



2025

Банкетное Меню

Холодные закуски

(грамм/стоимость)

<i>Хлебная корзина</i>	200/220
<i>Коллекция рыбных деликатесов</i>	250/1920
<i>Сельдь с луком</i>	120/470
<i>Зелень ароматная</i>	100/330
<i>Язык отварной с хреном</i>	100/630
<i>Икра щучья</i>	100/1700
<i>Закуска под водку</i>	150/570
<i>(сало соленое белое, соленое с прослойкой, копченое)</i>	
<i>Икра красная</i>	100/2750
<i>Ассорти европейских сыров</i>	160/1120
<i>Рулетики из баклажнов по-грузински</i>	180/570
<i>Грибы маринованные горные</i>	100/420
<i>Лимон</i>	100/220
<i>Кавказские деликатесы</i>	200/1250
<i>(суджук,, пасторма, бастурма)</i>	
<i>Сельдь с картофелем 100/100</i>	200/520
<i>Коллекция мясных деликатесов</i>	310/1350
<i>(колбаса, сыровяленое мясо)</i>	
<i>Ассорти из домашних сыров</i>	370/890
<i>(брынза, сулугуни, сыр хинкали, нити, копченые нити)</i>	
<i>Маслины и Оливки</i>	100/360
<i>Ассорти из свежих овощей с зеленью</i>	700/890
<i>Рулетики из блинчиков с семгой</i>	220/830
<i>Соленья по домашнему</i>	360/580
<i>Аджап-санда</i>	1000/2150

Фруктовая ваза
(сезонная)

2000/2800

Салаты

(грамм/стоимость)

Салат с телятиной (вяленым болгарским перцем, помидорами и миксом салатов)	230/810
Оливье с отварной телятиной	250/650
Салат со слабосоленой семгой и огурцом	200/710
Курица с ананасами	250/610
Цезарь с курицей	250/620
Пикантный из языка под майонезом	250/680
Греческий	250/580
Салат с томатами и домашним сыром	200/540
Мясной по домашнему рецепту (карбонат, курица запеченная, пекинская капуста, сыр)	250/570
Цезарь с тигровыми креветками	240/820

Горячие закуски

(грамм/стоимость)

Сет из 3-х брускетт (капрезе, лосось с/с, ростбиф)	310/890
Курник классический (курица, сыр, грибы)	2000/3200
Сырные палочки	200/470
Хачапури по-Имеретински	480/620
Судак жареный в кляре	250/810

Горячие блюда

(грамм/стоимость)

Судак под сливочным соусом	170/890
Жаркое с говядиной	590
Куриное филе на гриле	1000/2150
Наггетсы куриные	110/370
Телячьи щечки с картофельным пюре	250/870

Мангал

(грамм/стоимость)

Люля кебаб (Из баранины)	1000/3700
Люля кебаб	1000/2200

<i>(Из курицы)</i>	
<i>Овощи на мангале</i>	1000/2150
<i>Шампиньоны на мангале</i>	1000/2200
<i>Шашлык из баранины</i>	1000/4950
<i>(Мякоть)</i>	
<i>Шашлык из курицы</i>	1000/2450
<i>(Бедро без костное)</i>	
<i>Шашлык из свинины</i>	1000/3200
<i>Шашлык из сёмги</i>	1000/7850

Гарниры

(грамм/стоимость)

<i>Картофель жареный с луком и грибами</i>	1000/1200
<i>Картофель запеченный с травами</i>	1000/980
<i>Картофель отварной</i>	1000/890
<i>Картофель фри</i>	150/330
<i>Цветная капуста с оливковым маслом на гриле</i>	1000/1920
<i>Овощи на гриле</i>	1000/1950
<i>(Цукини, томат, болгарский перец, баклажан)</i>	

Соусы

(грамм/стоимость)

<i>Горчица дижонская</i>	80/220
<i>Соус белый чесночный</i>	80/180
<i>Соус красный</i>	80/180
<i>Соус наришараб</i>	80/220
<i>Соус сырный</i>	80/200
<i>Соус Ткемали</i>	80/280

Уважаемые посетители, мы стремимся создать для вас максимально комфортную атмосферу. в связи с тем, что мы находимся в отеле, музыка будет звучать для вас до 23:00. Надеемся на ваше понимание и желаем приятного отдыха.