



Холодные закуски

Ассорти рулетов
(баклажаны, кабачки,
перец, творожный сыр)

200 гр / 400р



Капрезе
(помидоры,
сыр моцарелла, соус
бальзамический, пармезан,
оливковое масло, базилик,
соус песто)

200 гр / 570р

Селёдка с картошкой
(селёдка, картофель,
красный лук)

300 гр / 510р





Холодные закуски

Колбасные деликатесы
(копченая, вареная,
полу-копченая, сыровяленая)

200 гр / 550р



Соленья по-Бакински
(соленые помидоры, огурцы,
капуста, перец, баклажаны,
чеснок, кукуруза)

340 гр / 560р

Сырное плато
(сыр чеддер, адыгейский сыр,
дорблю, пармезан, мёд,
грецкий орех)

230 гр / 800р





Холодные закуски

Мясная тарелка (говяжий язык, курица копченая, говяжья вырезка, хрен)

300 гр / 1050р



Рыбное ассорти
(лосось, белая рыба, масляная рыба, лимон)

260 гр / 1240р

Ассорти овощей

300 гр / 550р

(помидоры, огурцы, болгарский перец, острый перец, редиска, петрушка, кинза, зеленый лук)

Грибное ассорти

200 гр / 300р

(маринованные шампиньоны, маринованные опята, красный лук, петрушка)

Сыр Брынза

200 гр / 300р

Жареные креветки

200 гр / 850р

Ассорти из брускетт

1 шт / 250р

Корзина с икрой

2 шт / 300р

(красная икра, тарталетки)

Ассорти канане

1 шт / 120р



Горячие закуски



Шампиньоны под сыром (запеченные шампиньоны, сыр гауда)

6 шт / 390р

Дорадо на углях

1 шт / 1000р



Долма по-Азербайджански
(виноградные листья, телятина, курдюк, баранина, рис, мята, укроп)

250 гр / 550р

Стейк из семги на углях

1 шт / 1200р



Цыпленок на гриле
(цыплёнок, перец чили, куркума)

1 шт / 1100р

Жульен с курицей
(курица, шампиньоны, сметана, сливки)

2 шт / 350р

Сибас на углях

1 шт / 950р



Салаты общие

Мужские грёзы

(говядина, перепелиные яйца,
сыр гауда, лук, майонез,
уксус)

300 гр / 450р



Греческий салат

(помидоры, огурцы, болгарский перец, салат айсберг, маслины,
сыр фета, красный лук, орегано, оливковое масло, сок лимона)

300 гр / 450р

Салат Баку

(помидоры, огурцы, красный лук, кинза, красный базилик, лимон)

300 гр / 350р

Оливье

(картофель, отварные яйца, куриное мясо, огурцы, отварная
морковь, майонез, зеленый горошек)

300 гр / 450р



Салаты



Салат с курицей под соусом из манго
(филе курицы, манговый соус, помидоры черри, огурцы, редиска, кедровые орехи, руккола, оливковое масло)

200 гр / 480р

Карамельные баклажаны
(обжаренные баклажаны, сыр фета, помидоры черри, соус свит чили, бальзамический соус, кунжут)

200 гр / 470р



Цезарь с курицей
(курица, салат айсберг, помидоры черри, яйца перепелиные, соус цезарь, сухари, сыр пармезан)

200 гр / 450р

Цезарь с креветками
(креветки, салат айсберг, помидоры черри, яйца перепелиные, соус цезарь, сухари, сыр пармезан)

200 гр / 550р



Супы

Харчо (телятина, томатная паста, рис, чеснок, лук репчатый, паста из алычи, соус ткемали)

300 гр / 360р



Суп-лапша

(лапша, куриное филе, куриный бульон, морковь, лук)

300 гр / 320р

Буглама из телятины

(телятина, помидоры, болгарский перец, лук репчатый, чеснок, зелень)

350 гр / 650р

Горячее



**Караван – сарай с телятиной /
ягнёнком / курицей**
(телятина / ягнёнок /
курица, кабачки, болгарский перец,
лук репчатый, соус демиглас)

300 гр / 650р

Плов по-азербайджански
(рис, говядина, алыча сушеная,
курага, изюм, лук)

350 гр / 510р



**Телятина в гранатовом /
вишневом соусе**
(телятина, лук, паста из алычи,
соус вишневый / гранатовый)

200 гр / 750р



Общее горячее



Ассорти шашлыков на углях
на 10 персон (люля-кебаб,
шашлык из ягненка, шашлык куриный)

2 000 гр / 9 900р

Садж из телячьей вырезки
(телячья вырезка, шампиньоны,
болгарский перец, томаты,
картофель, баклажаны, лук репчатый)

850 гр / 2500р



Садж из курицы

(курица, шампиньоны, болгарский перец, томаты, картофель,
баклажаны, лук репчатый)

850 гр / 2000р

Шах Плов

(рис, говядина, алыча сушеная, курага, изюм, лук)

1500 гр / 3000р

Люля-Кебаб

200 гр / 650р

Куриный Люля-Кебаб

200 гр / 550р

Антрекот из ягненка

200 гр / 700р

Шашлык из говяжьей вырезки

200 гр / 750р

Шашлык из ягненка

200 гр / 730р

Шашлык куриный

200 гр / 600р

Ассорти овощей на мангале

(болгарский перец, шампиньоны, кабачки, баклажаны, помидоры,
картофель бейби)

300 гр / 600р

Люля из картофеля

200 гр / 300р



Можно добавить

<i>Хлебная корзина</i>	<i>85 р</i>
<i>Соусы</i>	<i>50 гр / 100р</i>
<i>Картофель по-деревенски</i>	<i>150 гр / 200р</i>
<i>Выпечка к супу</i> <i>(бак-беляш, курник, уч-почмак, самса)</i>	<i>1 шт / 170р</i>
<i>Пахлава</i>	<i>1 шт / 100р</i>
<i>Мороженное в ассортименте</i>	<i>1 рожок / 110р</i>



Напитки

Компот кизил	1л / 450р
Компот фейхоа	1л / 450р
Персик-манго	1л / 750р
Вишня-миндаль	1л / 750р
Киви-яблоко	1л / 750р
Апельсин-маракуйя	1л / 750р
Мохито	1л / 800р
Кола	1л / 300р
Сок в ассортименте	1л / 500р
Натахтари	0,5мл / 200р
Вода sirab б/г	0,5мл / 250р
Вода sirab с/г	0,5мл / 250р
Borjomi	0,5мл / 300р
Чай чёрный / зеленый	1л / 250р

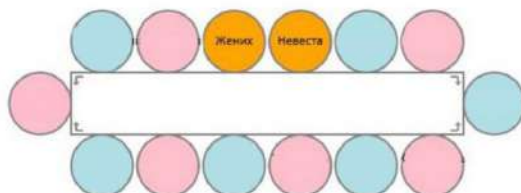




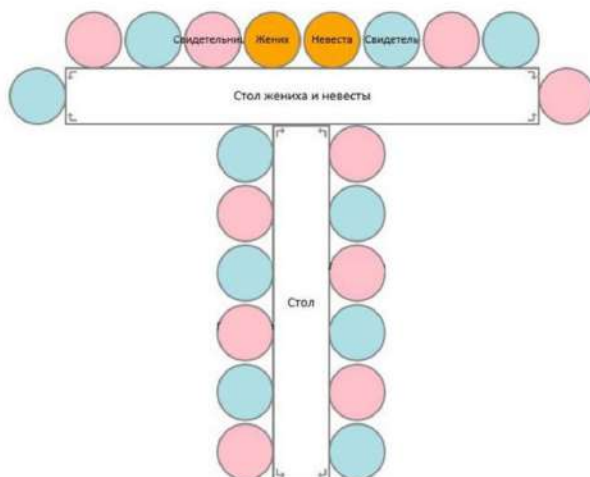
Рассадка столов

1. Общий стол

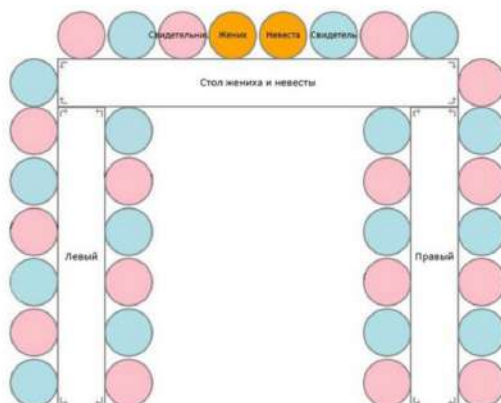
При камерной свадьбе до 15 гостей удобно использовать общий прямоугольный стол — так сохраняется близость и ощущение единства. Молодожёны размещаются в центре, а по сторонам — близкие родственники и друзья.



2. Рассадка в форме буквы «Т» подчёркивает центральную роль молодожёнов — их стол выделен отдельно, родители и свидетели сидят рядом, а гости размещаются по длинной части. Такой вариант подходит для 20–30 человек и создаёт ощущение порядка и торжественности.

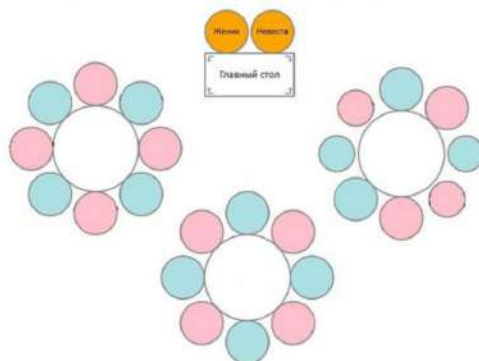


3. Рассадка в форме буквы «П» подходит для среднего и большого количества гостей — до 40 человек. Такая схема сохраняет обзор на молодых и позволяет гостям легко общаться между собой, а также всем видно сцену и все могут свободно участвовать в конкурсах.

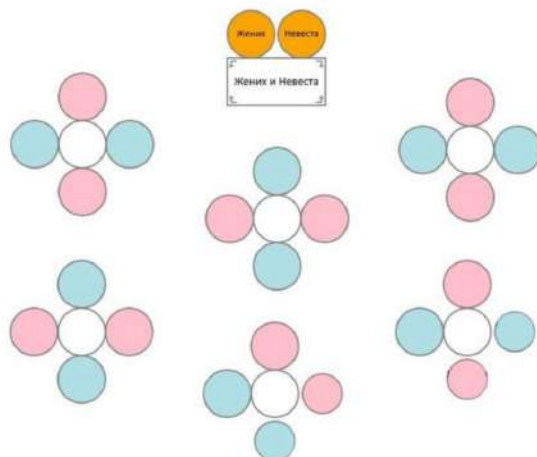


Рассадка столов

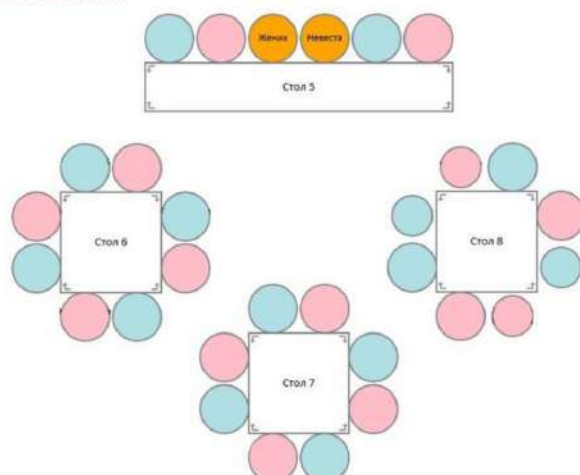
4. Европейская схема с круглыми столами даёт каждому гостю максимум личного пространства и позволяет свободно общаться внутри своей группы. Это позволяет разместить гостей таким образом, чтобы объединить их по возрасту и интересам. Но в данном случае необходимо придумывать конкурсы на сплочение и общение всех столов.



5. Итальянская схема – это рассадка малыми группами по 4–6 человек, которая создаёт ощущение домашнего застолья. Такой вариант подойдёт для дружеской, непринуждённой атмосферы и свободного общения.



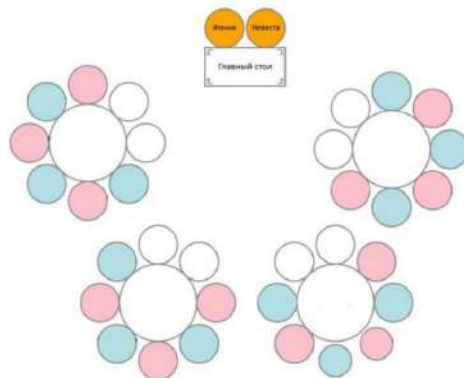
6. Английская схема сочетает главный стол молодожёнов с отдельными квадратными столами для гостей, что удобно при большом количестве приглашённых. Формат помогает чётко распределить группы гостей и сохранить торжественность.



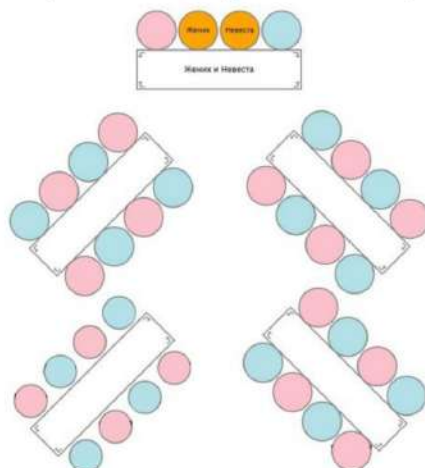


Рассадка столов

7. **Рассадка в стиле «кабаре»** оставляет свободную сторону каждого стола, направленную к главному — чтобы гости видели молодожёнов и сцену без помех. Это удобный вариант для ужина с программой: ничто не мешает просмотру и вовлеченности.



8. **Рассадка «ёлочкой»** — это диагональное расположение прямоугольных столов, направленных к столу молодожёнов. Такой формат позволяет удобно разместить много гостей и при этом сохранить обзор на центр праздника.



9. **Американская расстановка** — по периметру зала располагаются столы с угощениями, а гости самостоятельно выбирают блюда по вкусу. Такой вариант снижает расходы на банкет, но требует продуманной логистики, чтобы избежать очередей, а также необходимо продумать достаточное количество особо «популярных» блюд.

