



Radisson BLU

MEETINGS
& EVENTS

МЕНЮ

RADISSON
MEETINGS™

КОФЕ-БРЕЙК

ЛЕГКИЙ – 500 руб.

Брускетта с рикоттой и томатами черри	50 г
Морковный пирог с ванильным соусом	50 г
Ароматизированная вода	мл
Чай в ассортименте	мл
Свежесваренный кофе	мл



УТРЕННИЙ – 1150 руб.

Канapé с ветчиной и сыром	30 г
Корзинка с фруктами	
Мини-круассан	
Творог с сухофруктами и орехами	40 г
Смузи ягодный	60 г
Ароматизированная вода	мл
Чай в ассортименте	мл
Свежесваренный кофе	мл

КЛАССИЧЕСКИЙ УТРЕННИЙ – 800 руб.

Слойка ягодная	
Печенье шоколадное	40 г
Йогурт с гранолой	40 г
Мини-киш	100 г
Ароматизированная вода	100 мл
Чай в ассортименте	200 мл
Свежесваренный кофе	200 мл



КОФЕ-БРЕЙК

КЛАССИЧЕСКИЙ ДНЕВНОЙ - 850 РУБ.

Печенье Мадлен	40 г
Такос с индейкой	100 г
Брускетта с копченой куриной грудкой, шпинатом и вялеными томатами	40 г
Овощные палочки с греческим йогуртом	50 г
Хрустящие спринг-роллы с курицей и кинзой	50 г
Ассортимент охлажденных соков	
Ароматизированная вода	мл
Чай в ассортименте	мл
Свежесваренный кофе	мл



ДНЕВНОЙ – 1800 РУБ.

Датская булочка «Дениш»	г
Пирожное «Паштел-де-ната»	г
Канапе с креветкой	40 г
Сэндвич из круассана с ветчиной и сыром	60 г
Брускетта с лососем и каперсами	50 г
Паштет из печени цыпленка с пюре из печеных яблок	60 г
Ассортимент охлажденных соков	
Чай в ассортименте	200 мл
Свежесваренный кофе	200 мл

ПОРЦИОННОЕ МЕНЮ

ОБЕД

СЕТ-МЕНЮ №1 – 2200 РУБ.

Салат из печеной свеклы с лососем горячего копчения, творогом и рукколой	150 г
Кубанский борщ с чесночными гренками и копченым салом	300 г
Бефстроганов из говядины с лесными грибами, картофельным пюре с ароматом трюфеля	280 г
Хлебная корзина и масло	г
Свежесваренный кофе или ассортимент чая	г
Молоко / Сахар	
Фруктовая вода	

СЕТ-МЕНЮ №2 – 2200 РУБ.

Салат из куриной грудки с зеленым яблоком грецкими орехами и йогуртовой заправкой	150 г
Крем суп из зеленого горошка с жареным беконом и воздушным сыром	260 г
Печеный картофель с розмарином, сочный стейк из свинины и перечный соус	300 г
Хлебная корзина и масло	г
Свежесваренный кофе или ассортимент чая	
Молоко / Сахар	
Фруктовая вода	

СЕТ-МЕНЮ №3 – 2200 РУБ.

Салат из молодого картофеля с беконом, солеными огурцами, красным луком	150 г
Суп лапша с курицей, овощами и сезонной зеленью	300 г
Свинная вырезка, запеченная в беконе со шпинатом, феттучине и легкий томатный соус	300 г
Хлебная корзина и масло	
Свежесваренный кофе или ассортимент чая	
Молоко / Сахар	
Фруктовая вода	

СЕТ-МЕНЮ №4 – 2200 РУБ.

Салат Винегрет по-кубански с белой фасолью и грибами	150 г
Крем суп из картофеля с куриной грудкой и свежей зеленью	300 г
Судак, запеченный с ореховой корочкой с овощным рисом и соусом Рамеско	300 г
Хлебная корзина и масло	
Свежесваренный кофе или ассортимент чая	
Молоко / Сахар	
Фруктовая вода	

СЕТ-МЕНЮ №5 – 2200 РУБ.

Салат Сезонным овощей с куриной грудкой и яйцом пашот	150 г
Похлебка грибная с овощами и зеленью	350 г
Рагу из морепродуктов в сливочно-томатом соусе с кабачками на гриле	300 г
Хлебная корзина и масло	
Свежесваренный кофе или ассортимент чая	
Молоко / Сахар	
Фруктовая вода	

ПОРЦИОННОЕ МЕНЮ

СЕТ-МЕНЮ №1 – 2400 РУБ.

Салат Греческий с сыром фета и заправкой с орегано
Спагетти болоньезе с сыром пармезан
Ванильная панна-котта с ягодным соусом
Хлебная корзина и масло
Свежесваренный кофе или ассортимент чая
Молоко / Сахар
Фруктовая вода

СЕТ-МЕНЮ №2 – 2400 РУБ.

Салат Оливье с копченым лососем и маслом укропа
Пикатта из курицы с овощным рагу
Теплый ореховый тарт с мороженым «соленая карамель»
Хлебная корзина и масло
Свежесваренный кофе или ассортимент чая
Молоко / Сахар
Фруктовая вода

УЖИН

СЕТ-МЕНЮ №3 – 2400 РУБ.

200 г	Салат по-тайски со свининой, огурцами, ялтинским луком и кинзой	200 г
300 г	Шашлык из курицы с печеными томатами, кабачками и соусом дзадзики	300 г
150 г	Яблочный штрудель с ванильным мороженым и заварным соусом	150 г
	Хлебная корзина и масло	
г	Свежесваренный кофе или ассортимент чая	
г	Молоко / Сахар	
	Фруктовая вода	

СЕТ-МЕНЮ №4 – 2400 РУБ.

200 г	Салат из молодого картофеля с щавелем, прошутто и перепелиным яйцом	200 г
300 г	Феттучине карбонара с сыром пармезан и черным перцем	300 г
150 г	Классический торт медовик	150 г
	Хлебная корзина и масло	
	Свежесваренный кофе или ассортимент чая	
	Молоко / Сахар	
г	Фруктовая вода	

СЕТ-МЕНЮ №5 – 2400 РУБ.

	Салат цезарь с куриной грудкой гренками и томатами черри	200 г
	Классический кускус с пряным карри из ягненка и свежей кинзой	300 г
	Домашний наполеон с ягодами	150 г
	Хлебная корзина и масло	
	Свежесваренный кофе или ассортимент чая	
	Молоко / Сахар	
	Фруктовая вода	

Обед Шведский стол – 2700 руб.

Для групп от 20 человек

МЕНЮ №1

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\Соус соевый\ Табаско\ Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Брускетта с соусом рамеско и Сыровяленной свининой	30 г
Карпаччо из печеных баклажанов, с сезонной зеленью и сладким бальзамиком	30 г
Испанский овощной салат с маслинами, оливками и сезонной зеленью	50 г
Салат из томатов с сыром сулугуни и красным луком	50 г
Суп:	240 г
Кубанский борщ с говядиной и фасолью	120 г
Крем суп из лесных грибов с гренками	120 г
Главные блюда:	140 г
Филе трески запеченное в хрустящей панировке с горчичным соусом	70 г
Куриное филе обжаренное на гриле с ароматными травами и томатной сальсой	70 г
Гарниры:	150 г
Картофель запеченный с розмарином	90 г
Греча с грибами и луком	60 г
Десерты:	100 г
Морковный пирог с ванильным соусом	50 г
Лимонный тарт	50 г
Свежий хлеб, сливочное масло	г
Чай, кофе, ароматическая вода	

МЕНЮ №2

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\ Соус соевый\Табаско\Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ Грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Алюторская сельдь с молодым картофелем красным луком и маслом из укропа	30 г
Карпаччо из кубанских томатов с сезонной зеленью и пармезаном	30 г
Греческий салат с сыром фета и орегано	50 г
Салат Винегрет по-кубански с белой фасолью и грибами	50 г
Суп:	240 г
Рассольник с говядиной и сметаной	120 г
Крем суп из брокколи со сливками	120 г
Главные блюда:	140 г
Лазанья с болоньезе, соусом бешамель и сыром моцарелла	70 г
Шашлык из свинины прямо из хоспера с красным луком и аджикой	70 г
Гарниры:	150 г
Картофельное пюре	90 г
Кабачки обжаренные на гриле с чесноком и петрушкой	60 г
Десерты:	100 г
Яблочный штрудель с корицей	50 г
Шоколадный чизкейк	50 г
Свежий хлеб, сливочное масло	г
Чай, кофе, ароматическая вода	

Обед Шведский стол – 2700 руб.

Для групп от 20 человек

МЕНЮ №3

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\Соус соевый\ Табаско\ Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Ассорти кавказских сыров с вареньем из инжира	30 г
Брускетта с песто, томатами и моцареллой	30 г
Традиционный оливье с копченой курицей и зеленым горошком	50 г
Тайский огуречный салат с арахисом, чили и кинзой	50 г
Суп:	240 г
Щи из свежей капусты с курицей и зеленью	120 г
Крем суп из зеленого горошка со сливками	120 г
Главные блюда:	140 г
Куриные крылья в специях тандури прямо из хоспера с кисло-сладким соус.	70 г
Паэлья испанская с морепродуктами и перцем	70 г
Гарниры:	150 г
Картофель запеченный в фольге с чесночным маслом	90 г
Капонатта из овощей с оливками	60 г
Десерты:	100 г
Грушевый тарт с корицей	50 г
Классический торт медовик	50 г
Ассорти домашнего хлеба и масла	
Ассортимент чая,свежесваренного кофе и ароматическая вода	
Лимон, сахар	

МЕНЮ №4

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\ Соус соевый\Табаско\Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ Грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Ассорти мясных деликатесов с горчицей и хреном	30 г
Карпаччо из цуккини с рукколлой, пармезаном и сладким бальзамиком	30 г
Салат из сезонных овощей с гренками и оливковой заправкой	50 г
Салат Вальдорф с курицей, яблоком и виноградом	50 г
Суп:	240 г
Похлебка из лесных грибов	120 г
Крем суп из картофеля с беконом	120 г
Главные блюда:	140 г
Судак на пару с вялеными томатами и лимоном	70 г
Бефстроганов из говядины с грибами и горчицей	70 г
Гарниры:	150 г
Картофельное пюре	90 г
Рис отварной с обжаренными овощами	60 г
Десерты:	100 г
Йогуртовый мусс	50 г
Профитроли с заварным кремом	50 г
Ассорти домашнего хлеба и масла	
Ассортимент чая,свежесваренного кофе и ароматическая вода	
Лимон, сахар	

Обед Шведский стол – 2700 руб.

Для групп от 20 человек

МЕНЮ №5

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\Соус соевый\ Табаско\ Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Брускетта с грушей и Дор блю	30 г
Аджапсандали на лаваше с кинзой	30 г
Столичный салат с языком и морковью	50 г
Салат из молодого картофеля с беконом, корнишонами и горчичной заправкой	50 г
Суп:	240 г
Рассольник с говядиной и сметаной	120 г
Крем суп из цветной капусты и гренками	120 г
Главные блюда:	140 г
Гуляш по венгерски с перцем	70 г
Запеченная свиная шейка «Буженина» с соусом демиглас	70 г
Гарниры:	150 г
Отварной булгур с морковью и кукурузой	90 г
Паста пенне с зеленым маслом и пармезаном	60 г
Десерты:	100 г
Ягодный мусс	50 г
Шарлотка с яблоками	50 г
Ассорти домашнего хлеба и масла	
Ассортимент чая, свежесваренного кофе и ароматическая вода	
Лимон, сахар	



Ужин Шведский стол – 2700 руб.

Для групп от 20 человек

МЕНЮ №1

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\Соус соевый\ Табаско\ Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Томаты с моцареллой и соусом песто	30 г
Домашняя буженина в нарезке с горчицей	30 г
Салат Нисуаз с тцнцом, фасолью и яйцом пашот	50 г
Салат из обжаренных баклажан с томатами, кинзой и красным луком	50 г
Главные блюда:	140 г
Курица пикатта с легким томатным соусом	70 г
Запеченная свиная вырезка в беконе с перечным соусом	70 г
Гарниры:	150 г
Рагу из сезонных овощей	90 г
Паста феттучине с зеленым маслом и пармезаном	60 г
Десерты:	100 г
Малиновый чизкейк	50 г
Шоколадный торт	50 г
Ассорти домашнего хлеба и масла	
Ассортимент чая,свежесваренного кофе,ароматическая вода,ассортимент соков	
Лимон, сахар	

МЕНЮ №2

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\ Соус соевый\Табаско\Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ Грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Арабский табуле с гранатом и нашрабом	30 г
Домашние гренки и темного хлеба с копченым салом и укропом	30 г
Азиатский салат с фунчезой, овощами и курицей в кисло-сладком соусе	50 г
Салат из печенной свеклы с адыгейским сыров, грецким орехом и красным луком	50 г
Главные блюда:	140 г
Курица чахохбили с кинзой	70 г
Шницель из свинины с лимоном и зеленью	70 г
Гарниры:	150 г
Овощи на гриле из хоспера с чесночным маслом	90 г
Картофель отварной с зеленью и сливочным маслом	60 г
Десерты:	100 г
Шарлотка с грушей и корицей	50 г
Малиновый мусс	50 г
Ассорти домашнего хлеба и масла	
Ассортимент чая,свежесваренного кофе и ароматическая вода	
Лимон, сахар	

Ужин Шведский стол – 2700 руб.

Для групп от 20 человек

МЕНЮ №3

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\Соус соевый\ Табаско\ Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Рулет из курицы с сезонной зеленью и оливковой заправкой	30 г
Брандат из вяленого леща с ржаными гренками	30 г
Салат из морепродуктов с зеленью и киноа	50 г
Салат из утиной грудки с листьями салата, апельсином и картофелем конфи	50 г
Главные блюда:	140 г
Шашлык из курицы прямо из хоспера с кинзой	70 г
Карри по-тайски с бараниной и чили	70 г
Гарниры:	150 г
Рис басмати	90 г
Запеченные томаты с орегано и розмарином	60 г
Десерты:	100 г
Традиционный торт наполеон	50 г
Творожная запеканка с изюмом	50 г
Ассорти домашнего хлеба и масла	
Ассортимент чая, свеже сваренного кофе, ароматическая вода, ассортимет соков	
Лимон, сахар	

МЕНЮ №4

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\ Соус соевый\Табаско\Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ Грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Паштет из куриной печени с гренками и виноградом	30 г
Брускетта с копченой индейкой и шпинатом	30 г
Оливье с языком и зеленым горошком	50 г
Салат с обжаренной куриной печенью, фасолью и томатами черри	50 г
Главные блюда:	140 г
Люля кебаб из говядины с аджикой и красным луком	70 г
Куриная грудка обжаренная в хоспере с тимьяном и вялеными томатами	70 г
Гарниры:	150 г
Картофельное гратен	90 г
Спагетти в легком томатном соусе с базиликом	60 г
Десерты:	100 г
Черничный чизкейк	50 г
Яблочный штрудель с корицей	50 г
Ассорти домашнего хлеба и масла	
Ассортимент чая, свеже сваренного кофе, ароматическая вода, ассортимет соков	
Лимон, сахар	

Ужин Шведский стол – 2700 руб.

Для групп от 20 человек

МЕНЮ №5

Салат Бар (Огурцы\Томаты\Редис\Морковь\Листья салата)	40 г
Заправки и соуса (Масло оливковое\Масло растит с запахом\Уксус бальзамический\Соус соевый\ Табаско\ Айоли\Цезарь)	40 г
Соленья (Оливки\Маслины\Корнишоны\Томаты черри маринованные\ грибы маринованные)	30 г
Салаты и закуски:	160 г
Карпаччо из ананасов с раковыми шейками	30 г
Холодец из говядины с горчицей и хреном	30 г
Сельд под шубой	50 г
Салат с раковыми шейками, кукурузой и огурцом	50 г
Главные блюда:	140 г
Фрикассе из курицы с овощами	70 г
Судак обжаренный в кляре с соусом васаби	70 г
Гарниры:	150 г
Кус кус с овощами и изюмом	60 г
Овощи обжаренные на гриле с соусом песто	90 г
Десерты:	100 г
Классический торт медовик	50 г
Салат из сезонных фруктов в сладком сиропе	50 г
Ассорти домашнего хлеба и масла	
Ассортимент чая,свежесваренного кофе и ароматическая вода	
Лимон, сахар	



Фуршет

Холодные закуски

Цуккини на гриле со сливочным сыром и вялеными томатами (40 г)	110 РУБ
Хрустящие трубочки с паштетом из печени цыпленка (40 г)	160 РУБ
Слабосоленый лосось со шпинатом на слоеном тесте (40 г)	180 РУБ
Ветчина свиная с авокадо и спаржей на слоеном тесте (40 г)	150 РУБ
Брускетта с лососем, соусом рамеско и перепелиным яйцом (40 г)	200 РУБ
Запеченная свекла с козым сыром и кедровым орехом (40 г)	230 РУБ
Ростбиф из говяжьей вырезки с печеными овощами, горчичный соус и тонкие блинчики (40 г)	150 РУБ
Гаспачо из томатов с креветками и сельдереем (50 г)	150 РУБ
Сливочный смузи из груши и горгонзолы (50 г)	220 РУБ
Аджапсандал со свежей кинзой на поджаренном лаваше (40 г)	110 РУБ
Овощные палочки с йогуртовым соусом (40 г)	80 РУБ
Алюторская сельдь с картофелем конфи и красным луком (40 г)	100 РУБ
Копченая утиная грудка на хрустящем тосте с грушей и пармезаном (40 г)	170 РУБ
Сациви из курицы на поджаренном лаваше с кинзой (40 г)	180 РУБ



Фуршет

Горячие закуски

Креветки в хрустящей панировке с соусом васаби (50 г)	250 РУБ
Мини шашлычки из курицы в станциях тандури (50 г)	150 РУБ
Мини шашлычки из свинины в специях тандури (50 г)	180 РУБ
Ростовский судак в темпуре с айоли (50 г)	350 РУБ
Мини люля кебаб из баранины с кинзой, красным луком и аджикой (50 г)	320 РУБ
Тушеная свиная грудинка на хрустящем хлебе с печеным перцем (50 г)	120 РУБ
Гребешки, обжаренные с трюфельным маслом и лимоном (40 г)	500 РУБ
Острые фрикадельки с запеченным луком (50 г)	160 РУБ
Киш лоран с куриной грудкой и сезонными овощами (50 г)	100 РУБ
Каре Ростовского барашка с ткемали из сливы (60 г)	1200 РУБ
Хрустящие спринг ролл с курицей и кинзой (50 г)	150 РУБ



Фуршет

Десерты

Черноморские камни (40 гр)	100 РУБ
Шоколадный торт (40 гр)	180 РУБ
Торт Наполеон (40 гр)	100 РУБ
Франц.профитроли (40 гр)	150 РУБ
Ванил.чизкейк (40 гр)	200 РУБ
Тарталетка (40 гр)	150 РУБ
Фрукт.шпажки (40 гр)	100 РУБ
Камамбер (40 гр)	300 РУБ
Шоколадный брауни (40 гр)	200 РУБ



Банкетное меню «Русский стол»– 5000 руб.

Для групп от 10 человек

МЕНЮ №1

Холодные закуски:

Свежевыпеченный хлеб с маслом 80/20 г

Ассортимент домашних паштетов с вареньем из ялтинского лука и гренками 50 г

Корзинка сезонных овощей и зелени 80 г

Набор мясных деликатесов с маринованными овощами и горчицей 60 г

Сыры от местных фермерских хозяйств с инжиром и ягодами 60 г

Традиционный оливье с копченым лососем и зеленым горошком 90 г

Салат из молодого картофеля с языком, зеленой фасолью и яйцом пашот 90 г

Салат из запеченного буряка с подкопчённым творогом, рукколой и сладким бальзамиком 90 г

Горячие закуски на выбор порционно: 150 г

Киш лоран в хрустящем тесте с сезонной зеленью и маслом из копченой паприки

Или

Тайские рыбные котлетки из креветок и трески со сладким чили соусом и кинзой

Основное блюдо на выбор: 300 г

Донской судак, запеченный с сезонными овощами в слоеном тесте прямо из дровяной печи

Или

Каре ягненка обжаренное в хоспере с ризотто из кубанских круп

Десерты в стол: 150 г

Ассорти домашних десертов со свежими ягодами

Ассортимент чая, свежесваренного кофе и ароматическая вода



Банкетное меню «Русский стол»– 5200 руб.

Для групп от 10 человек

МЕНЮ №2

Холодные закуски:

Свежевыпеченный хлеб с маслом	80/20 г
Прижаренные цуккини с пармской ветчиной и пармезаном	50 г
Корзинка сезонных овощей и зелени	80 г
Карпаччо из первосортной говядины с рукколой, пармезаном и выдержанным бальзамиком	60 г
Ассорти из морепродуктов и рыбы горячего и холодного копчения с лимоном	60 г
Томаты черри с сыром моцарелла, красным соусом песто и свежим базиликом	90 г
Тайский салат с утиной грудкой, огурцами и заправкой из горчицы и меда	90 г

Горячие закуски на выбор порционно:

150 г

Гратен из картофеля с донскими раковыми шейками и пармезаном
Или

Современный курник с копченой курицей, шпинатом и сыром камамбер

Основное блюдо на выбор:

300 г

Ростбиф из говяжьей вырезки с молодым картофелем и сезонными лесными грибами

Или

Премиальная куриная грудка с соте из сезонным овощей и легким соусом из розмарина

Десерты в стол:

150 г

Ассорти домашних десертов со свежими ягодами

Ассортимент чая, свежесваренного кофе и ароматическая вода



Напитки

Чай / Кофе	200 мл.	250
Минеральная вода "Иверская" 0,5л	500 мл.	150
Сок пакетированный в ассортименте 1 л	1000 мл.	600
Ароматная вода 0.5 л	500 мл.	450
Морс 1 литр	1000 мл.	600
Вино белое, Шато Тамань Селект Блан/Россия/Сухое	750 мл.	2400
Белое вино Ведерников Рислинг/Россия/сухое	750 мл.	3600
Белое вино "Ле Гран Нуар Шардоне" / Франция/сухое	750 мл.	4400
Вино белое, Шато Тамань Селект Руж/Россия/Сухое	750 мл.	2400
Красное вино "Канти Серристри Кьянти" / Италия/сухое	750 мл.	5200
Красное вино "Ле Гран Нуар КабернеСовиньон" / Франция/сухое	750 мл.	5200
Игристое вино "Канти Просекко"сухое	750 мл.	5100
Игристое вино "Фиестино Дольче"/сладкое	750 мл.	5500
Игристое вино Абрау Дюрсо Брют Виктор Дравињи/сухое	750 мл.	4500
Игристое вино Абрау Дюрсо Брют Розе Виктор Дравињи/сухое	750 мл.	4500
Водка "Русский Стандарт Оригинал"	500 мл.	2250
Виски шотландский купажированный Лэнгс Рич энд Рифайнд, Лэнгс	700 мл.	13650
Виски шотландский купажированный "Дюарс Уайт Лейбл"	700 мл.	9100
Бренди Арарат 5*	700 мл.	8750

