

## Фуршетное меню

## Зақусқи

<i>Канапе Свиной балық – Груша 1/30</i>	120 руб.
<i>Канапе Бри — Клубника 1/25</i>	
Брускетта с грибами и сыром фета 1/35	
Брускетта с запеченным сладким перцем и баклажаном 1/35	
Брускетта с томатом и базиликом 1/35	
Канапе по-гречески 1/40	10
Канапе по-русски с сельдью 1/25	
<i>Канапе с бужениной 1/30</i>	
<i>Креветка в кисло-сладком соусе 1/25</i>	200 vvb.
Кроқ-месье на шпажке 1/120	
Мини қруассан c лососем 1/50	
Мини сэндвич 1/40	100 py б.
Овощное крудите 1/50	
Профитроли с паштетом 1/40	
Ролл из ветчины с сырным муссом 1/30	80 ργδ.
Рулет из бақлажана с ореховым кремом 1/30	
Рулет из цуккини со сливочным сыром и чесноком 1/30	
Салями с маслиной 1/25	80 pyδ.
Спринг-ролл с овощами 1/50	
Сыр-виноград қанапе 1/25	90 pyδ.
<i>Шарталетқа Крабовая 1/45</i>	100 pyδ.
<b>Парталетқа Мусс-лосось 1/40</b>	
<i>П</i> Гарталетқа Норвежсқая 1/45	
<b>Тарталетқа Оливье с говядиной 1/45</b>	
<i>П</i> Гарталетқа Столичная 1/45	
<b>Тартинка с бужениной 1/45</b>	
<i>П</i> Гомат-моцарелла в шоте 1/30	
Горячие закуски	
Блины с домашним фаршем 1/100	140 pvb.
<i>Т</i> Парталетқа Жульен 1/45	^~ ~
Шампиньоны, запеченные с сыром 1/50	
Десерт:	ricinition pyon
	200 mvb.
Мини қапқейқ 1/45	
Шоқоладный мусс 1/50	
Мини Пипожное в ассоптименте 1/60	