

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

БУДЕМ РАДЫ СДЕЛАТЬ ВАШ
ПРАЗДНИК ЯРКИМ И НЕЗАБЫВАЕМЫМ!

Welcome
ЛАС-ВЕГАС
— КАФЕ —



Welcome

ЛАС-ВЕГАС

— КАФЕ —

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

1. Обслуживание в банкетных залах составляет 10% от суммы заказа. В общем зале обслуживание 7%.

2. Гости, приходящие в алкогольном или наркотическом опьянении, не обслуживаются.

3. Гость обязан оплатить счёт по первому предъявлению официанта или администрации кафе.

4. За утерянные вещи администрация кафе ответственности не несёт.

5. За барной стойкой гости не обслуживаются.

6. За утерю номерка из гардеробной - штраф 500р.

7. В зале запрещено использование пиротехнических материалов и бенгальских огней.

8. Запрещено переходить из зала, где проходит мероприятие, в другой зал.

9. Запрещено курить и свистеть на танцполе, выходить из помещения с посудой.

10. Заказчик, приглашающий на мероприятие несовершеннолетних детей, несёт полную ответственность за их прибытие на территории кафе.

11. После 22.00 часов находиться в кафе с несовершеннолетними детьми запрещено.

12. В пятницу и субботу сумма минимального заказа на одного гостя от 1000р

Администрация кафе
Агаммедова Н.А. _____

АССОРТИ

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

750

(200/20 гр, ассорти мясных деликатесов: буженина, ветчина, карбонад, колбаса с/к, зелень, овощи)

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

1000

(200/25 гр, масляная рыба холодного копчения, горбуша, семга собственного посола, лимон, маслины)

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

400

(200/25 гр, свежееогурчики, спелые томаты, сладкий перец, редис, зелень)

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

550

(150/20 гр, нарезка сыров: Маасдам, Гауда, Мраморный, подается с грецким орехом, виноградом и мёдом)



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЛОСОСЕМ 1 ШТ	100
БРУСКЕТТА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, ЧЕРРИ И КРЕВЕТКА 1 ШТ	120
СЕМГА С ЛИМОНОМ АППЕТИТНАЯ (100/50 гр, семга собственного посола подается с лимоном и маслинами)	550
СЕЛЕДОЧКА ПО-РУССКИ (130/50 гр, подается с красным луком и отварным картофелем).	300
ТАРТАЛЕТКА С СЁМГОЙ И ТВОР. СЫРОМ 1/8	550
ТАРТАЛЕТКА С ИКРОЙ И ТВОР. СЫРОМ 1/8	500
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ (100/0 гр, подается с хреном и зеленью)	400
РУЛЕТКИ ПО-БАКИНСКИ из баклажана (100/30 гр, сыр творожный, с грецким орехом, кинзой)	320
РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ (100/30 гр, фаршированные сыром, яйцом, чесноком и майонезом)	300
РУЛЕТКИ ИЗ ЯЗЫКА (100/30 гр, фаршированные сыром, чесноком и майонезом)	350
РУЛЕТКИ ИЗ ОГУРЦОВ с сыром и креветками (150/20 гр, огурцы, сыр сливочный, креветки, зелень)	400
ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБОЧКИ (5 шт, с начинкой из ветчины, майонез, сыр)	450
КУРИЦА НА ШПАЖКАХ (320 гр, запекается с бол. перцем и черри)	450



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ 1/50	200
СЫР ДОМАШНИЙ 1/100	250
КАНАПЕ с ветчиной, сыром и черри 1/6	350
РАФАЭЛКИ (1/250 крабовые палочки, сыр, яйцо, чеснок, маслины, майонез)	350
ЗЕЛЕНЬ АССОРТИ (1/100 петрушка укроп базилик кинза лук зеленый)	200
МЕДАЛЬОН (1/60 св.помидор с начинкой из сыра с чесноком, маслины)	200
ОВОЩНОЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ (1/300 гр. св. огурец, св. помидор, перец болгарский, перец чили, редис, сыр домашний, зелень)	550
РАЗНОСОЛ ПО-РУССКИ (200 гр. хрустящие корншоны, помидор Черри, корейская морковь, сочная капуста)	400
РАЗНОСОЛ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ (180/30 капуста домашняя со свеклой, баклажан соленый, сол. огурец, сол. помидор зеленый, сол. перец острый, чеснок)	500
РУЛЕТ "НЕПТУН" (100 гр. филе семги, сыр творожный, лаваш, овощи, подается с икрой)	200
РЫБА В КЛЯРЕ (230/20 гр)	450
ЁЛОЧНЫЕ ШАРЫ (5 шт, куриное филе, сыр, майонез, чеснок, грецкий орех, маслины)	400



САЛАТЫ

“ЛАС-ВЕГАС” ФИРМЕННЫЙ

460

(180 гр. салат из сочного айсберга, домашней буженины, маринованных огурцов и обжаренных грибов, с фирменной заправкой, подаётся с пармезаном, украшен черри)

“БАВАРИЯ”

450

(150 гр. язык говяжий, куриное филе, грибы жареные с луком, с солёным огурцом, заправленные майонезом, подаётся с зелёным луком)

“МУЖСКОЙ КАПРИЗ”

450

(180/20 гр. копченая индейка с ветчиной, карбонадом, сыром, свежим огурцом картофель пай, заправленный майонезом, подаётся с зеленью)

“РУСАЛОЧКА”

420

(150 гр. кальмары со св. огурцом, яйцом, луком, заправленные майонезом, подаётся с лимоном, креветками и маслинами)

“НЕЖНОСТЬ”

400

(150/40 гр. кальмары, ветчина, жареные грибы, свежий огурец, майонез)

“ПРАЗДНИЧНЫЙ”

420

(150 гр. куриное филе, болгарский перец, свежий огурец, сыр, майонез)

“ГРЕЧЕСКИЙ”

400

(150 гр. классический салат из свежих овощей, сыра “Фета”, заправленный оливковым маслом и маслинами)

“ЦЕЗАРЬ” С КУРИЦЕЙ

440

(160 гр. салат с куриной грудкой, айсберг, черри, сыром “Пармезан” и заправкой “Цезарь” с пшеничными сухариками)

“ЦЕЗАРЬ” С КРЕВЕТКАМИ

470

(160 гр. подается на листьях салата с томатами “Черри”, сыром “Пармезан”, соусом “Цезарь” с креветками)



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН "МИКС"

330

(100 гр, куриное филе, шампиньоны, лук жареный, сливки, сыр)

ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ

280

(100 гр, куриное филе, лук, жареный, сливки, сыр)

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

270

(100 гр, шампиньоны, лук, сливки, сыр)

ЖУЛЬЕН ИЗ ЯЗЫКА

400

(100 гр, язык отварной, лук, сливки, сыр)



БЛЮДА ИЗ МЯСА

СВИНИНА ПО-ЦАРСКИ

550

(170/30 гр, нежная свиная вырезка запекается с грибами, жареным луком, сыром и майонезом)

ЖАРКОЕ В ГОРШОЧКЕ

600

(300 гр, сочная свинина с картофелем и грибами, запеченная под сыром с майонезом в горшочке, подается с зеленью)

МЯСО "ЛАС-ВЕГАС"

600

(250 гр, свиная вырезка запекается с отварным картофелем, свежим помидором, сыром и майонезом)

ДОЛМА

400

(200 гр, баранина, говядина, лист винограда, лук, сливочное масло)



ШАШЛЫК

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ (края) 100гр	200
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ (шея) 100 гр	220
АНТРЕКОТ ИЗ БАРАНИНЫ 100гр	400
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ 100гр	230
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ 100гр	250
(с зеленью)	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 100гр	230
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 100гр	250
(с сыром)	
ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ 1 пор.	350
(в ассортименте: баклажан, помидор, болгарский перец)	
КАРТОФЕЛЬ НА ШАМПУРЕ 1 шам.	150
ГРИБЫ 1 пор.	200
ГРУДКА КУРИНАЯ 100гр	180
КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ 100гр	190
ПЕРЕПЁЛКА 1 ШТ (подача с соусом и зеленью)	900



ШАШЛЫК ОТ ШЕФА

ХАН КЕБАБ

400

(1 порция-4 шт, печень, курдючный жир, чеснок, зелень, грец. орех, лук, болгарский перец)

КОРОГЛУ

300

(100 гр вырезка говяжья, курдюк, перец острый)

ЛЮЛЯ-БАКЛАЖАН

400

(1/4 шт баклажан, свиной фарш, зелень, сыр, болгарский перец)

НИГАР-КЕБАБ

300

(100 гр, куриное филе, тархун, базилик, кинза, бол. перец, помидор, курдюк)

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

СЁМГА 100 ГР

440

ДОРАДО 1 ШТ

900

СИБАС 1 ШТ

900

СКУМБРИЯ 1 ШТ

600

(подача с зеленью и лимоном)



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

КУРОЧКА “ЦАРСКАЯ”

500

(220 гр. нежное филе из курицы с ананасом, жареным луком, сыром и майонезом, подается с зеленью)

КУРОЧКА “ПОД ШУБОЙ”

500

(250 гр. нежное куриное филе запекается с отварным картофелем, св. помидором, с сыром и майонезом)

КУРИЦА ЗАПЁЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ С ЯБЛОКАМИ 1000

(1 шт)

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

200

(8 шт)



БЛЮДА ОТ ШЕФА

БАСТУРМА С ГОВЯДИНОЙ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ 4000

(1 кг. блюдо на компанию)

САДЖ «ИЧИ» 800

(600 гр. куриное филе, грибы, помидоры, болгарский перец, картофель)

САДЖ «ИЧИ» БАРАНИНА 4000

(1 кг. баранина, грибы, помидоры, болгарский перец, картофель)

ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА С ОВОЩАМИ 2000

(1 шт, подача с овощами)

ДОРАДО ЖАРЕНый С ОВОЩАМИ 850

(1 шт, подача с овощами)

СИБАС ЖАРЕНый С ОВОЩАМИ 850

(1 шт, подача с овощами)

ЖАРЕННЫЕ КОТЛЕТЫ 400

(1/2 штуки. Рубленая говядина с кавказскими специями: куркума, кориандр, перец. Приготовленная по старинному азербайджанскому рецепту с овощами)



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

100 гр

200

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

(150 гр, с укропом)

150

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

120 гр

250

РИЗОТТО

(150 гр, рис отварной, лук, помидор, чеснок)

200

ХЛЕБ

ХЛЕБ

1 кус

10

ЛАВАШ ТОНКИЙ

100 гр

40

ЛАВАШ ТОЛСТЫЙ

100 гр

100

СОУС

ФИРМЕННЫЙК ШАШЛЫКУ

75 гр

100

МАЙОНЕЗ

50 гр

80

СМЕТАНА

50 гр

100

СЫРНЫЙ

50 гр

100

ЧЕСНОЧНЫЙ

50 гр

60

ТАР ТАР

50 гр

60

НАРШАРАБ

30 гр

100



ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК "НЬЮ-ЙОРК"



250 РУБЛЕЙ

ТОРТ "ТИРАМИСУ"



250 РУБЛЕЙ

ТАРТАЛЕТКА "МАЛИНОВАЯ"



250 РУБЛЕЙ

ЧИЗКЕЙК
"МАЛИНОВЫЙ ВЗРЫВ"



250 РУБЛЕЙ

ПИРОЖНОЕ
"МОРКОВНОЕ"



250 РУБЛЕЙ

БРАУНИ "ROCK SLIDE"



250 РУБЛЕЙ