



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясные деликатесы

Говядина по европейски, грудинка, колбаса п/к, черри, зелень.

Выход: 40/40/40/20/5



Сырное плато

Ассорти из трех элитных сыров. Подается с медом, грецким орехом и виноградом.

Выход: 250 г.



Селедочка под водочку

с/с сельдь с запеченным картофелем и луком. Подается с лимоном, маслинами и зеленью.

Выход: 345 г.



Овощное ассорти

Спелые томаты, свежие огурцы, перец болгарский с редисом и зеленью.

Выход: 380г.



Сациви из баклажан

Обжаренные баклажаны с сыром, чесноком. Подается с грецким орехом и зеленью.

Выход: 300 г



Ассорти из разносолов

Маринованные огурцы, томаты, лук, капуста квашенная с маслинами и зеленью.

Выход: 380г.



Подача блюд может отличаться от представленной на фотографии.
За дополнительной информацией обращайтесь к администратору.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Конвертики с ветчиной и сыром

Нежнейшая ветчина с чесночным соусом и сыром. Подается на листе салата.

Выход: 230г



Грибное лукошко

Ассорти из грибов, маринованный лук, зелень.

Выход: 100/30/5



Куриный рулет

Запеченный рулет из куриной грудки с черносливом.

Вес: 230г



Фаршированные помидоры

Свежие помидоры фаршированные сыром и яйцом, майонезом и зеленью.

Выход: 330г



Сырные шарики

Шарики из сыра "Тильзитер" обжаренные во фритюре, чесночный соус

Выход: 180г



Заливное с говядиной/языком

Мякоть говяжья/язык, морковь, специи и зелень.

Выход: 350г.



Подача блюд может отличаться от представленной на фотографии.
За дополнительной информацией обращайтесь к администратору.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Торнадо с курицей/грибами

Курица или шампиньоны, сливочный сыр, зелень, лаваш

Выход: 300 г



Отварной язык с хреном и горчицей

Нежнейший отварной язык подается с хреном и горчицей

Выход: 120/20/5 г



Лимон нарезной

Выход: 150 г



Оливки и маслины

Выход: 300 г

Помидоры пикантные

Свежие томаты с чесночным соусом и сыром

Выход: 150/50 г



Торнадо из языка

Рулет из лаваша, сливочный сыр, говяжий язык, зелень

Выход: 150 г



Ассорти из ароматной зелени

Укроп, петрушка, кинза и зеленый лук

Выход: 50 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен

Жульен под сырной шапочкой,
шампиньонами и начинкой из курицы

Выход: 150 г



Горбуша под маринадом

Нежное филе горбуши,
запеченное с морковью и луком

Выход: 150 г



Тилапия с томатами под сыром

Филе тилапии, помидор, сыр

Выход: 150 г



Куриные крылья запеченные

Куриные крылья, майонез, мед,
томат, специи

Выход: 100 г



Куриная голень запеченная

Куриные окорочка, майонез, специи

Выход: 150 г



Цыпленок табака

Цыпленок, специи, сок томатный, укроп

Выход: 100 г (вес от 800 г)



СУПЫ

Тукмач с курицей

Домашняя лапша с куриной грудкой, морковью, луком и зеленью

Выход: 250 г



Лагман

Говядина, лапша, лук, морковь, болгарский перец, помидоры, фасоль, чеснок

Выход: 250 г



Бульон с уч-почмаком

Бульон говяжий или куриный, уч-почмак или вак-беляш

Выход: 250 г



Солянка

Свиной окорок, говядина, огурцы, томатная паста, лук, лимон, маслины, зелень

Выход: 250 г



Грибной крем-суп

Шампиньоны, картофель, лук, сливки, сыр, зелень

Выход: 250 г



Подача блюд может отличаться от представленной на фотографии.
За дополнительной информацией обращайтесь к администратору.

САЛАТЫ

Фирменный

Говядина, карбонат, огурец, томаты, лист салата, майонез, гренки, сыр.

Выход: 150 г



Башкирская красавица

Салат из говядины отварной с черносливом, зеленым яблоком, морковью, листом салата. Выход: 150 г



Казачка

Говядина отварная, огурцы соленые, лист салата, шампиньоны, сыр балыковский, майонез. Выход: 150 г



Восточный

Говядина отварная, перец болгарский, огурец, лист салата, соус бальзамик

Выход: 150 г



Джигит

Говядина отварная, красный лук, огурец, лист салата, майонез, сыр, арахис. Выход: 150 г



Мясной

Говядина отварная, помидоры, маринованный лук, шампиньоны, сметана, сыр, зелень. Выход: 150 г



Подача блюд может отличаться от представленной на фотографии.
За дополнительной информацией обращайтесь к администратору.

САЛАТЫ

Греческий

Помидоры, огурцы, болгарский перец, айсберг, сыр фета, красный лук, маслины, орегано. Выход: 150 г



Куриный с ананасами

Куриная грудка с сочным ананасом в майонезе. Подается под тертым сыром, грецким орехом. Выход: 150 г



Цезарь с курицей

Микс салата с сыром Пармезан под соусом Цезарь с курицей и томатами Черри, гренки. Выход: 150 г



Мужской соблазн

Говядина отварная, лук маринованный, яйцо, сыр, зерна граната. Выход: 150 г



Пикантный

Нежное куриное филе со свежими томатами, ветчиной, листом салата, тертым сыром. Выход: 150 г



Гнездо глухаря

Куриное филе, картофель, маринованный лук, томаты Черри, яйцо перепелиное, зелень, майонез. Выход: 150 г



САЛАТЫ

Шервудский лес

Бекон копченый (кабанчик), мясо цесарки, огурец, томаты Черри, микс салата, гренки, яйцо куриное, сыр, соус кисло-сладкий

Выход: 150 г



Белые ночи

Нежное куриное филе, свежие огурцы, лист салата, жаренные шампиньоны, сыр

Выход: 150 г



Болтун

Язык отварной, свежий огурец, ветчина, лист салата, масло, соус бальзамик, кунжут. Выход: 150 г



Тещин язык

Язык отварной, огурец, болгарский перец, ветчина, лист салата, соус бальзамик, кунжут. Выход: 150 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Скоблянка

Филе говядина/свинина/курица обжаренная с луком, грибами, томленное в сливочном соусе.

Подается с томатами и картофелем

Выход: 350 г



Гурман

Стейк из свинины, обжаренный на гриле.

Подается с картофелем и маринованным луком

Выход: 350 г



Жаркое по домашнему

На выбор говядина/свинина/курица. Мясо в горшочке с овощами и бульоном

Выход: 200 г



Горбуша под маринадом

Нежное филе запеченное с луком и морковью

Выход: 230 г



Филе Тилапии с томатами под сыром

Выход: 200 г



*Для меню от 2600 рублей

Подача блюд может отличаться от представленной на фотографии.
За дополнительной информацией обращайтесь к администратору.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мясо по-французски

Отбивная на выбор свинина/курица с картофелем, томатами под сыром и майонезом. Выход: 250 г



Отбивная с помидорами под сыром

Отбивная на выбор свинина/курица с томатами под сыром и майонезом. Подается с картофелем. Выход: 250 г



Отбивная с грибами под сыром

Отбивная на выбор свинина/курица с грибами под сыром и майонезом. Подается с картофелем. Выход: 250 г



Отбивная с ветчиной под сыром

На выбор свинина/курица. Подается с картофелем. Выход: 200 г



Жаренка по деревенски

На выбор говядина/ свинина/курица, филе с луком и грибами в сметане. Выход: 200 г



Мясо на восточный манер

На выбор говядина/ свинина/курица обжаренная с овощами в томатном соусе. Выход: 260 г



Подача блюд может отличаться от представленной на фотографии. За дополнительной информацией обращайтесь к администратору.

БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

Осетр запечённый

Томленный осетр в собственном соку.

Подается с красной икрой, овощами, лимоном, оливками, маслинами и зеленью на общем

блюде. В среднем вес 2-3 кг

420 рублей - 100 гр



Гусь с яблоками и черносливом

1 кг - 2 400 рублей



Нога ягненка с медом, чесноком и горчицей

3 кг - 6 000 рублей



Семга запеченная

1 кг - 2 400 рублей



Индейка с апельсином

1 кг - 1 700 рублей



Поросенок жаренный с гречкой и грибами

8 кг - 15 000 рублей



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Пицца



Наггетсы



Картофель фри

