

Пакеты услуг

Действительны при минимальном заказе от 20 человек.

Сервисный сбор составляет 10%.

Пробковый сбор 500 руб.

Банкетное Меню №1

3 700 руб.

Холодные закуски

Мясное ассорти (ростбиф, куриная грудка х/к карпаччо,

карбонад) 15/15/15 г

Овощное ассорти (томаты черри, огурцы, редис) 20/20/15г

Сырное ассорти (Бри, Пармезан, ДорБлю, Моцарелла, Буфалло, груша, мёд, орехи) 10/10/10/10/10/10/10г

Фрукты сезонные 100 г

Салаты (на выбор)

Салат с ростбифом и вялеными томатами (микс листьев салата, ростбиф, томат вяленый, томат, семена тыквы, соус Ткемали) 150 г

Салат с лососем с/с в сырной корзинке (микс листьев салата, томаты Конкассе, сырная корзинка, лосось с/с, соус домашний майонез) 170 г

Горячая закуска

Волован с грибами под сыром 150 г

Основное блюдо (на выбор)

Судак на пару с сегментом томата и каперсами 130/50г

Медальоны из свиной вырезки с апельсиновым соусом на основе красного вина 170/50 г

Гарниры (на выбор)

Овощи гриль (цукини, стебель сельдерея, перец болгарский, томаты черри, лук, розмарин) (возможно приготовление на пару) 150 г

Рис Басмати 100 г

Напитки

Чай/кофе с молоком, лимоном 200 мл

Морс в ассортименте 200 мл

Вода без газа 450 мл

Банкетное Меню №2

4 600 руб.

Холодные закуски

Мясное ассорти (ветчина, карбонад, салями) 15/15/15г

Овощное ассорти (томаты, огурцы, салат, зелень) 30/30/20г

Рыбное ассорти (семга с/с, угорь г/к, филе масленная х/к) 15/15/15 г

Фрукты сезонные 100г

Салаты (на выбор)

Салат с авокадо, рукколой и креветками (авокадо, руккола, креветки коктейльные, семга с/с, уксус бальзамический, масло растительное) 170г

Салат с утиной грудкой (микс листьев салата, подкопчённая утиная грудка, груша маринованная, вяленые томаты, соус из авокадо) 170г

Горячая закуска

Шашлычок из: куриного филе, вырезки телятины, свиной шеи (один вид на выбор)

Основное блюдо (на выбор)

Лойн трески со шпинатом и соусом из цветной капусты 150/50г

Утиная ножка конфи с ягодным пюре 130/60г

Гарниры (на выбор)

Овощи гриль (цукини, стебель сельдерея, перец болгарский, томаты черри, лук, розмарин) (возможно приготовление на пару) 150г

Киноа с вялеными томатами и морковью 130г

Напитки

Чай/кофе с молоком, лимоном 200мл

Морс в ассортименте 200мл

Вода без газа 450мл

Банкетное Меню №3

5 900 руб.

Холодные закуски

Мясное ассорти (ростбиф, куриная грудка х/к карпаччо, карбонад) 15/15/15 г

Рыбное ассорти (семга с/с, угорь г/к, филе масленная х/к) 15/15/15 г

Овощное ассорти (томаты черри, огурцы, редис) 20/20/15 г

Сырное ассорти (Бри, Пармезан, ДорБлю, Моцарелла, груша, мед, орехи) 10/10/10/10/10/10 г

Фрукты сезонные 100 г

Грибное ассорти (шампиньоны маринованные, опята, грузди, лук репчатый) 10/10/10/15г

Салаты (на выбор)

Салат с ростбифом и вялеными томатами (микс листьев салата, ростбиф, томат вяленый, томат, семена тыквы, соус Ткемали) 150 г

Салат Цезарь с курицей 200 г

Горячая закуска

Баклажаны Пармиджано (баклажаны, томаты черри, сыр Пармезан, сыр Моцарелла, орех кедровый, соус Песто) 70 г

Основное блюдо (на выбор)

Медальоны из телятины с соусом ДорБлю 130/30/50 г

Стейк тунца в кунжуте (прожарка блю), подается с соусом

Биск и лимоном 150/50/30 г

Гарниры (на выбор)

Брокколи на пару 150 г

Картофель гратен 130 г

Напитки

Чай/кофе с молоком, лимоном 200 мл

Морс в ассортименте 200 мл

Вода без газа 450 мл

Банкетное Меню №4

7 200 руб.

Холодные закуски

Мясное ассорти (кызылык, бастурма, язык говяжий отварной, куриная грудка х/к, томаты черри) 10/10/15/10г

Рыбное ассорти (семга с/с, форель х/к, угорь г/к) 15/15/15г

Овощное ассорти (томаты, перец болгарский, огурцы, стебель сельдерея) 20/15/20г

Ассорти солений (томаты маринованные, корнишоны, капуста вилковая, патиссон, зелень) 15/15/15/15г

Сырное ассорти (Маасдам, Качотта, Пармезан, ДорБлю, виноград, мёд, орехи) 10/10/10/10/10г

Фрукты сезонные 100г

Салаты (на выбор)

Салат с авокадо, рукколой и креветками (авокадо, руккола, креветки коктейльные, семга с/с, уксус бальзамический, масло растительное) 170г

Тёплый салат с баклажаном и томатом (томат, баклажан, кинза, кунжут, соус сладкий чили) 200г

Салат с ростбифом и вялеными томатами (микс листьев салата, ростбиф, томат вяленый, томат, семена тыквы, соус ткемали) 150г

Горячая закуска (на выбор)

Шашлычок из семги с цукини 100г

Креветка в кунжуте с соусом Шо-фруа (индивидуальная подача) 75г

Основное блюдо (на выбор)

Стейк лосося на подушке из шпината 150/50/50г

Филе Миньон с соусом из можжевеловых ягод 150/30г

Гарниры (на выбор)

Киноа с вялеными томатами и морковью 130г

Овощи гриль (цукини, стебель сельдерея, перец болгарский, томаты черри, лук, розмарин) (возможно приготовление на пару) 150г

Напитки

Чай/кофе с молоком, лимоном 200мл

Морс в ассортименте 200мл

Вода без газа 450мл



Банкетное Меню на выбор

Минимальный чек на 1 человека 2500 руб.

Сервисный сбор составляет 10%.

Пробковый сбор 500 руб.

Мясные холодные закуски

Мясное ассорти 1 (ветчина, карбонад, салями) 15/15/15г – 165 руб.

Мясное ассорти 2 (ростбиф, куриная грудка х/к карпаччо, карбонад) 15/15/15г – 220 руб.

Мясное ассорти 3 (кызылык, бастурма, язык говяжий отварной, горчица, хрен) 15/15/15/15 г – 430 руб.

Мясное ассорти 4 (кызылык, бастурма, язык говяжий отварной, куриная грудка х/к, томаты черри) 10/10/15/10/г – 430 руб.

Рыбные холодные закуски

Рыбное ассорти 1 (семга с/с, форель х/к, масляная х/к) 15/15/15 г – 520 руб

Рыбное ассорти 2 (семга с/с, горбуша х/к, масляная х/к) 15/15/15г – 520 руб

Рыбное ассорти 3 (семга с/с, горбуша х/к, филе масляная х/к) 15/15/15г – 520 руб.

Рыбное ассорти 4 (филе сельди с/с, скумбрия х/к) 30/30 г – 270 руб.

Овощные холодные закуски

Овощное ассорти 1 (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень) 30/30/20г – 160 руб.

Овощное ассорти 2 (томаты черри, огурцы, редис, зелень) 20/20/15г – 160 руб.

Овощное ассорти 3 (томаты, перец болгарский, огурцы, стебель сельдерея, редис, зелень) 20/15/20/5 г – 160 руб.

Сырные холодные закуски

Сырное ассорти 1 (Бри, Пармезан, Дорблю, Моцарелла, Буффало, груша, мед, орехи) 10/10/10/10/10/10/10г – 340 руб.

Сырное ассорти 2 (Маасдам, Качотта, Пармезан, ДорБлю, виноград, мед, орехи) 10/10/10/10/10 г – 340 руб.

Холодные соленья и разносолы

Ассорти солений 1 (томаты маринованные, огурцы солёные, капуста вилковая, патиссон, зелень) 15/15/15/15г – 165 руб.

Ассорти солений 2 (томаты маринованные, корнишоны, капуста вилковая, патиссон, зелень) 15/15/15/15г – 165 руб.

Ассорти солений 3 (томаты черри маринованные, патиссон, капуста вилковая, перчики халапеньо, черемша, зелень) 10/10/10/5/10г – 165 руб.

Ассорти солений 4 (томаты черри маринованные, патиссон, капуста вилковая, корнишоны, чеснок маринованный, лук чиполлино) 10/10/10/10/5/5г – 165 руб.

Грибное ассорти (шампиньоны маринованные, опята, грузди, лук репчатый) 10/10/10/15г – 165 руб.

Порционные холодные закуски

Капрезе (томаты, сыр Моцарелла, руккола, соус песто) 230г
(на 4 порции) – 920 руб.

Утиная грудка холодного копчения с печёными яблоками 200г
(на 4 порции) – 880 руб

Холодец из телятины с горчицей и хреном 150/20г – 420 руб.

Филе сельди с молодым картофелем 260 г (на 4 порции) -420 руб.

Блюда на компанию

Запеченная нога барашка со свежими овощами и томатным соусом 2кг – 13200 руб.

Утка с яблоками 2кг 700г – 9400 руб.

Гусь с яблоками и черносливом 2,7 кг – 9200 руб.

Плов с бараниной 1кг – 2400 руб.

Плов с говядиной 1кг – 2400 руб.

Зур бэлеш с гусём и полбой 1 кг 500г - 3300 руб.

Зур бэлеш с говядиной и картофелем 1 кг 700г - 2400 руб.

Салаты

Салат Греческий (свежие овощи: томат, огурец, перец болгарский, оливки, маслины, сыр Фета, соус Греческий) 200 г - 340 руб.

Салат Нисуаз (тунец, лист салата, зелёная фасоль, обжаренный картофель, яйцо перепелиное, соус Нисуаз) 200 г - 980 руб.

Тёплый салат с баклажаном и томатами (томат, баклажан, кинза, кунжут, соус сладкий чили) 200г - 580 руб.

Салат с лососем с/с в сырной корзинке (микс листьев салата, томаты Конкассе, сырная корзинка, лосось с/с, домашний майонез) 170г – 990 руб.

Салат с авокадо, рукколой и креветками (руккола, авокадо, креветки коктейльные, семга с/с, уксус бальзамический, масло растительное) 170г – 990 руб.

Салат с ростбифом и вялеными томатами (микс листьев салата, ростбиф, томат вяленый, томат, семена тыквы, соус Ткемали) 150г - 880 руб.

Салат Цезарь с креветками 200г – 930 руб.

Салат Цезарь с курицей 200г – 580 руб.

Салат с утиной грудкой (микс листьев салата, подкопчённая утиная грудка, груша маринованная, вяленые томаты, соус из авокадо) 170г – 880 руб.

Фрукты и ягоды

Фрукты сезонные 100г - 200 руб.

Малина, клубника, голубика 50 гр - 900 руб.

(в сезон цена 360 руб.)

Черешня (в сезон) 50г - 150 руб.

Арбуз (в сезон) 100г - 100 руб.

Дыня (в сезон) 100г - 150 руб.

Брускетты

Брускетта с Моцареллой и соусом Песто 50г – 260 руб.

Брускетта с вялеными томатами 65г – 260 руб.

Брускетта с пепперони и Халапеньо 60г - 230 руб.

Брускетта с подкопчённой утиной грудкой и маринованной грушей 55г – 260 руб.

Брускетта с лососем с/с и сливочным сыром 90г - 680 руб.

Брускетта с шампиньонами и соусом цезарь 55г – 220 руб.

Брускетта с овощным рататуем 60г – 140 руб.

Брускетта с сельдью и творогом 65г - 140 руб.

Брускетта с ростбифом 90г - 260 руб.

Горячие закуски

Волован с грибами под сыром 150г – 380 руб.

Жареный сыр с шампиньонами (сыр Адыгейский копченый, шампиньоны, вяленые томаты, микс листьев салата) 70 г –330 руб

Шашлычок из куриного филе с болгарским перцем 100г -330 руб

Шашлычок из говяжьей вырезки с томатом черри 100г - 980 руб

Шашлычок из баранины с курдючным жиром 100 г - 980 руб

Шашлычок из свиной шеи 100 г - 480 руб.

Шашлычок из семги с цукини 100 г - 1100 руб.

Баклажаны Пармиджано (баклажаны, томаты черри, сыр

Пармезан, сыр Моцарелла, орех кедровый, соус Песто) 70г – 380 руб

Мидии Киви гигант с болгарским перцем, соцветием шафрана и запеченным сыром 180г – 1100 руб.

Креветка в кунжуте с соусом Шо-фруа 150г (на 4 порции) – 1100 руб.

Супы

Крем-суп из тыквы подается с крутонами 200/15г – 380 руб.
Крем-суп из шампиньонов подается с крутонами 200/15г – 380 руб.
Борщ с телятиной со сметаной 250/20г – 420 руб.
Рыбный суп со сливками 250г – 680 руб.
Суп с белыми грибами, картофелем и шапочкой из слоёного теста 200 г - 680 руб.
Уха из лосося и судака 250г – 680 руб.
Солянка сборная мясная 250г – 420 руб.
Суп с фрикадельками 250г – 420 руб.
Лапша куриная 250г – 380 руб.
Бульон с треугольником 200/50г – 420 руб.
Харчо с телятиной 250г – 420 руб.

Гарниры

Картофель жареный 130г – 200 руб.
Булгур с овощами 130г – 200 руб.
Овощи гриль (цуккини, стебель сельдерея, перец болгарский, томаты черри, лук, розмарин) (возможно приготовление на пару) 150г – 420 руб.
Киноа с вяленными томатами и морковью 130г – 260 руб.
Рис Арборио с овощами 100г – 200 руб.
Рис Басмати 100г – 200 руб.
Картофель фри 130г – 200 руб.
Брокколи на пару 150г – 200 руб.
Картофель gratin 130г - 200 руб.
Картофельное пюре 130г – 200 руб.

Десерты

Тирамису 120г - 360 руб.
Грушевый штрудель с шариком пломбира 100/50г – 360 руб.
Яблочный штрудель с шариком пломбира 100/50г – 360 руб.
Щербет от шефа 100г – 290 руб.
Морковный кейк 120г – 340 руб.
Эстерхази 120г – 370 руб.
Чизкейк 100г – 480 руб.
Наполеон 120г – 280 руб.
Меренговый рулет 100 г - 340 руб.

Горячие блюда

Стейк Рибай с соусом Деми-глас 200/30г – 3400 руб.
Филе Миньон с соусом из можжевельных ягод 150/30г -1680 руб.
Медальоны из телятины с соусом ДорБлю 130/30/50г – 1680 руб.
Бефстроганов из телятины 180г – 1240 руб.
Каре ягненка с брусничным пюре и грушей в винном соусе 150/50/30г –1680 руб.
Запеченое филе баранины с соусом Наршараб 110/50/30г – 980 руб.
Медальоны из свиной вырезки с апельсиновым соусом на основе красного вина 170/50г – 780 руб.
Утиная ножка конфи с ягодным пюре 130/60г – 860 руб.
Цыплёнок табака с соусом Чимичурри 150г - 660 руб.
Котлеты по-киевски 180г – 660 руб.
Стейк лосося на подушке из шпината 150/50/50г - 1890 руб.
Судак на пару с сегментом томата и каперсами 130/50г –760 руб.
Лойн трески со шпинатом и с соусом из цветной капусты 150/50 г –1680 руб.

Выпечка

Треугольник 50г – 160 руб.
Элеш с курицей 50г – 160 руб.
Губадия 100г – 220 руб.

Соусы

Соус Цезарь 30г – 80 руб.
Соус Барбекю 30г – 80 руб.
Сырный соус 30г – 80 руб.
Соус Терияки 30г – 80 руб.
Соус сладкий Чили 30г – 80 руб.
Соус Тысяча островов 30г – 80 руб.
Соус Тар-тар 30г – 80 руб.
Соус Карбонара 30г – 80 руб.
Сливочно-грибной соус 30г – 80 руб.
Соус Деми-глас 30г – 80 руб.
Соус Бешамель 30г – 80 руб.
Соус Песто 30г – 80 руб.