



ХИТ СЕЗОНА

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ !

Рыба по-Скандинавски

из малосольной норвежской сельди,
с картофелем запечённым с пряностями,
маринованным лучком,
зеленью и ремесленным хлебом
450 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ



Тарталетки из песочного теста
соусом и красной рыбой

200 гр.



Филе красной рыбы в нежном кляре с зеленью

200 гр.

* Одна тарелка закуски рассчитана на 6 персон, если за столом сидят больше гостей, повар делает перерасчет.

* Оформление блюд может отличаться от фотографии.

* 1 литр безалкогольных напитков на гостя вы заказываете в меню .

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



Ассорти мясных деликатесов с домашним
паштетом и чиабаттой
350 гр



Мясные деликатесы по-мусульмански ХАЛЯЛЬ
говядина, конина, индейка
200 гр.



Рулет Версаче
из фермерского цыплёнка с прованскими травами
запеченный с черносливом
250 гр.



Крымская закуска
с хрустящими чесночными гренками,
копчеными колбасками, сыром «Косичка»,
и соусом «Тартар»
300 гр



Сало по-Украински
собственного посола с домашней горчицей,
чесночными гренками и зеленью
250 гр.



ХИТ СЕЗОНА!!!

*Зимнее блюдо
от Шеф-повара*

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ !

450г.



Итальянские рулетики

ПОДАЕТСЯ НА ВЫБОР:

**Итальянские рулетики
с курицей**

450 гр.

с копченым сыром
и копченной курочкой, зеленью,
завернутыми в свежий лаваш

**Итальянские рулетики
с сыром и зеленью**

450 гр.

**Итальянские рулетики
с грибами**

450 гр.

с копченым сыром
с шампиньонами , зеленью,
завернутыми в свежий лаваш



**Хрустальное Заливное из насыщенного мясного
бульона с говядиной Халяль**

250 гр.



СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ



**Винный сет : микс из сыров
с медово-цитрусовым соусом, орехами и сухофруктами**
200 гр.



**Нежная моцарелла с томатами черри,
зеленью на шпажках**
200 гр.



**Рулеты из баклажанов запеченные с сыром
и грецкими орехами**
200 гр.



Сет из брускетт

Брускетта с вялеными Черри и соусом песто зеленью творожным сыром
Брускетта с ветчиной зеленью и творожным сыром
Брускетта с копчёной курицей зеленью и творожным сыром

200 гр.



**Капрезе из сладких томатов,
с моцареллой Буффало и соусом песто**
200 гр.



Овощное крЮдите
с черри, огуречными и
морковными палочками,
сладким перцем и миксом зелени
300 гр.

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ



Разносолы «Домашние»
250 гр.



Грибочки маринованные «лесные»
180 гр.



ХИТ СЕЗОНА

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ !

Мясо на Гриле

850 гр.

Куриные ножки подаются с картофелем по деревенски
или с морковкой по-корейски (на выбор)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Французская булочка
с запечённым цыплёнком, грибами,
сливочным соусом бешамель и сыром
100 гр.



Шампиньоны на гриле
фаршированные на выбор

250 гр.

сыр
с зеленью

мясо
под сыром

овощи
под сыром



ХИТ СЕЗОНА

«Цезарь»

Свежеобжаренная грудка индейки или курицы на выбор,
листья салата, тертый сыр, помидоры, перепелиные яйца,
хрустящие сухарики под нежным соусом

200 гр.

САЛАТЫ



Охотничий из телятины с медово - цитрусовым
соусом, подается с листьями салата, свежим огурчиком,
сладким перцем, луком порей

150 гр.



Греческий салат
из свежих овощей с листьями зеленого салата,
сыром «Фета» и ароматными маслинами
под фирменным соусом

200 гр.



Салат из нежного цыпленка корнишона
и лимонно-лаймовым соусом,
с ананасами, сыром, грецкими и кедровыми орехами
200 гр.



Салат с нежной утиной грудкой,
апельсинами, зеленью, листьями салата,
заправленный цитрусовым соусом
200 гр.



Оливье с фермерской курочкой,
перепелиным яйцом, свежим огурчиком,
зеленым горошком
200 гр.



Лосось «Под шубой»
классика в оригинальном исполнении
микс филе лосося и сельди норвежской,
с овощами от Шеф-повара
200 гр.



ХИТ СЕЗОНА

Мясной прозрачный бульон
от Шеф-повара
подается: с вак-беляшом
300 гр.

СУПЫ



Украинский борщ из фермерской говядины,
чернослива, свеклы, капусты, лука и маслин,
подается со сметаной
300 гр.



Суп-лапша по-домашнему
250/50 г
Куриный бульон с домашней лапшой и куриной грудкой



Национальный суп «Элеш» с говядиной
300 гр.
Насыщенный мясной бульон с говядиной, картофелем,
капустой, луком и морковью





Хит сезона

Солянка по-Царски
от Шеф-повара
на мясном бульоне
с сырокопченными
колбасами, говядиной,
маслинами и лимоном.
Подается со сметанкой
300 гр.



Грибной крем-суп из свежих шампиньонов
со сливками и добавлением сыра
300 гр.

Уха по-фински на прозрачном рыбном бульоне
с семгой, треской, овощами и нежными сливочками
300 гр.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Рыба по царски

150 гр.

Филе красной рыбы в маринаде.
Запекается с овощами и сыром

Блюдо требует гарнира



Чахохбили по-Грузински

350 гр.

Национальное блюдо

Цыпленок, томаты, чеснок, кинза, петрушка, базилик

Летнее сезонное блюдо



Мясо по-Баварски

150 гр.

Постный фермерский окорок с томатами и
перцем под сыром

Блюдо требует гарнира



Филе цыпленка корнишона в кисло-сладком соусе

150 гр.

Блюдо требует гарнира

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Рыба по-норвежски

Красная рыба запечённая в фольге
с овощами, прованскими травами
в сливочном соусе

150 гр.

Блюдо требует гарнира



Чахохбили из цыплёнка по-Грузински

с томатами, чесноком, перцем
и ароматными травами

250 гр.

Летнее сезонное блюдо



Филе цыпленка корнишона с овощами
и карамелизованными апельсинами

150 гр.

Блюдо требует гарнира

Мясо по-Баварски
из постного фермерского окорока с томатами и
перцем, запеченных под сыром

150 гр.

Блюдо требует гарнира





ХИТ СЕЗОНА. БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ!

Узбекский плов с фермерской телятиной,
рисом, обжаренной морковкой, луком и ароматными специями,
подается с овощным салатом
300 гр.



Паста с курицей и грибами
домашнего приготовления, с нежной курочкой,
с жареными шампиньонами с луком со сливками,
пармезаном, свежим базиликом
250 гр.



ЧИНАХИ по-Грузински на выбор:
с постным окороком или с домашней курочкой,
запеченными овощами,
украшается тыквенными семечками
и микро зеленью
250 гр.



ГАРНИРЫ

Отварной картофель с зеленью и чесноком	250 гр.
Паста	250 гр.
Картофель фри	250 гр.
Рис с овощами	250 гр.
Сезонные овощи на пару	250 гр.
Картофель по-деревенски	250 гр.

ДОМАШНИЕ СОУСЫ 50 руб.

Соус «Хрен»	50 гр.
Томатно-ароматный	50 гр.
Аджика	50 гр.
Ткемали	50 гр.
Горчица	50 гр.
Гранатовый	50 гр.
Майонез	50 гр.
Кетчуп	50 гр.
Сметана	50 гр.
Тартар	50 гр.
Французский с чесноком и зеленью	50 гр.



ГРИЛЬ МЕНЮ



Дорадо на гриле

1 шт. / масса свежей рыбы: 200 - 300 г

Спец. предложение уточните у менеджера



Куриный шашлычок

120 гр.

Подается с маринованным лучком, соусом и зеленью



Шашлык из свинины (филе)

120 гр.

Подается с маринованным лучком, соусом и зеленью



ХИТ СЕЗОНА

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ !

Гриль ассорти

Шашлык из свинины, курицы,
с домашними колбасками
и крылышками на гриле,
подаются с соусом и овощами
в общем блюде.

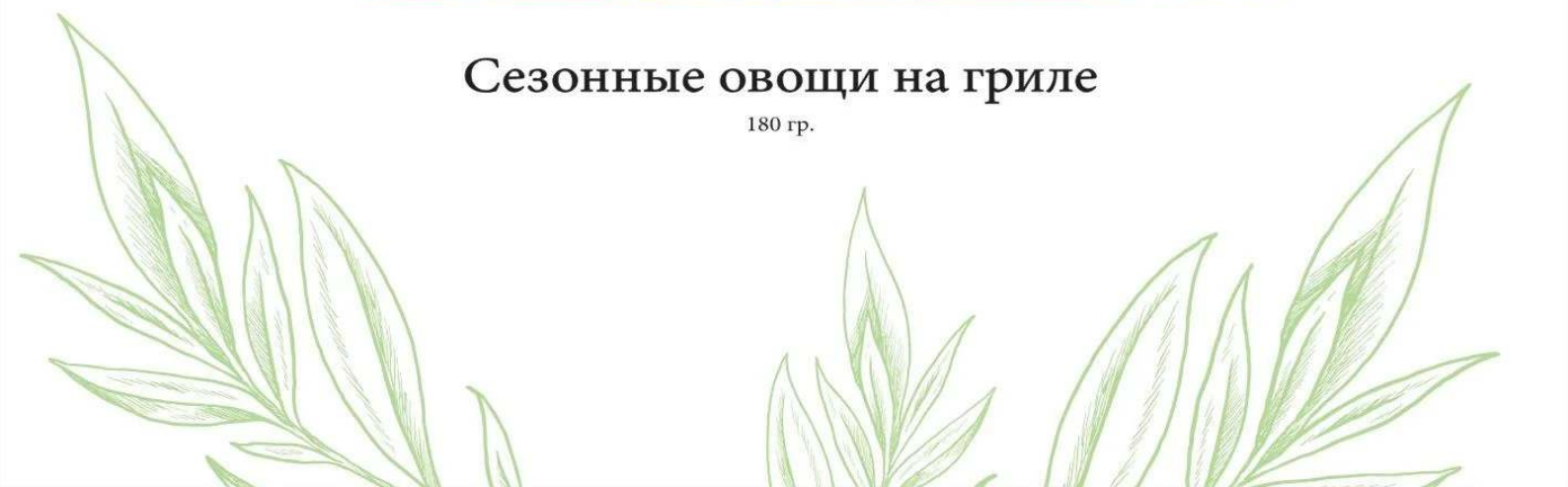
650 гр.

Расчитано на 6 персон



Сезонные овощи на гриле

180 гр.





Молоко в кувшине -200 рублей
0,5 мл

Хлебная корзинка
Хлеб черный из пекарни -15 рублей кусочек
Хлеб белый из пекарни -15 рублей кусочек
Булочка -50 рублей



Сливки порционные - 30 рублей
10 гр.



Лимонная тарелка - 200 рублей
100 гр.



Сахар рафинад - 150 рублей
200 гр.



МОРСЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ХИТ ПРОДАЖ

Морс апельсин & лайм с мятой от Шеф повара	1 л.	380 р.
Морс из свежих ягод с мятой	1 л.	380 р.



ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ

Чай Гринфилд (черный)	1 шт.	69 р.
Чай Гринфилд (зеленый)	1 шт.	69 р.
Чай TESS (черный)	1 шт.	69 р.
Чай TESS (зеленый)	1 шт.	69 р.
Чай Принцесса НУРИ (черный)	1 шт.	39 р.
Чай Принцесса НУРИ (черный)	1 шт.	39 р.



ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ

Вода в кувшине с лимоном и мятой	190р.
Вода минеральная 1л.	200р.
Вода минеральная «Волжанка» 0,5л.	96р.



ФРУКТОВОЕ ПЛАТО

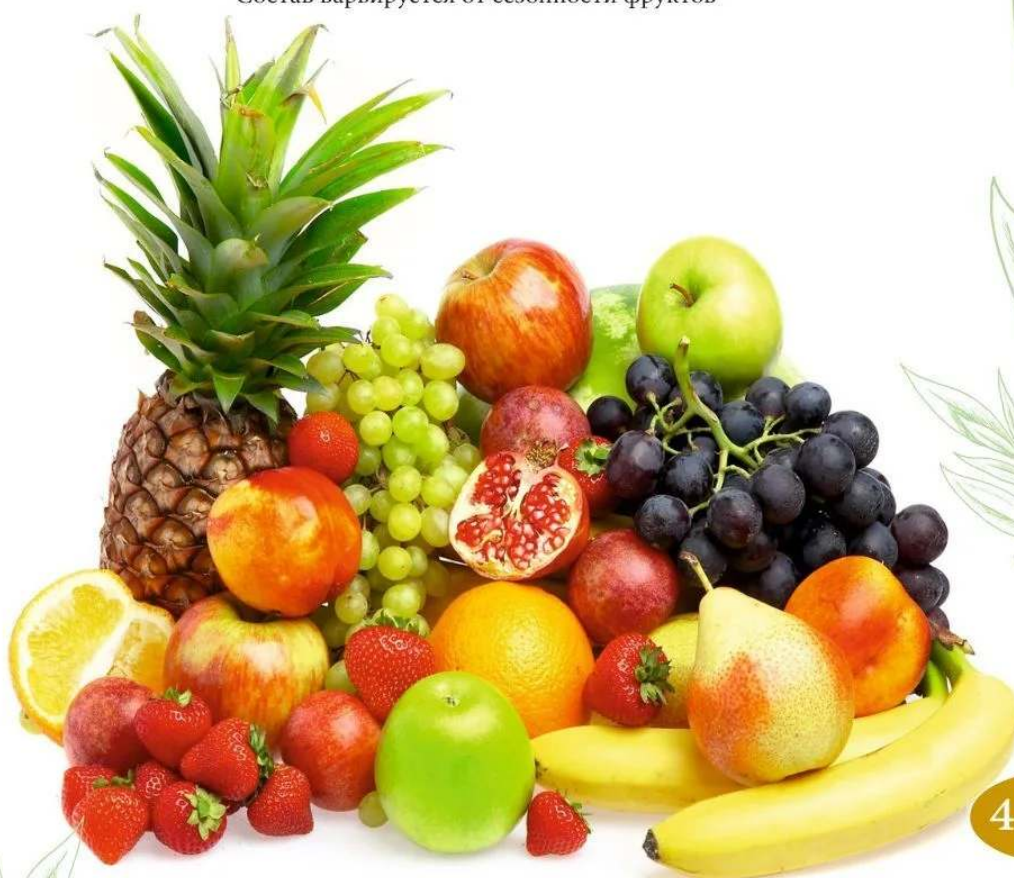


1900 р

Малая фруктовая ассорти

450 гр.

Состав варьируется от сезонности фруктов



4500 р

Большая фруктовая тарелка из экзотических фруктов

900 гр.

Свежая клубника, ананас, киви, виноград. Блюдо рассчитано на 10 персон

СЛАДКИЙ СТОЛ

Кекс «Шоколадный»	120 р.
Кекс «Фруктовый»	120 р.
Кекс с черной смородиной	120 р.



Маффин с черной смородиной	1 шт.	150 р.
Маффин с персиком	1 шт.	150 р.
Маффин «Шоколад»	1 шт.	150 р.

Свежий круассан с сахарной пудрой	1 шт.	180 р.
Свежий круассан со сгущенкой	1 шт.	180 р.
Свежий круассан с сыром	1 шт.	180 р.



ЧАЙ В ЧАЙНИКАХ

Чай с башкирскими травами	0,5 л.	360 р.
Черный чай с добавлением чабреца/душицы/мяты/мелиссы на выбор		
Чай облепиховый	0,5 л.	360 р.
Черный чай с добавлением облепихи и меда		
Чай имбирный	0,5 л.	360 р.
Черный чай с добавлением имбиря и меда		
Чай зеленый с жасмином	0,5 л.	360 р.
Чай зеленый молочный улун	0,5 л.	360 р.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Без ограничения Вы можете привозить алкогольную продукцию, торты, безалкогольные напитки при приобретении не менее 1 литра нашей безалкогольной продукции.

В работу официантов также входит охлаждение алкоголя, принятия и подача торта.

Подача блюд может отличаться от фотографий, на усмотрение повара.

Обслуживающий персонал (официанты) работают до 22⁰⁰, по необходимости можно продлить работу официантов за дополнительную плату.



LIMONAD BAR

входит:

- свежие и натуральные напитки от Шеф-повара
- mix напитков 10 литров
- работа бармена
- аренда стильных лимонадников
- аренда фуршетного стола
- красивая скатерть & декор

6 900 рублей

*Позаботьтесь о комфорте Ваших гостей.
Удивите друзей и родственников, сделайте запоминающиеся фотографии с гостями на WELCOME зоне!*



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

- салат
- нагетсы с беби картофелем
- пицца с помидоркой, ветчиной и сыром
- морс
- чай

Есть детские стульчики

2 290 рублей

Мы заботимся о самых маленьких гостях!