатным соусом <i>80/20 гр.</i>	310.-
Трио сыров с вареньем из инжира (качотта, камамбер,монтазио) <i>10/10/10/15/5 гр.</i>	210.-

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.



Холодные закуски

Домашние соленья <i>(огурцы двух посолов, патиссоны, помидоры черри, капуста по-грузински) 50 гр.</i>	130.-
Тарелка свежих овощей с травами 48 гр.	120.-
Брускетта с печеными томатами и сыром фета 55 гр.	130.-
Рулет с куриной мякотью, карри и паприкой 25 гр.	130.-
Рулет с семгой и огурцом 25 гр.	150.-
Рулет из лосося слабой соли с сырными кремом 25 гр.	150.-
Брускетта с сельдью и молодым картофелем 63 гр.	150.-
Домашняя буженина с горчицей 48 гр.	150.-
Копченое и чесночное сало с бородинским хлебом и зеленым луком 55 гр.	150.-
Капрезе <i>(томаты, базилик, соус песто, сыр моцарелла) 70 гр.</i>	180.-
Ростбиф с соусом из чернослива 40/15/4 гр.	270.-
Икра лососевая на пшеничном тосте 25 гр.	230.-
Брускетта с лососем и дижонской горчицей 55 гр.	250.-
Язык говяжий с хреном 40/20/15 гр.	240.-
Филе лосося собственного посола 40/16 гр.	350.-
Мясная тарелка <i>(бастурма, чоризо, суджук, пастроми из говядины) 45 гр.</i>	330.-
Трио сыров с вареньем из инжира <i>(качотта, камамбер, монтазио) 10/10/10/15/5 гр.</i>	210.-
Булочка <i>(пшеничная, злаковая, ржаная) 40 гр.</i>	50.-
Полубагет с чесночной начинкой 150 гр.	210.-
Хлебная корзина <i>(ассорти булочек: пшеничная, злаковая, ржаная и полубагет с чесночной начинкой) 270 гр.</i>	340.-

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.



Салаты

Цезарь с куриным филе 80 гр.	170.-
Цезарь с соленым лососем 80 гр.	230.-
Цезарь с тигровыми креветками 80 гр.	260.-
Салат с печеной свиной и корнишонами 80 гр.	170.-
Винегрет классический 80 гр.	100.-
Оливье с куриной грудкой 80 гр.	140.-
Оливье с семгой и вешенками 80 гр.	230.-
Салат из дальневосточного кальмара с японским майонезом 80 гр.	160.-
Салат в скандинавском стиле с печеной свеклой и атлантической сельдью 80 гр.	150.-
Сельдь под шубой 80 гр.	150.-
Листья салата с ростбифом и соусом из вяленых томатов 80 гр.	270.-
Греческий салат 80 гр.	150.-

Горячие закуски

Жюльен классический 120 гр.	350.-
Жюльен с курицей 130 гр.	370.-
Тигровые креветки в лимонном соусе 80/30 гр.	550.-
Запеченные мидии в сливочном соусе (в кокотнице) 100 гр.	380.-

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.



Горячее

Судак по-польски (с яичным соусом и картофельным пюре) 130/100/50 гр.	670.-
Стейк из лосося с соусом тартар и стручковой фасолью 180/60/40 гр.	990.-
Куриная грудка в прованских травах с овощами на гриле и томатным соусом 160/140/40 гр.	530.-
Утиная ножка конфи с печеным чесноком и картофельным пюре 160/120/20 гр.	780.-
Свиная корейка су-вид с пряными травами, соусом чоризо и печеным картофелем 180/150/40 гр.	610.-
Бефстроганов с грибами и картофельным пюре 160/140 гр.	720.-
Стейк из вырезки говядины с чесночным маслом, соусом вермут и печеным картофелем 180/150/40 гр.	990.-

Мангал

Шашлык из филе куриного бедра с овощным гарниром, лавашом и соусом карри 180/130/40 гр.	570.-
Шашлык из свиной шеи с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом 180/130/40 гр.	590.-
Кебаб из индейки с овощным гарниром, лавашом и соусом барбекю 160/130/40 гр.	580.-
Люля-кебаб из баранины с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом 160/130/40 гр.	690.-
Кебаб из говядины с овощным гарниром, лавашом и соусом барбекю 160/130/40 гр.	690.-

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.



Спецпредложение

по предварительному заказу за 48 часов

Форель, фаршированная желтым перцем и креветками <i>(подается холодной) 1000-1200 гр.</i>	6000.-
Судак, фаршированный грибами и паприкой <i>(подается холодным) 1000-1200 гр.</i>	4500.-
Стерлядь, фаршированная шпинатом и белыми грибами <i>(подается холодной) 1000-1200 гр.</i>	7500.-
Ассорти сезонных фруктов <i>150 гр.</i>	200.-

Безалкогольные напитки

цены действительны при выполненных условиях депозита

Соки в ассортименте <i>500 мл.</i>	200.-
Минеральная вода <i>(газ/н.газ) 500 мл.</i>	100.-
Минеральная вода <i>(газ/н.газ) 1 л.</i>	160.-
Морс клюквенный <i>500 мл.</i>	220.-
Компот из сухофруктов <i>500 мл.</i>	160.-
Чай заварной без ограничения в ассортименте	4000.-
Лимонад мятный, фруктовый, базиликовый <i>500 мл.</i>	250.-

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.



Банкетное предложение

2 500 руб. - за персону*

подлежит корректировке на усмотрение гостя

Холодные закуски

Брускетта с печеными томатами и сыром фета 55 гр.

Тарелка свежих овощей с травами 48 гр.

Капрезе 70 гр.

Домашние соленья (огурцы двух посолов, патиссоны, помидоры черри, капуста по-грузински) 50 гр.

Домашняя буженина с горчицей 48 гр.

Копченое и чесночное сало с бородинским хлебом и зеленым луком 55 гр.

Рулет с куриной мякотью, карри и паприкой 25 гр.

Брускетта с сельдью и молодым картофелем 55 гр.

Салаты

Оливье с куриной грудкой 80 гр.

Греческий салат 80 гр.

Цезарь с куриной грудкой 80 гр.

Салат в скандинавском стиле с печеной свеклой и атлантической сельдью 80 гр.

Горячее (на выбор гостя)

Шашлык из филе куриного бедра с овощным гарниром, лавашом и соусом карри 180/130/40 гр.

Шашлык из свиной шеи с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом 180/130/40 гр.

Кебаб из индейки с овощным гарниром, лавашом и соусом барбекю 160/130/40 гр.

Дополнительно

Хлебная корзина (ассорти булочек: пшеничная, злаковая, ржаная и полубагет с чесночной начинкой) 270 гр.

Напитки

Домашний клюквенный морс 500 мл.

Минеральная вода (газ/н. газ) 500 мл.

**Сумма за персону корректируется в зависимости от выбранного горячего блюда из данного предложения.*

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.



Банкетное предложение

3 500 руб. - за персону*

подлежит корректировке на усмотрение гостя

Холодные закуски

Брускетта с печеными томатами и сыром фета 55 гр.

Мясная тарелка (бастурма, чоризо, суджук, пастрами из говядины) 45 гр.

Капрезе 70 гр.

Рулет с куриной мякотью, карри и паприкой 25 гр.

Копченое и чесночное сало с бородинским хлебом и зеленым луком 55 гр.

Филе лосося собственного посола 40/16 гр.

Ассорти сезонных фруктов 150 гр.

Салаты

Оливье с семгой и вешенками 80 гр.

Цезарь с куриным филе 80 гр.

Листья салатов с ростбифом и соусом из вяленых томатов 80 гр.

Салат из дальневосточного кальмара с японским майонезом 80 гр.

Теплая закуска (на выбор гостя)

Жюльен классический 120 гр.

Жюльен с куриной грудкой 130 гр.

Горячее (на выбор гостя)

Утиная ножка конфи с печеным чесноком и картофельным пюре 160/120/20 гр.

Люля-кебаб из баранины с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом 160/130/40 гр.

Свиная корейка су-вид с пряными травами, соусом чоризо и печеным картофелем 180/150/40 гр.

Дополнительно

Хлебная корзина (ассорти булочек: пшеничная, злаковая, ржаная и полубагет с чесночной начинкой) 270 гр.

Напитки

Домашний клюквенный морс 500 мл.

Минеральная вода (газ/н.газ) 500 мл.

**Сумма за персону корректируется в зависимости от выбранного горячего блюда из данного предложения.*

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.



Банкетное предложение

4 300 руб. - за персону*

подлежит корректировке на усмотрение гостя

Холодные закуски

Икра лососевая на пшеничном тосте 25 гр.

Ростбиф с соусом из чернослива 40/15/4 гр.

Мясная тарелка (бастурма, чоризо, суджук, пастроми из говядины) 45 гр.

Тарелка свежих овощей с травами 48 гр.

Капрезе (томаты, базилик, соус песто, сыр моцарелла) 70 гр.

Рулет из лосося слабой соли с сырным кремом 25 гр.

Трио сыров с вареньем из инжира
(качотта, камамбер, монтазио) 10/10/10/15/5 гр.

Филе лосося собственного посола 40/16 гр.

Ассорти сезонных фруктов 150 гр.

Салаты

Оливье с семгой и вешенками 80 гр.

Цезарь с тигровыми креветками 80 гр.

Листья салатов с ростбифом и соусом из вяленых томатов 80 гр.

Салат с печеной свиной и корнишонами 80 гр.

Теплая закуска

Жюльен с куриной грудкой 130 гр.

Тигровые креветки в лимонном соусе 80/30 гр.

Запеченные мидии в сливочном соусе (в кокотнице) 100 гр.

Горячее (на выбор гостя)

Стейк из лосося с соусом тартар и стручковой фасолью 180/60/40 гр.

Стейк из вырезки говядины с чесночным маслом, соусом вермут и печеным картофелем 180/150/40 гр.

Утиная ножка конфи с печеным чесноком и картофельным пюре 160/120/20 гр.

Дополнительно

Хлебная корзина (ассорти булочек: пшеничная, злаковая, ржаная и полубагет с чесночной начинкой) 270 гр.

Напитки

Домашний клюквенный морс 500 мл.

Минеральная вода (газ/н.газ) 500 мл.

**Сумма за персону корректируется в зависимости от выбранного горячего блюда из данного предложения.*

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.