



Korston

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a fresh salad. The salad features a large, cooked salmon fillet in the center, garnished with fresh dill and a sprinkle of black and white seeds. Surrounding the salmon are vibrant green arugula leaves, several whole almonds, and slices of lemon. The bowl is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth or napkin. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the ingredients.

САЛАТЫ

Салат Греческий 390 Р

с рассольной брынзой и маслинами
(150 гр)

Салат из томатов и авокадо 690 Р

спелое авокадо, томаты черри, салатные
листья, кешью , мята, и бальзамический соус
(220 гр)

Салат из печёных овощей 650 Р

и сливочного сыра
(190 гр)

Салат с бакинскими 490 Р

помидорами, оливками
каламата и базиликом
(290 гр)

Салат капрезе со страчателлой, 620 Р

разноцветными томатами
и хрустящей чиаббатой
(250 гр)

Салат со страчателлой 840 Р

и лососем слабой соли, листья
салата, авокадо, жаренный
фундук, и сочный огурец
(200 гр)

Салат Нисуаз 790 Р

запеченный тунец, молодой картофель,
стручковая фасоль, горчичный соус,
листья салата, свежие овощи
(260 гр)

Салат оливье 850 Р

с подкопчёной семгой
(189 гр)

Салат Лагуна 680 Р

креветки, авокадо, киноа, помело,
красная икра
(220 гр)

Теплый салат 690 Р

с морепродуктами, зеленой
спаржей, томатами и
миксом листьев салата
(315 гр)

Традиционный салат Цезарь 520 Р

курица, хрустящие листья, сочные томаты,
пряные гренки
(270 гр)

**Салат Вальдорф с копчёной
курицей, сочным сельдереем
и виноградом, подается
с пикантным соусом**

(180 гр)

390 Р

**Салат с запечённой тыквой
и уткой**

микс салатных листьев, оливковый дрессинг,
томаты черри, печеная утиная грудка

(230 гр)

690 Р

**Тальята из говядины
с пёстрым салатом**

говяжья вырезка, битые огурцы, микс салатных
листьев, томаты черри, морковные слайсы

(180 гр)

690 Р

Салат Строганов

тушеная в сливках говядина, запеченные
грибы, сладкий перец, и листья салатов

(260 гр)

710 Р

Тайский салат с телятиной

обжаренные не воке овощи, сочная
телятина и пикантный соус

(330 гр)

790 Р

Оливье с языком

(220 гр)

470 Р

Салат Сююмбике

отварной говяжий язык, маринованная
в специях морковь, огурец, яйцо
перепелиное соус из чернослива
и майонезом

(180 гр)

450 Р

Салат Мюнхенский

язык, болгарский перец, корнишоны,
стебель сельдерея, черри, микс
салатов, майонез, ворчестер

(200 гр)

490 Р



A close-up photograph of a plate of cold appetizers. The plate contains several pieces of fried fish with a golden-brown crust, several large shrimp, and a generous amount of red caviar. The dish is garnished with fresh green herbs and lemon wedges. The background is blurred, showing more of the same dish and some greenery.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная тарелка «Стандарт» 1 490 Р

подается с хреном и горчицей, нежнейший куриный рулет, ароматная говядина варено-копченая, сервелат Московский

(500 гр)

Мясная тарелка «Национальная» 3 990 Р

подается с вяленными томатами и маринованными семенами горчицы, ростбиф из нежнейшей говяжьей вырезки, утка грудка сырокопченая, отваренный со специями говяжий язык, казылык с/в, копченый заливоч

(590 гр)

Рыбное ассорти «Классическое» 2 990 Р

подается с лимоном и зеленью, форель слабого посола, копченая масляная рыба, сельдь бочковая

(500 гр)

Ассорти рыбы и морепродуктов 4 990 Р

подается с красной икрой и листьями лайма, форель слабой соли, копченый угорь, тунец Елоуфин, Тигровые креветки обжаренные со специями

(600 гр)

Сырная тарелка «Стандарт» 1 490 Р

подается с виноградом, медом и орехами, Гауда, Чеддер, Моцарелла

(470 гр)

Тарелка крафтовых сыров 2 590 Р

подается с виноградом, медом и орехами, Маасдам, Камамбер, Горгондзола, Грана падано и Чеддер

(650 гр)

Овощное ассорти «Стандарт» 900 Р

томаты, огурцы, болгарский перец, зелень

(700 гр)

Тарелка бакинских овощей и ароматной зелени 1 570 Р

Бакинские томаты, мини Бакинские огурцы, перец Рамиро, редис, базилик, зеленый лук, кинза, петрушка

(700 гр)

Ассорти домашних солений 750 Р

малосольные огурцы и томаты черри, капуста вилковая, черемша

(600 гр)

Маринованные грибы 790 Р

грузди, шампиньоны, сметана, свежая зелень

(600 гр)

Фруктовая тарелка «Стандарт» 1 990 Р

киви, виноград, груши, мандарины, украшается Физалисом

(1 400 гр)

Тарелка тропических фруктов и ягод

мини ананас, маракуя, мини дыня, ежевика,
мандарины, клубника

(2 000 гр)

4 500 Р

Ягодное ассорти

клубника, смородина, ежевика, голубика,
малина

(250 гр)

2 490 Р

Баклажановый рулет с начинкой из рикотты и орехов

подается с гранатом и зеленью

(900 гр)

1 890 Р

Сельдь с/с с молодым картофелем и маринованным луком

(500 гр)

590 Р

Блинный рулет с начинкой из отварного языка и грибов

(960 гр)

1 490 Р

Рулет из семги слабой соли с овощами в лаваше

(620 гр)

1 300 Р

Рыба в кляре (судак)

подается с двумя соусами винегрет и Тартар

(500 гр)

2 990 Р

Икра лосося, мини блинчики со сметаной и зеленью

возможна подача в качестве интерактива

(400 гр)

2 490 Р

Запеченные овощи в оливковом масле с зеленью и мацони

(600 гр)

1 390 Р





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Креветки на гриле
в Тайском стиле с салатом
из чуки и овощей**

(200 гр)

590 Р

Круассан с индейкой

(217 гр)

370 Р

Грибной жульен

ароматные белые грибы, вешенки
и шампиньоны со сметаной подаются
в корзинке из слоенного теста

(95 гр)

490 Р

**Жульен из шампиньонов
и языка**

(95 гр)

350 Р

Жульен из курицы и грибов

(110 гр)

350 Р

**Террин из лосося
с красной икрой**

(120 гр)

830 Р

**Мильфо из куриной грудки
и баклажанов на томатах**

(160 гр)

350 Р

**Конина с овощами
и булгуром в перечном соусе**

1 290 Р

(200 гр)



БЛЮДА В СТОЛ

Мясное Кассуле

7 900 Р

утиная грудка, говяжья вырезка, томленая
баранина под соусом «красное вино»

(1 000 гр)

Горячее рыбное плато

8 900 Р

филе сибаса, тигровые креветки, филе
семги под сливочным соусом

(1 500 гр)



Баранья лопатка, томленая
с овощами

3 190 Р

(600/400 гр)

Стерлядь, запеченная
на овощной подушке
в винном маринаде

9 900 Р

(1 000 гр)

Осетр, фаршированный
муссом из семги

9 500 Р

(1 100 гр)

Конина по-татарски

12 000 Р

(2 000 гр)

Форель, запеченная
целиком в соли

22 000 Р

(6 000 гр)

Гусь запеченный (целиком)

7 900 Р

(3 000 гр)

Утка запеченная (целиком)

3 900 Р

(2 000 гр)

A close-up photograph of a bowl of red soup, likely borscht, served in a white bowl with a blue patterned rim. The soup is garnished with a hard-boiled egg, chunks of meat, and vegetables. The word "СУПЫ" is overlaid in white text.

СУПЫ

Борщ с говядиной и сметаной (250 гр)	380 Р
Весенний овощной суп Минестроне подается с запеченным фокачо (250 гр)	420 Р
Крем суп из шампиньонов и лесных грибов (280 гр)	490 Р
Куллама с кониной и катыком (280 гр)	630 Р
Куриный бульон с зеленью и треугольником (250 гр)	290 Р
Солянка по-казански (250 гр)	390 Р
Крем-суп из тыквы с подкопченным лососем (250 гр)	550 Р
Уха из осетра (220 гр)	650 Р

**Уха рыбацкая с семгой
и треской** **630 Р**
(250 гр)

Шулпа из баранины **890 Р**
подается с томатами и кинзой
(250 гр)



A close-up photograph of a white plate featuring a dish of fish and shrimp. Two large, pan-fried fish fillets with a golden-brown crust are the main focus. Several large, cooked shrimp are arranged around the fish. In the background, there are several florets of steamed broccoli. The entire dish is covered in a light-colored, creamy sauce and garnished with finely chopped green herbs. The text "БЛЮДА ИЗ РЫБЫ" is overlaid in the center in a large, white, serif font.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

**Лосось с соусом Терияки
белым и диким рисом**

(250 гр)

1 650 Р

Филе палтуса

с птитимом, пюре из зеленого
горошка и соусом бешарнез

(300 гр)

1 490 Р

Стейк из форели

под сливочным соусом с коктейльными
креветками и бланшированными брокколи

(300 гр)

1 590 Р

Филе угольной трески

с соусом из печеных помидор
и пряным картофелем

(290 гр)

900 Р

Филе сибаса

на Неаполитанском соусе и овощном кускусе

(270 гр)

1 550 Р

Стейк из стерляди

с картофельным муслином и икорным соусом

(280 гр)

1 580 Р



A close-up photograph of a white plate containing a meat dish and potatoes. The meat is dark brown, possibly braised or roasted, and is garnished with finely chopped green herbs. The potatoes are cut into chunks and appear to be roasted or boiled. The text 'БЛЮДА ИЗ МЯСА' is overlaid in the center of the image in a large, white, serif font.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говяжий стейк Турнедо

1 390 Р

стейк из говяжьей вырезки с жареным картофелем, ломтиком куриной печени, соусом из красного вина

(350 гр)

Говяжья вырезка Пармеджано

1 290 Р

отбивная, запеченная с сыром моцарелла и томатами, с песто картофельным шницелем

(290 гр)

Филе Миньон в беконе

1 450 Р

классический стейк из говяжьей вырезки в ароматном беконе с маринованной брусникой и хрустящим картофелем

(330 гр)

Говяжий стейк Форестер

1 380 Р

стейк из говяжьей вырезки с салатом из маринованных грибов, трюфельным пюре и перечном соусе

(310 гр)

Говядина Велингтон

1 290 Р

нежная говяжья вырезка, запеченная с грибами в слоеном тесте с зеленой фасолью на гарнир и соусом из красного вина

(370 гр)



A close-up photograph of a white plate featuring a dish of stuffed chicken. The chicken breasts are cooked and sliced, revealing a filling of white cheese and green pesto. They are garnished with fresh green herbs and served with a light-colored sauce. To the left of the chicken is a salad of halved cherry tomatoes in red and yellow, also garnished with herbs. A sprig of fresh basil leaves is placed at the top of the plate. The background is softly blurred, showing a wooden surface.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

**Куриная грудка,
фаршированная сыром
и песто с овощами
и польским соусом**

(370 гр)

550 Р

**Куриная грудка,
фаршированная сыром
и песто со сливочным
птитимом и тартаром
из печеных перцев**

(380 гр)

590 Р

**Нежная утиная грудка
с картофельным крокетом
под апельсиновым соусом**

(310 гр)

890 Р

Цыпленок тапака

кукурузный цыпленок, обжаренный
до хрустящей корочки с печеными
овощами и ароматным соусом

(490 гр)

1 290 Р

Салтимбока из цыпленка

мини куриный рулет со спаржей прошутто,
подается с картофельным пюре

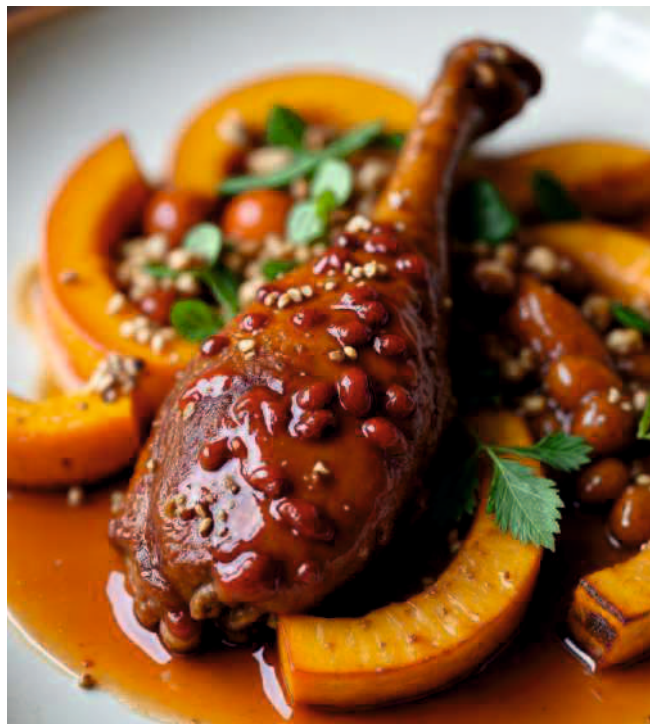
(250 гр)

490 Р

**Утиная ножка,
глазированная азиатским
соусом с кусочками
печёной тыквы и сырным
муссом**

(316 гр)

1 100 Р





ВЫПЕЧКА ПОКУПНАЯ

Эчпочмак (50 гр)	110 Р
Элеш с курицей (50 гр)	110 Р
Беккен с капустой (50 гр)	90 Р
Губадья (50 гр)	100 Р
Кыстыбый (50 гр)	100 Р
Перемяч (60 гр)	115 Р
Пирожок с картофелем (45 гр)	80 Р
Шафран с яблоком (50 гр)	70 Р
Пирог с капустой и грибами (1 000 гр)	1 300 Р

Пирог с капустой и яйцом (1 000 гр)	900 Р
Пирог с капустой и мясом (1 000 гр)	1 300 Р
Пирог с курагой и черносливом (1 000 гр)	1 400 Р
Пирог с мясом и рисом (1 000 гр)	1 900 Р



A wooden board filled with various appetizers. In the foreground, there are several bruschetta topped with salmon, garnished with dill. To the right, there are bruschetta topped with tomato slices and a dollop of white cream, also garnished with dill. In the background, there are more bruschetta topped with shrimp and a dollop of white cream, garnished with dill. The board is set on a wooden surface, and the background is blurred.

ФУРШЕТ

Тарталетка с красной икрой (25 гр)	480 Р
Овощная брускетта (40 гр)	55 Р
Кусочки говяжьей вырезки со свежими травами (50 гр)	490 Р
Блинчики, фаршированные курицей и муссом из шпината (95 гр)	180 Р
Темпура из креветки и лосося (80 гр)	400 Р
Мини-волованы с кремом из голубого сыра (75 гр)	245 Р
Креветки в кляре (40 гр)	200 Р
Курица в кляре (50 гр)	110 Р
Судак в кляре (50 гр)	180 Р

Сёмга в кляре (50 гр)	430 Р
Тунец в нори (50 гр)	340 Р
Тигровая креветка и тунец на шпажке (60 гр)	375 Р
Обжаренные кусочки лосося с водорослями и кунжутом (35 гр)	290 Р
Рулет с сыром и ветчиной (50 гр)	100 Р
Грибная брускетта (40 гр)	70 Р
Моцарелла с черри на шпажке (40 гр)	180 Р
Цезарь на шпажке (50 гр)	110 Р
Греческий на шпажке (55 гр)	95 Р

**Киш-лорен с беконом
и луком порей** 160 Р
(35 гр)

Мини-стейк велингтон 490 Р
(65 гр)

Шашлычок говяжий 1 350 Р
(100 гр)

Шашлычок из лосося 1 000 Р
(80 гр)

Шашлычок из индейки 430 Р
(100 гр)

Овощи гриль 410 Р
(140 гр)

Картофель по-деревенски 140 Р
(100 гр)

Фрукты на шпажке 130 Р
(40 гр)

**Веррин с королевской
креветкой в шоте** 170 Р
(25 гр)

Профитроль креветочный 150 Р
(50 гр)

Профитроль сырный 155 Р
(50 гр)

Профитроль грибной 110 Р
(50 гр)

Мёд в сотах 1 290 Р
(500 гр)

Нежный сыр Бри 190 Р
с виноградом, конфитюром из красного
инжира листьями Шисо и сухим пралине
(40 гр)

Пряный сыр Маасдам 130 Р
с виноградом, конфитюром из красного
инжира листьями Шисо и сухим пралине
(40 гр)

Салат из спелых томатов 280 Р
с соусом песто из руколы и авокадо,
салатом латук и сычугой моцареллой
(100 гр)

280 ₺

(125 гр)

195 ₪

(100 гр)

150 ₺

(80 гр)

150 ₺

(80 гр)

230 ₺

(80 гр)

230 ₺

(40 гр)

230 ₺

(50 гр)

250 ₺

(80 гр)

250 ₺

(40 гр)

150 ₺

(50 гр)

320 ₺

(35 гр)

330 P

(60 gr)

Брискет с домашним соусом BBQ 250 Р
с хрустящим луком фри и жемчужным луком
(40 гр)

Копченная утиная грудка на хрустящем хлебе с манго чатни 300 Р
(50 гр)

Гречневые блинчики 390 Р
с щучьей икрой и сырным муссом
(40 гр)

Креветки в тесте катаифи 270 Р
с муссом манго и соусом васаби
(40 гр)

Мини Профитроли с пате из цыпленка 270 Р
с луком карамель, мармеладом из вишни, взрывной карамелью и ростками амаранта
(60 гр)

Филе утки по-пекински с соусом Хойсин 270 Р
с битым огурцом, нитями чили и перцем шичими тогараша
(40 гр)

Копченный лосось с соусом тартар 490 Р
(50 гр)

Тунец глазированный унаги с манго чатни 220 Р
(50 гр)

Цукини с рикотой и кедровыми орешками 160 Р
(50 гр)

Моцарелла с базиликом и томатами в баклажане 200 Р
(50 гр)

Томатный гаспачо с хрустящими овощами и крабом 270 Р
(50 гр)

Волован с креветками и хрустящими овощами 310 Р
(50 гр)

Канapé с говяжьими пастроми и карамелизованным луком 300 Р
(50 гр)

Канapé с говяжьей тататки с морской капустой 310 Р
(50 гр)

A round cake, possibly a traditional Russian 'kuchya' or 'kuchya' cake, is presented on a silver platter. The cake has a thick, golden-brown crust with a decorative, fluted edge. The top surface is covered in a light-colored filling, likely cream or butter, and is decorated with a radial pattern of alternating red and yellow stripes. The text 'СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО' is overlaid in the center in a white, serif font.

СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

Бэлиш ассорти гусь, баранина, телятина, картофель (2 500 гр)	7 600 Р
Бэлиш с мясом и картофелем (2 500 гр)	4 900 Р
Бэлиш с мясом и полбой (2 500 гр)	5 200 Р
Треугольник с говядиной VIP (50 гр / 100 гр)	150 Р / 250 Р
Элиш с курицей VIP (50 гр / 110 гр)	150 Р / 230 Р
Беккен с капустой VIP (100 гр)	100 Р
Губадия VIP mini (100 гр)	190 Р
Кыстыбый с картофелем в порции 2 шт (100 гр)	230 Р
Губадия с кыртом (1 500 гр)	2 300 Р

Пирог с капустой (1 000 гр)	550 Р
Пирог яблочный VIP (1 300 гр)	1 300 Р
Ватрушка королевская (1 500 гр)	1 950 Р
Конфеты Ягодный хруст (20 гр)	180 Р
Конфеты Баунти (20 гр)	150 Р
Курага в шоколаде (30 гр)	180 Р
Финики в шоколаде (40 гр)	190 Р





ПЕКАРНЯ

Хлебная корзина **20 Р / 85 Р**
на одну персону / VIP
(130 гр / 250 гр)

Булочка пшеничная **15 Р**
(45 гр)

Булочка ржаная **15 Р**
(45 гр)

Торт «Шоколадно-фисташковый» **430 Р**
(110 гр)

Манговый мусс с мятным соусом **220 Р**
(115 гр)

Торт «Бейлиз» **240 Р**
(95 гр)

Торт «Тирамису» **250 Р**
(100 гр)

**Шоколадный кейк
с малиновым соусом** **330 Р**
(110 гр)

Торт «Фруктово-йогуртовый» **240 Р**
(100 гр)

Торт «Морковный» **230 Р**
(85 гр)

Торт «Наполеон» **310 Р**
(100 гр)

Чак-чак **110 Р / 210 Р**
(50 / 100 гр)

Пирог «Сметанник» **960 Р**
(750 гр)

Печенье «Шоколадное» **310 Р**
(90 гр)

Печенье с сухофруктами **210 Р**
(90 гр)

Пехлеве **220 Р**
(70 гр)

Татлы **480 Р**
(100 гр)

Торт «Шоколадное Гурме» **350 Р**
(125 гр)

Печенье Курабье 75 Р
(20 гр)

Чизкейк «Шоколадный» 540 Р
(135 гр)

Чизкейк «Карамельный» 370 Р
(135 гр)

Торт «Птичье молоко» 295 Р
(100 гр)

Торт «Захер» 2 100 Р
(1 000 гр)

Торт «Эстерхази» 3 100 Р
(1 000 гр)

Торт «Гурме» с черникой 1 800 Р
(1 000 гр)

Торт «Манго» 1 300 Р
(1 000 гр)

Торт «Бейлис» 1 750 Р
(1 000 гр)

Торт «Мусс черничный» 1 250 Р
(1 000 гр)

Торт «Наполеон» 2 200 Р
(1 000 гр)

Торт «Морковный» 2 500 Р
(1 000 гр)

Торт «Фисташковый» 1 990 Р
(1 000 гр)

Чизкейк с филадельфией 2 600 Р
(1 000 гр)

Чизкейк «Карамельный» 2 400 Р
(1 000 гр)

Торт «Малиновый» 2 900 Р
(1 000 гр)

Торт «Мечта садовника» 1 200 Р
(1 000 гр)

Фруктово-йогуртовый экзот 1 100 Р
(1 000 гр)

Торт «Карамельный» (1 000 гр)	1 450 Р
Тирамису (1 000 гр)	1 800 Р
Сливки «Шантипак» (50 / 70 гр)	80 Р / 100 Р
Торт «Бриз» (1 000 гр)	2 700 Р
Торт «Птичье молоко» (1 000 гр)	2 100 Р
Торт «Медовик» (1 000 гр)	1 450 Р
Чизкейк «Манго» (1 000 гр)	2 200 Р
Чизкейк «Сникерс» (1 000 гр)	1 950 Р
Торт «Три шоколада» (1 000 гр)	2 200 Р

Панна-кота ванильная (35 гр)	80 Р
Панна-котта черничная (45 гр)	115 Р
Датская слойка (70 гр)	105 Р
Торт «Захер» (70 гр)	190 Р
Круассан с шоколадом (80 гр)	120 Р
Торт «Манговый мусс» (80 гр)	150 Р
Трюфель в белом шоколаде (25 гр)	105 Р
Трюфель в темном шоколаде (25 гр)	105 Р
Торт «Шоколадный кейк» (60 гр)	220 Р

Талкыш калеве (25 гр)	180 Р
Торт «Черничный мусс» (60 гр)	100 Р
Тарталетка с кремом и фруктами (70 гр)	120 Р
Пирожное «Птифур в темном шоколаде» (30 гр)	125 Р
Черничное пирожное (70 гр)	140 Р
Панна-котта клубничная (65 гр)	150 Р
Пирожное «Птифур в белом шоколаде» (30 гр)	115 Р
Торт «Молочная девочка» (1 000 гр)	1 400 Р

Щербет банкет **75 Р**
(35 гр)

Медовый торт **75 Р**
(100 гр)



A close-up photograph of a white ceramic plate filled with a dish of roasted potatoes and mushrooms. The potatoes are cut into large, irregular chunks and are golden-brown with some darker, caramelized edges. The mushrooms are sliced and interspersed among the potatoes. The dish is garnished with fresh green herbs, including a sprig of dill and several small leaves of parsley. The background is softly blurred, showing more of the same dish and some additional herbs. The overall lighting is warm and natural, highlighting the textures of the food.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Гороховое пюре

(150 гр)

100 Р

**Котлеты из индейки
с овощами**

(350 гр)

500 Р

Ассорти сухофруктов

курага, чернослив, изюм, финики
(150 гр)

330 Р

Ассорти орехов

фундук, миндаль, грецкий орех
(50 гр)

280 Р

Лимонная нарезка

(50 гр)

50 Р

Макароны без глютена

(150 гр)

200 Р

Паста с томатами и цуккини

(250 гр)

450 Р

Зразы картофельные

(260 гр)

330 Р

Говядина «Шато»

(340 гр)

1 990 Р

«Кутья»

(200 гр)

200 Р

**Овощные голубцы
в томатном соусе**

(300 гр)

300 Р

Блины

(2 шт —120 гр)

65 Р

Картофель с грибами

(200 гр)

390 Р

Ассорти ягод

малина, голубика, клубника, смородина
(100 гр)

1 400 Р

Каша гречневая

(150 гр)

90 Р

Котлеты овощные

(110 гр)

190 Р

Овощной плов с черносливом (250 гр)	190 Р
Каша пшенная (200 гр)	70 Р
Омлет с добавками (200 гр)	330 Р
Омлет без добавок (100 гр)	110 Р
Сосиска (80 гр)	200 Р
Яблоко (1 шт)	80 Р
Груша (1 шт)	180 Р
Банан (1 шт)	170 Р





БИЗНЕС-ЛАНЧИ

Цезарь с курицей

(170 гр)

390 Р

Греческий салат

(150 гр)

270 Р

Винегрет

(150 гр)

90 Р

Овощной салат

(150 гр)

240 Р

Оливье с говядиной

(150 гр)

320 Р

Салат с капустой и морковью

(150 гр)

60 Р

Салат столичный

(150 гр)

190 Р

Солянка

(220 гр)

360 Р

Лапша

(220 гр)

105 Р

Куллама

(250 гр)

380 Р

Крем-суп картофельный

(220 гр)

150 Р

Борщ

(250 гр)

300 Р

Рассольник

(220 гр)

230 Р

Уха

(220 гр)

270 Р

Грибной крем-суп

(220 гр)

250 Р

Спагетти Болоньезе

(240 гр)

320 Р

Куриная грудка с картофелем

(260 гр)

620 Р

Азу по- татарски

(250 гр)

460 Р

Жаркое из говядины (220 гр)	370 Р
Строганов с картофельным пюре (220 гр)	570 Р
Котлета по-киевски с картофелем (240 гр)	490 Р
Рыба под овощами с рисом (340 гр)	620 Р
Тефтели с картофельным пюре (300 гр)	590 Р
Говядина тушеная с овощами (290 гр)	650 Р
Хлеб (130 гр)	25 Р
Чизкейк (60 гр)	240 Р
Пирожное йогуртовое (80 гр)	190 Р

Тарталетка с фруктами (60 гр)	130 Р
Пирожное «Вишневая ламбада» (70 гр)	110 Р
Пирожное «Моцарт» (70 гр)	110 Р
Морс (200 мл)	80 Р





БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Фреш яблочный 210 Р
(200 мл)

Фреш грейпфрутовый 410 Р
(200 мл)

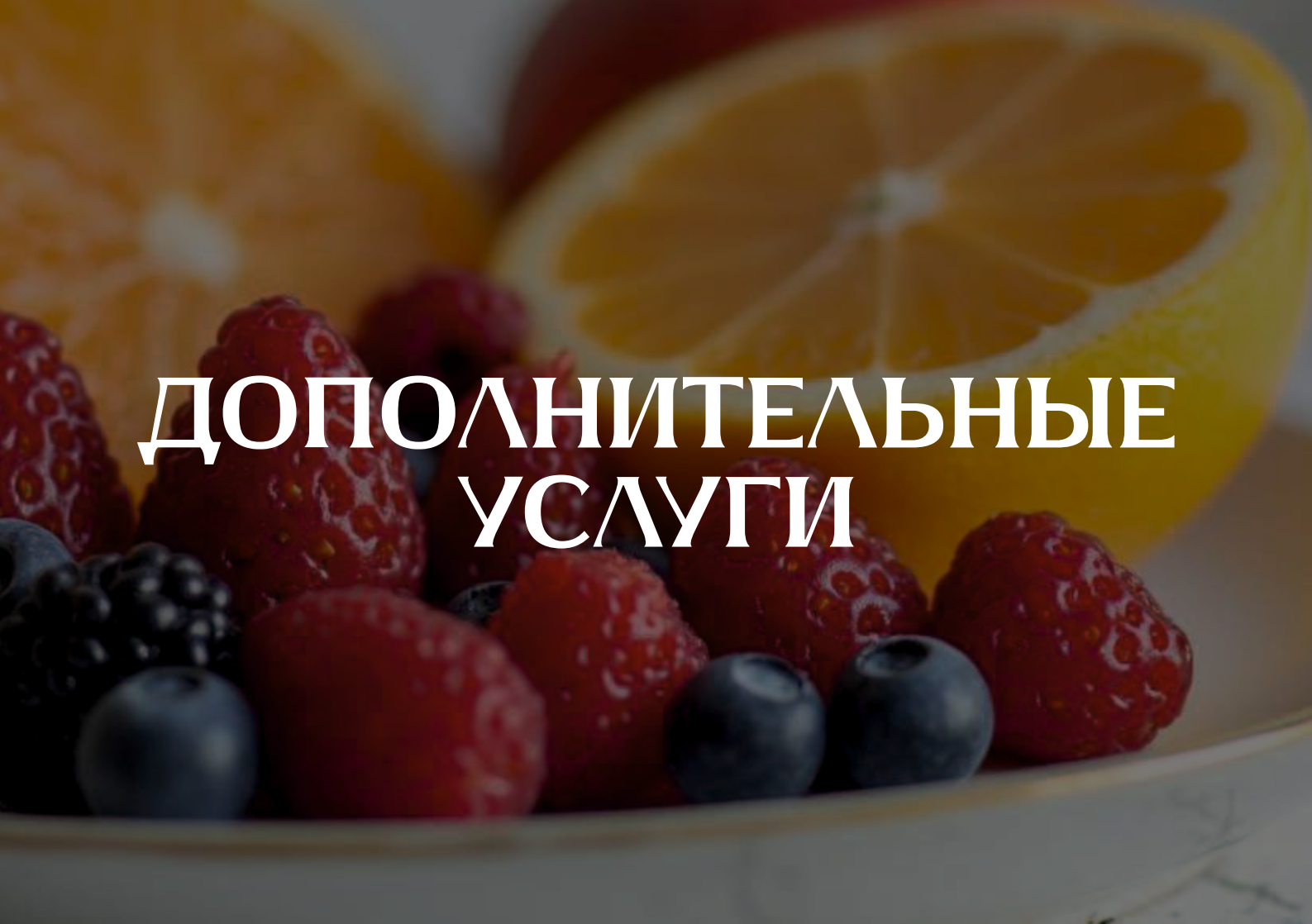
Фреш апельсиновый 350 Р
(200 мл)

Морс облепиховый 110 Р
(250 мл)

Компот из сухофруктов 60 Р
(200 мл)

Кисель 50 Р
(200 мл)



A close-up photograph of a bowl filled with fresh fruit. In the foreground, there are several raspberries, blueberries, and a small cluster of blackberries. In the background, there are slices of oranges. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the fruit. The text is overlaid in the center of the image.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Разделывание гуся/утки **500 Р**
(за 1 шт)

Комплектация птицы **200 Р**
(на одну тарелку)

**Комплектация фруктового
ассорти или фруктов,
не требующих нарезки** **150 Р**
(на одну тарелку)

Нарезка фруктового ассорти **350 Р**
(на одну тарелку)

**Нарезка дыни, арбуза
и оформление ягодами** **400 Р**
(за 1 шт)

