

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

<u>№ п/п</u>	<u>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</u>	<u>Выход, г</u>	<u>Цена</u>
<b>ФУРШЕТ НА ВСТРЕЧУ:</b>			
	<b><u>КАНАПЕ ИЗ СЫРА С ВИНОГРАДОМ</u></b>	<b><u>1 шт</u></b>	<b><u>85</u></b>
	<b><u>КАНАПЕ ИЗ СЫРА С МАРМЕЛАДОМ</u></b>	<b><u>1 шт</u></b>	<b><u>85</u></b>
	<b><u>ТАРТАЛЕТКИ С ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ</u></b>	<b><u>1 шт</u></b>	<b><u>200</u></b>
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ</b>			
<b>ОВОШНЫЕ -</b>		<b><u>Вес</u></b>	<b><u>Цена</u></b>
<b>1</b>	<b><u>ОВОШНАЯ НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ СЛАДКИХ ПЕРЦЕВ, ТОМАТОВ, ОГУРЧИКОВ, ЗЕЛЕНИ</u></b>	<b><u>180/20</u></b>	<b><u>320</u></b>
<b>2</b>	<b><u>РАЗНОСОЛ С ГУРИЙСКОЙ КАПУСТОЙ, СОЛЕННОЙ КАПУСТОЙ, ОГУРЦАМИ, ПОМИДОРАМИ, МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ И МОЧЁНЫМИ ЯБЛОКАМИ</u></b>	<b><u>800</u></b>	<b><u>350</u></b>
<b>МЯСНЫЕ -</b>			
<b>1</b>	<b><u>МЯСНОЕ АССОРТИ С ЗЕЛЕНЬЮ И ОЛИВКАМИ</u></b>	<b><u>300/30</u></b>	<b><u>700</u></b>
<b>2</b>	<b><u>ВИТЕЛО - ТОНАТО (ТЕЛЯТИНА С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА И КАПЕРСАМИ)</u></b>	<b><u>100/100</u></b>	<b><u>1500</u></b>
<b>3</b>	<b><u>НАРЕЗКА СЫРОКОПЧЁНЫХ КОЛБАС (2ВИДА) С ОЛИВКАМИ И ПАЛОЧКАМИ ГРИСИНИ</u></b>	<b><u>80/50</u></b>	<b><u>400</u></b>
<b>4</b>	<b><u>УТКА КОПЧЁНАЯ (СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ) НА ЯБЛОЧНОЙ СТРУЖКЕ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ</u></b>	<b><u>1000</u></b>	<b><u>3300</u></b>
<b>5</b>	<b><u>ХАМОН - СЫРОВАЯ ВЕТЧИНА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</u></b>	<b><u>100</u></b>	<b><u>450</u></b>
<b>6</b>	<b><u>ЯЗЫЧОК ГОВЯЖИЙ В НАРЕЗКЕ, ПО ЖЕЛАНИЮ ПОДАЕТСЯ СМЕТАНА, ХРЕН, ГОРЧИЦА ИЛИ МАЙОНЕЗ</u></b>	<b><u>100/20</u></b>	<b><u>700</u></b>
<b>7</b>	<b><u>БУЖЕНИНА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ЗЕЛЕНЬЮ</u></b>	<b><u>100/20</u></b>	<b><u>350</u></b>
<b>8</b>	<b><u>САЛО ДОМАШНЕЕ СОЛЁНОЕ / КОПЧЁНОЕ С ГОРЧИЦЕЙ ИЛИ ХРЕНОМ</u></b>	<b><u>100/50</u></b>	<b><u>200</u></b>

9	<u>РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ОЛИВКАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ</u>	<u>300/30</u>	<u>600</u>
10	<u>ТАРТАЛЕТКА С ПЕЧЁНОЧНЫМ ОСТРЫМ САЛАТОМ</u> (НЕ МЕНЬШЕ 15 ШТУК)	<u>30/20</u>	<u>170</u>
11	<u>ТАРТАЛЕТКА С МЯСНЫМ САЛАТОМ</u> (НЕ МЕНЬШЕ 15 ШТУК)	<u>30/20</u>	<u>170</u>
12	<u>ТАРТАЛЕТКА С "ОЛИВЬЕ"</u> (НЕ МЕНЬШЕ 15 ШТУК)	<u>30/20</u>	<u>170</u>
13	<u>КАННЕЛОНИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ</u>	<u>170/30</u>	<u>350</u>

### ГРИБНЫЕ -

*Выход,г*

**Цена**

1	<u>ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ ДОМАШНИЕ СО СМЕТАНКОЙ ИЛИ МАСЛОМ НА ВЫБОР</u>	<u>250/50</u>	<u>700</u>
2	<u>ГРИБНОЙ РАЗНОСОЛ ПОД ВОДОЧКУ ИЗ ВЕШЕНОК И МАРИНОВАННЫХ ШАМПИНЬОНОВ С ЦВЕТНЫМ ЛУКОМ</u>	<u>250</u>	<u>500</u>
3	<u>ТАРТАЛЕТКИ С ГРИБНЫМ МУССОМ И ЗЕЛЕНЬЮ</u>	<u>20/20</u>	<u>170</u>
4	<u>ТАРТИНКИ С ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ</u> (НЕ МЕНЬШЕ 15 ШТУК)	<u>1шт</u>	<u>170</u>

### РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ--

1	<u>ДРАНИКИ ОВОШНЫЕ С МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ</u>	<u>шт</u>	<u>200</u>
2	<u>ОВОШНЫЕ ДРАНИКИ С КРЕМОМ ИЗ СЁМГИ , С КРАСНОЙ</u>	<u>шт</u>	<u>250</u>
3	<u>БЕЙГЛ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С МЯГКИМ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И</u>	<u>шт</u>	<u>200</u>
4	<u>ТАРТАЛЕТКИ С ОГУРЦОМ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, СЛАБОСОЛЕННОЙ</u>	<u>шт</u>	<u>200</u>
5	<u>ЭКЛЕРЫ С МУССОМ ИЗ МАЛОСОЛЕННОЙ СЕМГИ ДОМАШНЕГО</u>	<u>шт</u>	<u>200</u>
6	<u>КАНАПЕ С РУЛЕТКАМИ ИЗ СЕМГИ, ЦУКИНИ И ТВОРОЖНОГО СЫРА</u>	<u>шт</u>	<u>200</u>
7	<u>ТАРТАЛЕТКИ С МУССОМ ИЗ СЕМГИ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА И</u>	<u>шт</u>	<u>200</u>
8	<u>ТАРТАЛЕТКИ С МУССОМ ИЗ СЕМГИ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА</u>	<u>шт</u>	<u>200</u>

9	<u>СЕЛЕДОЧКА АТЛАНТИЧЕСКАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУЧКОМ</u>	<u>100/10</u> <u>0/25</u>	<u>400</u>
10	<u>СЕЛЕДОЧКА СОЛЁНАЯ И СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУЧКОМ</u>	<u>100/130/</u> <u>100/40</u>	<u>750</u>
11	<u>КРЕВЕТКИ БАТТЕРФЛЯЙ С МИКСОМ ТРАВ И СОУСОМ АЙОЛИ</u>	<u>45/5/10</u>	<u>250</u>
12	<u>КРЕВЕТКИ БАТТЕРФЛЯЙ С МИКСОМ ТРАВ И СОУСОМ АЙОЛИ</u>	<u>5</u> <u>шт/200</u>	<u>1250</u>

<b><u>НАРЕЗКА РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ С МАЛОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ,</u></b>			
<b>13</b>	<b><u>РЫБНЫМ БАЛЫКОМ, ТУНЦОМ И КОПЧЁНЫМ КАЛЬМАРОМ С ЗЕЛЕНЬЮ, МАСЛИНАМИ/ОЛИВКАМИ И ЛИМОНОМ</u></b>	<b><u>200/45</u></b>	<b><u>1300</u></b>
	<b><u>КАЛЬМАР ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ</u></b>	<b><u>100</u></b>	<b><u>600</u></b>
	<b><u>СЁМГА/ФОРЕЛЬ СЛАБОЙ СОЛИ</u></b>	<b><u>100</u></b>	<b><u>750</u></b>
	<b><u>ТУНЕЦ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА</u></b>	<b><u>100</u></b>	<b><u>550</u></b>
<b>14</b>	<b><u>БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ</u></b>	<b><u>180/17</u></b>	<b><u>450</u></b>
<b>15</b>	<b><u>ТАРТАЛЕТКИ С ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ</u></b>	<b><u>10/5/15-</u></b>	<b><u>200</u></b>
<b>16</b>	<b><u>КРУТОНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ МАСКАРПОНЕ</u></b>	<b><u>1 шт</u></b>	<b><u>200</u></b>
<b>17</b>	<b><u>ШАШЛЫЧКИ ИЗ СЕМГИ СО СЛАДКИМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЧИКОМ И ЛИМОНОМ НА БАМБУКОВОЙ ПАЛОЧКЕ</u></b>	<b><u>100 гр</u></b>	<b><u>650</u></b>
<b>18</b>	<b><u>КАРПАЧО ИЗ НОРВЕЖСКОГО ЛОСОСЯ С ЛИМОНОМ</u></b>	<b><u>90/70</u></b>	<b><u>800</u></b>
<b>19</b>	<b><u>КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА С ЧЁРНЫМ КУНЖУТОМ И ИМБИРЁМ</u></b>	<b><u>90/70</u></b>	<b><u>650</u></b>
<b>СЫРНЫЕ -</b>			
		<i>Выход, г</i>	<b><u>Цена</u></b>
<b>1</b>	<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА С ВИНОГРАДОМ И ДЖЕМОМ</b>	<b><u>150/50/50/50</u></b>	<b><u>600</u></b>
<b>2</b>	<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА VIP (КАМАМБЕР, ДОР БЛЮ, ПАРМЕЗАН, ЧЕДДЕР, ВИНОГРАД, МЁД)</b>	<b><u>240/70/50</u></b>	<b><u>1420</u></b>
<b>3</b>	<b>КАПРЕЗЕ(КЛАССИЧЕСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ С ТОМАТАМИ,СОУСОМ ПЕСТО И ОЛИВКОВОГО МАСЛА С ЗЕЛЕНЬЮ)</b>	<b><u>300</u></b>	<b><u>600</u></b>
<b>4</b>	<b>КАПРЕЗЕ С БАКЛАЖАНАМИ, ЗАПЕЧНЫМИ НА ГРИЛЕ</b>	<b><u>300</u></b>	<b><u>700</u></b>
<b>5</b>	<b>РУЛЕТ ИЗ ЯИЧНОГО ОМЛЕТА С ЧЕСНОКОМ, МАЙОНЕЗОМ И ЗЕЛЕНЬК</b>	<b><u>300 гр</u></b>	<b><u>400</u></b>
<b>6</b>	<b>ФОКАЧЧО- ИТАЛЬЯНСКАЯ ГОРЯЧАЯ ЛЕПЕШКА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ, ПО ЖЕЛАНИЮ МОЖЕТ ПОДАВАТЬСЯ С СОУСОМ ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА, РУБЛЕННОЙ ЗЕЛЕНИ, ЧЕСНОЧКА</b>	<b><u>200</u></b>	<b><u>350</u></b>
<b>7</b>	<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	<b><u>1</u></b>	<b><u>80</u></b>

## САЛАТЫ

	<u>ВЕС</u>	<u>Цена</u>
1 <u>"ГРЕЧЕСКИЙ" С СЫРОМ ФЕТА И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ</u>	<u>200</u>	<u>450</u>
2 <u>"ЦЕЗАРЬ" С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ И ПОДКОПЧЕНОЙ СЕМГОЙ</u>	<u>200</u>	<u>850</u>
3 <u>САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ С ГРЕЙПФРУТОМ И АВОКАДО ПОД АПЕЛЬСИНОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ</u>	<u>150</u>	<u>800</u>
4 <u>САЛАТ ИЗ МАЛОСОЛЕННОЙ СЁМГИ С ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОЧКОМ, САЛАТОМ-МИКС И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ПОДАЮТ ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ</u>	<u>160</u>	<u>600</u>
5 <u>САЛАТ ИЗ КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ С ПЕРСИКАМИ И АВОКАДО. ПОДАЮТ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ С МЯТОЙ И ПАПРИКОЙ.</u>	<u>220</u>	<u>850</u>
6 <u>САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕГО СЫРА С ГРУШЕЙ И ЛОМТИКАМИ СЫРОКОПЧЁНОЙ КОЛБАСЫ ПОД ГОРЧИЧНО-МЕДОВОЙ ЗАПРАВКОЙ.</u>	<u>150</u>	<u>600</u>
7 <u>САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ПЕРСИКАМИ, ЧИПСАМИ ИЗ БЕКОНА И ПШЕНИЧНЫМИ ГРЕНКАМИ</u>	<u>180</u>	<u>600</u>
8 <u>САЛАТ "ЦЫПЛЕНОК БЕРГАМО С ОВОЩАМИ"</u>	<u>150</u>	<u>450</u>
9 <u>САЛАТ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ЛОМТИКАМИ КУКУРУЗНОЙ ЛЕПЁШКИ</u>	<u>150</u>	<u>500</u>
10 <u>САЛАТ ИЗ КОПЧЁНОГО КУРИНОГО ФИЛЕ С ТОМАТАМИ, ЧЕСНОКОМ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И МАКОМ</u>	<u>150</u>	<u>600</u>
11 <u>САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА И КУРИНОЙ ГРУДКИ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И САЛАТОМ-МИКС, ПОДАЮТ С СОУСОМ "ЦЕЗАРЬ" И ГРИССИНИ</u>	<u>160/10</u>	<u>600</u>
12 <u>САЛАТ "ТОСКАНСКИЙ" - МЯСНОЙ (ЧИПСЫ ИЗ ПАРМЕЗАНА- ПО ЖЕЛАНИЮ)</u>	<u>180/20</u>	<u>600</u>
<u>ЧИПСЫ ИЗ ПАРМЕЗАНА (К САЛАТУ "ТОСКАНСКИЙ")</u>	<u>30</u>	<u>140</u>
13 <u>САЛАТ "БУРГОМИСТР" ИЗ ТЕЛЯТИНЫ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ</u>	<u>150</u>	<u>600</u>
14 <u>САЛАТ "А-ЛЯ RUSSIA" ( С ГОВЯДИНОЙ, КУРИЦЕЙ, ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ)</u>	<u>150</u>	<u>600</u>
15 <u>"ОЛИВЬЕ" С ВЕТЧИНОЙ В КРЕМАНКЕ</u>	<u>200</u>	<u>400</u>
16 <u>САЛАТ "СИРАКУЗЫ" ИЗ БУЖЕНИНЫ С КУРИЦЕЙ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ</u>	<u>170</u>	<u>600</u>
17 <u>САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ БУЖЕНИНЫ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И МАРИНОВАННЫМИ ГРИБОЧКАМИ</u>	<u>180</u>	<u>550</u>

<b>18</b>	<b>САЛАТ ИЗ ГОРГОНДЗОЛЫ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ И ОРЕШКАМИ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ</b>	<u>180</u>	<u>600</u>
-----------	---	------------	------------

### **БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА**

	<b>ВЕС</b>	<b>Цена</b>	
<b>1</b>	<b>КУРИЦА-ГРИЛЬ, ЦЫПЛЕНОК-ТАБАКА</b>	<u>100</u>	<u>250</u>
<b>2</b>	<b>УТКА ЗАПЕЧЁНАЯ, С НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР</b>	<u>100</u>	<u>250</u>
<b>3</b>	<b>ШУКА ФАРШИРОВАННАЯ</b>	<u>100</u>	<u>250</u>
<b>4</b>	<b>БРИСКЕТ НА ЯБЛОЧНОЙ СТРУЖКЕ - КРУПНОКУСКОВАЯ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЁНАЯ ЦЕЛИКОМ (ВЕС В ГОТОВОМ ВИДЕ НЕ МЕНЕЕ 2,0</b>	<u>100</u>	<u>600</u>
<b>5</b>	<b>НОЖКА БАРАНИНЫ (С/К),ЗАПЕЧЕНАЯ В ТЕСТЕ</b>	<u>100</u>	<u>500</u>

### **РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ГАРНИРЫ:**

<b>6</b>	<b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ</b>	<u>100</u>	<u>180</u>
<b>7</b>	<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b>	<u>100</u>	<u>250</u>
<b>8</b>	<b>ОВОШНЫЕ ШАШЛЫЧКИ НА ГРИЛЕ</b>	<u>100</u>	<u>250</u>

### **ГОРЯЧИЕ и ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

	<b>ВЕС</b>	<b>Цена</b>	
<b>1</b>	<b>ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ СО СЛИВКАМИ</b>	<u>90</u>	<u>260</u>
<b>2</b>	<b>РУЛЕТКИ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА С ГРИБАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ</b>	<u>160</u>	<u>800</u>
<b>3</b>	<b>ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ</b>	<u>90</u>	<u>260</u>
<b>4</b>	<b>ЖУЛЬЕН ИЗ ЯЗЫКА С БЕКОНОМ</b>	<u>90</u>	<u>400</u>
<b>5</b>	<b>ЛАЗАНЬЯ С ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ ПОД СЫРОМ ПАРМЕЗАН</b>	<u>150/50</u>	<u>400</u>
<b>6</b>	<b>ЖАРЕННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ (1 шт)</b>	<u>70/30</u>	<u>160</u>
<b>7</b>	<b>ФИЛЕ ДОРАДЫ С ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ И вялеными томатами ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ В КОЛЬЦЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА</b>	<u>80/50/7/15</u>	<u>1400</u>
<b>8</b>	<b>МОРЕПРОДУКТЫ, ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С ЧЕРРИ и ЛИМОНОМ</b>	<u>550/120/100</u>	<u>5000</u>
<b>9</b>	<b>КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ "АВРОРА"</b>	<u>100/170</u>	<u>950</u>
<b>10</b>	<b>КРЕВЕТКИ ОСТРЫЕ ЖАРЕННЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ПАРМЕЗАНОМ</b>	<u>100/50</u>	<u>950</u>
<b>11</b>	<b>КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ ОСТРЫЕ</b>	<u>100</u>	<u>950</u>

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	<u>ВЕС</u>	<u>Цена</u>
1 <u>КОТЛЕТА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РУБЛЕННОЙ РЫБЫ</u> С СОУСОМ ИЗ СЛИВОК, ПОДАЕТСЯ С КРАСНОЙ ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ	<u>170/50/5</u>	<u>650</u>
2 <u>СЁМГА ПО ЛИГУРИЙСКИ</u> , С ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНО-ЛУКОВЫМ СОУСОМ	<u>100/150/50</u>	<u>1200</u>
3 <u>СЕМГА С "КУАНТРО"</u> , ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ, ЯГОДАМИ И УЗЕЛКОМ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ МАСКАРПОНЕ	<u>100/150/70</u>	<u>1500</u>
4 <u>ФИЛЕ ФОРЕЛИ РАДУЖНОЙ</u> С ОВОЩАМИ "БРЕНУАЗ" И СЛИВОЧНОЙ ПОДЛИВКОЙ	<u>250</u>	<u>990</u>
5 <u>ШАШЛЫЧКИ ИЗ СЕМГИ</u> С ЛИМОНЧИКОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ (1 ПАЛОЧКА)	<u>100</u>	<u>650</u>
6 <u>ФИЛЕ НОРВЕЖСКОЙ СЕМГИ, ФАРШИРОВАННОЕ</u> ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ПОДАЮТ ПОД СОУСОМ ИЗ СЛИВОК С КРАСНОЙ ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ	<u>100/40/50</u>	<u>1500</u>
7 <u>ФИЛЕ СКУМБРИИ НА МАНГАЛЕ</u> С ШПИНАТНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЯБЛОЧНО-СВЕКОЛЬНЫМ ПЮРЕ	<u>150/150</u>	<u>750</u>

### БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

	<u>ВЕС</u>	<u>Цена</u>
1 <u>НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИДЕ</u> С КАРТОФЕЛЕМ И СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ	<u>140/100/50</u>	<u>600</u>
2 <u>КУРИНОЕ ФИЛЕ ПО-КУПЕЧЕСКИ</u> С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	<u>260/100</u>	<u>600</u>
3 Румяная <u>СВИНИНА, ЖАРЕНАЯ НА ГРИДЕ</u> С СОУСОМ ТАР-ТАР	<u>180/50</u>	<u>650</u>
4 Сочная <u>СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ПОД ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ</u> С ГАРНИРОМ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО КАРТОФЕЛЯ С РОЗМАРИНОМ	<u>150/100</u>	<u>750</u>
5 <u>ШНИЦЕЛЬ (КУРИЦА/СВИНИНА)</u> в хрустящей панировке, фаршированный сыром и помидорами	<u>220/15</u>	<u>650</u>
6 <u>СВИНИНА, ЗАПЕЧЕНАЯ ПО-КУПЕЧЕСКИ</u> С ГРИБАМИ ПОД СЫРНОЙ КРЫШЕЧКОЙ ИЗ ГАУДЫ	<u>260</u>	<u>730</u>
7 <u>СВИНИНА НА ГРИДЕ</u> С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТНЫМ САЛАТОМ	<u>200/100/60</u>	<u>700</u>
8 <u>СВИНАЯ КОРЕЙКА ПОД ЗОЛОТИСТОЙ ШУБОЙ</u> ИЗ КОПЧЁНОГО СЫРА С ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ ФРИ	<u>190/20</u>	<u>700</u>

<b>9 ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ С ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ</b>	<u>350</u>	<b><u>450</u></b>
<b>10 ГОВЯДИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ЗАПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b>	<u>120/150/</u> <u>50</u>	<b><u>850</u></b>
<b>11 ЯЗЫК, ЗАПЕЧЁНЫЙ С ГРИБАМИ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ</b>	<u>210</u>	<b><u>850</u></b>
<b>12 ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ЗАПЕЧЁНЫЙ В СЛИВКАХ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ</b>	<u>100/150/</u> <u>50</u>	<b><u>850</u></b>
<b>13 ТЕЛЯТИНА, ТОМЛЕНАЯ В КРАСНОМ ВИНЕ С ОВОЩАМИ</b>	<u>140/160</u>	<b><u>850</u></b>

### **ГАРНИРЫ**

	<u>ВЕС</u>	<u>Цена</u>
<b>1 АРОМАТНЫЙ РИС С ОВОЩАМИ</b>	<u>100</u>	<b><u>100</u></b>
<b>2 ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С ЗЕЛЕНЬЮ</b>	<u>100</u>	<b><u>250</u></b>
<b>3 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ</b>	<u>100</u>	<b><u>180</u></b>
<b>4 КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ</b>	<u>100</u>	<b><u>200</u></b>
<b>5 ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ</b>	<u>100</u>	<b><u>250</u></b>

### **ВТОРОЕ ОБЩЕЕ ГОРЯЧЕЕ**

	<u>ВЕС</u>	<u>Цена</u>
<b>1 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b>	<u>75</u>	<b><u>250</u></b>
<b>2 Люля кебаб из мраморной говядины. Подают с маринованным луком и гранатовым соусом.</b>	<u>200/50/5</u> <u>0</u>	<b><u>850</u></b>
<b>3 Люля-кебаб с говядиной</b>	<u>75</u>	<b><u>350</u></b>
<b>4 Люля-кебаб из курицы</b>	<u>75</u>	<b><u>250</u></b>
<b>5 Шашлык из свинины</b>	<u>100</u>	<b><u>300</u></b>
<b>6 Шашлык из свиной шейки</b>	<u>100</u>	<b><u>350</u></b>
<b>7 Шашлык из курицы</b>	<u>100</u>	<b><u>250</u></b>
<b>8 Лучок замаринованный к мясу</b>	<u>100</u>	<b><u>70</u></b>

<b>9 САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КЛЮКВОЙ</b>	<u>150</u>	<u>250</u>
<b>10 МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ</b>	<u>150</u>	<u>250</u>
<b>11 СОУС ШАШЛЫЧНЫЙ</b>	<u>50</u>	<u>90</u>
<b>12 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ</b>	<u>100</u>	<u>180</u>
<b>13 ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b>	<u>100</u>	<u>250</u>
<b>14 МАНТЫ ДОМАШНИЕ. ПОДАЮТ С АДЖИКОЙ</b>	<u>70/1шт</u>	<u>110</u>

### **ДЕСЕРТЫ**

ВЕС

Цена

<b>1 МИНИ- ТИРАМИСУ С ШОКОЛАДОМ ИЛИ САХАРНОЙ ПУДРОЙ</b>	<u>50/2</u>	<u>150</u>
<b>2 МИНИ- ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ ПОВАРА В АССОРТИМЕНТЕ</b>	<u>70</u>	<u>150</u>
<b>3 МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ</b>	<u>100</u>	<u>150</u>
<b>4 ПИРОЖНОЕ-МИНИ "АННА ПАВЛОВА"</b>	<u>60</u>	<u>150</u>
<b>5 ПАНАКОТА</b>	<u>50</u>	<u>150</u>
<b>6 ФРУКТОВОЕ АССОРТИ</b>	<u>1500</u>	<u>1500</u>
<b>7 ФРУКТОВОЕ ФЛАМБЕ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ В ХРУСТЯЩЕЙ КОРЗИНОЧЕ</b>	<u>400</u>	<u>320</u>
<b>8 НАПИТОК ИМБИРНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b>	<u>1000</u>	<u>300</u>
<b>9 МОРСЫ: (КЛЮКВЕННЫЙ, ЯГОДНЫЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ)</b>	<u>1000</u>	<u>300</u>

### **НАПИТКИ**

<b>1 ВОДКА "ЦАРСКАЯ" ОРИГИНАЛЬНАЯ</b>	<u>500</u>	<u>1000</u>
<b>2 ШАМПАНСКОЕ "РОССИЙСКОЕ"</b>	<u>750</u>	<u>700</u>
<b>3 ВИНО КР.,БЕЛ.,СУХ.,П/СЛ. В АССОРТИМЕНТЕ</b>	<u>750</u>	<u>800</u>
<b>4 СОК В АССОРТИМЕНТЕ</b>	<u>500</u>	<u>130</u>
<b>5 ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ В АССОРТИМЕНТЕ</b>	<u>500</u>	<u>80</u>
<b>6 ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ (МОЛОКО,ЛИМОН,САХАР)</b>	<u>1</u>	<u>80</u>

\*\*\*\*\*

#### **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:**

<b>СВАДЕБНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ГЛАВНОГО СТОЛА</b>		<u>15000</u>
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УБОРКА И ДР. ПОМЕЩЕНИЙ (ПО ВИНЕ ЗАКАЗЧИКА)</b>		<u>1000</u>
<b>СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СТОЛА (ПРОБКОВЫЙ СБОР)</b>	<u>1 чел</u>	<u>180</u>





































