



BANQUET

🕒 3500 Р 🍴 925 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / 340 г

- Плато «Сыры Кавказа» с грецкими орехами, финиками и цветочным мёдом 30/30 г
- Сельдь с молодым картофелем и укропом 50 г
- Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни 30/20 г
- Буженина по домашнему с горчичным соусом 30/10 г
- Телячий язык отварной с хреном и томатами черри 30/10 г
- Куриный рулет с болгарским перцем, листьями салатов и черри 30/5 г
- Паштет из куриной печени с топлёным сливочным маслом и шалфеем. Подается с белым хлебом 30/10 г
- Рулетики из баклажан с грецким орехом 25 г
- Плато свежих овощей с зеленью

САЛАТЫ / 160 г

- Салат «Оливье» с говяжьей вырезкой 80 г
- Салат с копчёной курой, китайской капустой, кукурузой, свежим огурцом и корейской морковью с домашним майонезом 80 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР / 250 г

- Говяжьи щёчки с Орзо и винным соусом 150/130/20 г

Филе индейки гриль с салатным миксом, вялеными томатами и соусом песто 130/120 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 125 г

- Пшеничная и ржаная булочки с соусом «Айоли»



БАНКЕТНЫЙ СЕТ

 **4 000 Р**
на персону

 **1 335 г**
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / 605 г

- Плато сыров по-кавказски 30/30 г
Ассорти сыров сулугуни, адыгейский, копченая косичка, спагетти в дополнении с сухофруктами и орехами с цветочным медом, крекером и мятой
- Мясное плато 45/25 г
Буженина по-домашнему с горчичным соусом. Телячий язык отварной с хреном и томатами черри
- Сельдь слабой соли с молодым картофелем в укропе с чесночным маслом 50 г
- Морской клякач горячего копчения из собственной коптильни с рукколой и лимоном 30/20 г
- Брускетта с красной рыбой горячего копчения и вялеными томатами 85 г
- Рулетики из баклажан с грецким орехом и зернами граната 25 г
- Паштет из куриной печени с топленым сливочным маслом и шалфеем с белым хлебом 30/10 г
- Малосольные огурчики с укропом и чесноком 60 г
- Фруктовое плато 165 г
Яблоко, груша, ананас, киви, банан, виноград

САЛАТЫ / 215 г

- Розовые томаты со свежими огурцами и ореховым соусом 80 г
- Салат «Столичный» с отварным цыпленком 80 г
- Тайский салат с креветками и острой заправкой 50 грамм

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / 120 г

- Куриный рулет с травами, сметаной и аджикой 120 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор из двух вариантов

- Запечённое филе зубатки с кремом из картофеля и оливковой пастой 120/120 г
- Филе индейки с салатным миксом, вялеными томатами и Песто 130/120 г
- Говяжьи щёчки с Орзо и винным соусом 150/130/20 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 100 г

- Пшеничная и ржаная булочки с соусом «Айоли»



БАНКЕТНЫЙ СЕТ

 **4 500 Р**
на персону

 **1 425 г**
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / 595 г

- Плато европейских сыров 40/30 г
- Мясное плато 75/25 г
Буженина по-домашнему с горчичным соусом.
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри.
Куриный рулет с листьями салатов и черри
- Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни с рукколой и лимоном 30/20 г
- Брускетта с красной рыбой горячего копчения и вялеными томатами 85 г
- Рулетики из баклажан с грецким орехом и зернами граната 25 г
- Паштет из куриной печени с топленым сливочным маслом и шалфеем с белым хлебом 30/10 г
- Малосольные огурчики с укропом и чесноком 60 г
- Фруктовое плато 165 г
Яблоко, груша, ананас, киви, банан, виноград

САЛАТЫ / 295 г

- Розовые томаты со свежими огурцами и ореховым соусом 80 г
- Салат «Нисуаз» со свежим тунцом 50 г
- Салат «Столичный» с отварным цыпленком 80 г
- Сельдь под шубой 80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / 120 г на выбор

- Куриный рулет с травами, сметаной и аджикой
- Боровики со сметаной и пшеничным тостом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор из двух вариантов

- Запечённое филе зубатки с кремом из картофеля и оливковой пастой 160/160 г
- Филе индейки с салатным миксом, вялеными томатами и Песто 130/120 г
- Говяжьи щёчки с Орзо и винным соусом 150/130/20 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 100 г

- Пшеничная и ржаная булочки с соусом «Айоли»



БАНКЕТНЫЙ СЕТ

 **5 000 Р**
на персону

 **1 420 г**
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / 665 г

- Вителло-тонато (нежная телятина с соусом из тунца) 30/30 г
- Плато европейских сыров 40/30 г
Ассорти сыров: Пармезан, Камамбер, Эмменталь, Дор блю, Горгонзола, грецкий орех, мед, крекер
- Мясное плато 60/20 г
Буженина по-домашнему с горчичным соусом.
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри
- Ассорти сала с ржаным хлебом.
Солёное и подкопчённое в собственной коптильне 50 г
- Рулетик из блина с семгой слабой соли и сыром Филадельфия 60 г
- Заливное филе из онежского судака со шпинатом 80 г
- Паштет из куриной печени с топленым сливочным маслом и шалфеем с белым хлебом 30/10 г
- Малосольные огурчики с укропом и чесноком 60 г
- Фруктовое плато 165 г
Яблоко, груша, ананас, киви, банан, виноград

САЛАТЫ / 240 г

- Розовые томаты со свежими огурцами и ореховым соусом 80 г
- Салат «Оливье» с говяжьей вырезкой 80 г
- Салат «Цезарь» с куриной грудкой 80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / 145 г

- Жульен из шампиньонов в слоёном тесте 110/35 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор из трех вариантов

- Томлёная утиная ножка с апельсиново-яблочным ризотто (ножка 1 шт) 140/130 г
- Свиная шейка томлёная в вине с фенхелем и розмарином 130/80/120 г
- Запечённое филе Онежского судака с салатом из рукколы и вяленых томатов 140/50 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 100 г

- Пшеничная и ржаная булочки с соусом «Айоли»



Graf
ZEPPELIN

GURME



5500₽
на персону



1520 г
на персону

ПОРЦИОННОЕ БЛЮДО КАЖДОМУ ГОСТЮ / 120 г

- Паровой медальон из кефали с овощами в восточном стиле 50/70 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / 335 г

- Плато европейских сыров: Бри, Горганзола, Пармезан, Эмменталь. Подается с хлебными палочками гриссини и цветочным мёдом 70 г
- Плато сыровяленого мяса и колбас: пармская ветчина, сальчичон, колбаса домашняя сыровяленая 40 г
- Гравлакс из атлантического лосося (по скандинавски) с имбирём и лаймом 30 г
- Печёные овощи с кус-кусом и свежими травами 90 г
- Томлёная говяжья грудинка-пастроми с хумусом, орехами и палочками гриссини 55 г
- Карпаччо из спелых томатов с стратачеллой и соусом «песто» 50 г

САЛАТЫ / 150 г

- Салат «Цезарь» с куриной грудкой гриль 50 г
- Салат с утиной грудкой, инжиром, тапасами с утиным паштетом 50 г

- Печёная медовая тыква с салатом руккола, сыром пармезаном и соусом «песто» 50 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / 190 г подается в стол общим блюдом

- Свежие мидии "Бушо" в сливочно-томатном соусе с хрустящими тостами

СОРБЕТ НА ПЕРЕМЕНУ БЛЮД

- Сорбет лимонно-лаймовый со свежим базиликом 40 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР / 280 г

- Тальятелле в сливочном соусе с подкопчёной форелью и прованскими травами 230 г
- Припущенное филе дорадо с молодыми овощами и шпинатом, под крабовым биском 280 г
- Говяжьи щёчки с Орзо и винным соусом 100/200 г

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ПЛАТО / 280 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 125 г

- Пшеничная и ржаная булочки с соусом «Айоли»



FOODIE

 **6 000 Р**
на персону

 **1 560 г**
на персону

ПОРЦИОННОЕ БЛЮДО КАЖДОМУ ГОСТЮ / 130 г

- Желтопёрый тунец с припущенными бобами Эдамамэ и шпинатом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / 365 г

- Плато европейских сыров: Бри, Горганзола, Пармезан, Эмменталь. Подается с хлебными палочками гриссини и цветочным мёдом 70 г
- Плато сыровяленого мяса и колбас: пармская ветчина сальчичон, колбаса домашняя сыровяленая 40 г
- Плато средиземноморских солений «Антипасти». Артишоки, оливки-гигант, вяленые томаты с сыром фета и оливковой пастой 45 г
- Гравлакс из атлантического лосося по скандинавски с имбирём и лаймом 30 г
- Печёные овощи с кус-кусом и свежими травами 90 г
- Вителло-тонато с соусом из тунца 40 г
- Карпаччо из спелых томатов с стратачеллой и соусом «песто» 50 г

САЛАТЫ / 150 г

- Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 50 г
- Салат с утиной грудкой, инжиром, тапасами с утиным паштетом 50 г

- Зелёный салат с мягким козьим сыром с имбирным соусом 50 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / 190 г подается в стол общим блюдом

- Свежие мидии "Бушо" в сливочно-томатном соусе с хрустящими тостами

СОРБЕТ НА ПЕРЕМЕНУ БЛЮД

- Сорбет лимонно-лаймовый со свежим базиликом 40 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР / 280 г

- Телячий язык с ризотто из белых грибов и соусом Кальвадос с кедровыми орешками 280 г
- Припущенное филе дорадо с молодыми овощами и шпинатом, под крабовым биском 280 г
- Томленая утиная ножка с апельсиново-яблочным ризотто 200/160 г

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ПЛАТО / 280 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 125 г

- Пшеничная и ржаная булочки с соусом «Айоли»

WELCOME



Graf
ZEPPELIN



FOOD BAR «LOCAL»

🍽 19 900 ₽ 🍷 3 600 г



порции

- Грисини с пармской ветчиной 10
- Брускетта с лососем горячего копчения и вяленными томатами 15
- Хумусс с вяленным томатом, кедровыми орешками и ореховым бисквитом 15
- Мини-овощи с гаспаччо из свежих томатов 10
- Печёная тыква с адыгейским сыром и песто 10
- Камамбер с виноградом и мятой 15
- Фруктовое канапе 10
- Паштет из куриной печени с ореховым бисквитом и брусничным вареньем 15

FOOD BAR «ITALY»

🍽 25 000 ₽ 🍷 4 470 г



порции

- Брускетта с томатами и свежим базиликом 10
- Брускетта с печёной тыквой и кремом из адыгейского сыра 10
- Маринованная говядина с гаспаччо и «пармезаном» 12
- Канапе из лосося слабой соли со сливочным сыром 10
- Салат чука с креветкой и кунжутом 10
- Утиная грудка холодного копчения с инжиром 10
- Клубника в шоколаде 10
- Овощное грисини 10