

Мероприятия на любой вкус!

ГОТОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

3500 руб с человека

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики бадриджани
Ассорти кавказских сыров
Мясное ассорти
Ассорти свежих овощей
Маринованный перец с муссом из креветок
Паштет из утки
Аджапсанали
Лимон

САЛАТЫ

Цыцыла

Кусочки нежного, куриного филе, ароматных обжаренных баклажанов и шампиньонов, ломтики сладкого болгарского перца и грецких орехов. Всё это объединяют два ярких соуса — кисло-сладкий гранатовый и острый свит чили.

Тинани

Нежная сладость печёного батата, сочный ростбиф, сладкие розовые томаты, ароматный запечённый болгарский перец и свежие листья салатов создают гармоничное сочетание. Грузинская заправка на основе оливкового масла придаёт салату насыщенный вкус и аромат

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури по-мегрельски

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мангальное ассорти «Мцвади»

Симфония вкусов мангального ассорти: нежнейший и ароматный шашлык из баранины, свиной шеи и курицы; сочные и мягкие люля-кебаб из баранины, из свинины и говядины, из нежного мяса курицы. А запечённый до золотистой корочки картофель, томленые на углях томаты и соус сацебели идеально дополнят вкус мяса.

Овощи на гриле (ассорти)

ХЛЕБ И СОУС

Хлебная корзина

Соус сацебели

(пикантный, с нежной текстурой,томатный соус с добавлением чеснока и ароматных специй)

НАПИТКИ

Компот ягодный -1 л

Вода Елисеевская - (2 бут) газированная

Все подробности уточняйте у Вашего банкетного менеджера

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики бадриджани
Ассорти кавказских сыров
Мясное ассорти
Ассорти свежих ововщей
Маринованный перец с муссом из креветок и сыра
Паштет из утки
Аджапсандали
Ассорти пхали
Лимон

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури по-мегрельски

САЛАТЫ

Цыцыла

Кусочки нежного, куриного филе, ароматных обжаренных баклажанов и шампиньонов, ломтики сладкого болгарского перца и грецких орехов. Всё это объединяют два ярких соуса — кисло-сладкий гранатовый и острый свит чили.

Батуми

Нежные тигровые креветки, обжаренные до золотистой корочки, свежие огурцы, авокадо и томаты черри добавляют свежести и сочности. Солоноватая нотка пармезана подчёркивает вкус всех ингредиентов, а соус спайси добавляет идеальную пикантность

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мангальное ассорти «Мцвади»

Симфония вкусов мангального ассорти: нежнейший и ароматный шашлык из баранины, свиной шеи и курицы; сочные и мягкие люля-кебаб из баранины, из свинины и говядины, из нежного мяса курицы. А запечённый до золотистой корочки картофель, томленые на углях томаты и соус сацебели идеально дополнят вкус мяса.

> Дары морей / Буженина Овощи на гриле (ассорти)

ХЛЕБ И СОУС

Хлебная корзина Соус ткемали

(Кислинка свежей алычи идеально сбалансирована с нежностью пряных приправ и нотками чеснока).

НАПИТКИ

Компот ягодный -1 л

Вода Елисеевская - (2 бут) газированая

Все подробности уточняйте у Вашего банкетного менеджера.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики бадриджани
Ассорти кавказских сыров
Мясное ассорти
Ассорти свежих овощей
Маринованный перец с муссом из креветок и сыра
Паштет из утки
Аджапсандали
Ассорти пхали
Тоннати
Лимон

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури по-мегрельски

САЛАТЫ

Тинани

Нежная сладость печёного батата, сочный ростбиф, сладкие розовые томаты, ароматный запечённый болгарский перец и свежие листья салатов создают гармоничное сочетание. Грузинская заправка на основе оливкового масла придаёт салату насыщенный вкус и аромат

Батуми

Нежные тигровые креветки, обжаренные до золотистой корочки, свежие огурцы, авокадо и томаты черри добавляют свежести и сочности. Солоноватая нотка пармезана подчёркивает вкус всех ингредиентов, а соус спайси добавляет идеальную пикантность

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мангальное ассорти «Мцвади»

Симфония вкусов мангального ассорти: нежнейший и ароматный шашлык из баранины, свиной шеи и курицы; сочные и мягкие люля-кебаб из баранины, из свинины и говядины, из нежного мяса курицы. А запечённый до золотистой корочки картофель, томленые на углях томаты и соус сацебели идеально дополнят вкус мяса.

Дары морей / Буженина

Сёмга над углями /Шашлык из бараньей корейки Овощи на гриле (ассорти)

ХЛЕБ И СОУС

Хлебная корзина

Соус ткемали

(Кислинка свежей алычи идеально сбалансирована с нежностью пряных приправ и нотками чеснока).

НАПИТКИ

Компот ягодный -1 л

Вода Елисеевская - (2 бут) газированная

Все подробности уточняйте у Вашего банкетного менеджера.





игристое вино



вино импорт

игристое Россио

Мысхако белое брют	0,75 л	950
Мысхако белое полусладкое	0,75 л	950
Шато Тамань Селект Блан белое брют	0,75 л	1100
Шато Тамань Селект Блан белое полусладкое	0,75 л	1100

игристое импорт

Просекко Спуманте Рикка Феста Италия, белое брют	0,75 л	1800
Солиго Просекко Тревизо Брют ДОК Италия, белое брют	0,75 л	2750
Болле Кюве Спуманте Брют Италия, белое брют	0,75 л	3000

красное вино

Финка Дон Карлос Мальбек Мендоса Аргентина, красное сухое	0,75 л	1850
Ля Петит Перрьер Пино Нуар Франция, красное сухое		2750
белое вино		
Бодегас Тагуа-Тагуа Шардоне Чили, белое сухое	0,75 л	1600
Конкеста Совиньон Блан Испания, белое полусухое	0,75 л	1750
Луизелла Пино Гриджо делле Венецие Италия, белое сухое	0,75 л	2000
Раза Бранко Виньо Верде Португалия, белое сухое	0,75 л	2350



вино грузии

красное вино		белое вино	
Братья Асканели Саперави красное сухое	0,75 л 1700	Братья Асканели Алазанская Долина белое полусладкое	0,75 л 1500
Тамада Мукузани красное сухое	0,75 л 1800	Братья Асканели Цинандали белое сухое	0,75 л 1650
Братья Асканели Киндзмараули красное полусладкое	0,75 л 1800	Братья Асканели Манави белое сухое	0,75 л 1900
Чинебули Киндзмараули красное полусладкое	0,75 л 1900	Братья Асканели Киси белое сухое	0,75 л 2800
Братья Асканели Мукузани красное сухое	0,75 л 2000		

	ДОМАШНЕЕ ГРУ	ЗИНСКОЕ ВИНО	
Красное домашнее полусладкое	0,75 л 900	Белое домашнее полусладкое	0,75 л 900



ВИНА КУБАНИ И КРЫМА

красное вино

Аристов Россо красное сухое	0,75 л	900
Шато Пино Эксклюзив красное сухое	0,75 л	1150
Шато Тамань Селект Руж красное полусладкое	0,75 л	1100
Шато Тамань Селект Руж красное сухое	0,75 л	1100

белое вино

Аристов Бьянко белое сухое	0,75 л	900
Шато Тамань Селект Блан белое полусладкое	0,75 л	1100
Шато Тамань Селект Блан белое сухое	0,75 л	1100
Шато Пино Эксклюзив белое сухое	0,75 л	1100



БРЕНДИ РОССИИ

Старый Кенигсберг 4 года	Россия	0,5 л	1400
Старейшина 3 года	Россия	0,5 л	1700
Старейшина 5 лет	Россия	0,5 л	1950
Старейшина 7 лет	Россия	0,5 л	2100

dykarb

БРЕНДИ АРМЕНИИ

Матис 3 года	Армения	0,5 л	1400
Матис 5 лет	Армения	0,5 л	1500
Асканели 3 года	Армения	0,5 л	1750
Асканели 6 лет	Армения	0,5 л	2250
Бодуен ВС	Армения	0,7 л	3200
Бодуен ВСОП	Армения	0,7 л	3600



ВОДКА

0
dykaub
PECTOPAH

виски

Царская Оригинальная	Россия	0,5 л	800
Царская Золотая	Россия	0,5 л	950
Органик	Россия	0,5 л	1000
Мамонт	Россия	0,5 л	2100
Чистые Росы	Россия	0,5 л	2500
Коскенкорва	Финляндия	0,5 л	2600

Juliane Juliane	КОНЬЯК

Коньяк Мерле ВСОП	Франция	0,5 л	5100

Франция 0,5 л 4400.-

Вильям Лоусонс Шотландия, 40%, купажированный	0,5 л	1900
Джим Бим США	0,7 л	3100
Баллантайнс Файнест Шотландия	0,7 л	3100
Катти Сарк Шотландия, 40%, купажированный	0,7 л	3700
Джемесон Ирландия	0,7 л	3800
Джек Дэниел'с Теннесси США	0,7 л	3900
Наттерджек Ирландия	0,7 л	6300

Коньяк Мерле ВС



морсы и лимонады

dykarb

НАПИТКИ

Компот Ягодный	1 л	510	Рич-кола газированный	0,33 л	190
Щербет Виноградный	1л	490	Джермук негазированный	0,33 л	190
Щербет Гранатовый	1 л	490	Джермук газированный	0,33 л	190
Лимонад Классический	1 л	490	Дилижан негазированный	0,5 л	170
Мохито Классический безалкогольный	1 л	490	Дилижан газированный	0,5 л	170
			Елисеевская	0,5 л	170
Julane COK			негазированный		
			Елисеевская газированный	0,5 л	170
Сок в стекле	0,2 л	250	Черноголовка-Кола газированный	0,5 л	170
Сок в ассортименте на выбор: апельсин, вишня, яблоко, томат	1 л	450	Натахтари газированный, в ассортименте	0,5 л	210

Doporue rocmu!

Предоплата в размере 50% вносится сразу при бронировании банкета.
Остальные 50% вносятся за 14 дней до даты проведения банкета.

В случае изменения количества гостей, исполнитель (персональный банкетный менеджер) должен быть поставлен в известность, не позднее 3-х календарных дней. Последние коррекции по заказу вносятся за 5 календарных дней до начала мероприятия.

Цены действительны только при предварительном заказе не менее, чем за 3 дня до мероприятия. Все подробности уточняйте у вашего банкетного менеджера.

Условия по отмене мероприятия обсуждаются индивидуально.



до встречи в ресторане «ДУХАНЪ»

