

# Банкетное меню

## Холодные закуски

	Выход блюد (г)	Цена (рублей)
Семга слабого посола	50/10	220
Ломтики масляной рыбы	50/10	220
Горбуша слабого посола	50/10	150
Скумбрия маринованная	100	110
Кальмар, начиненный мягким сыром и лососем с кремом «бальзамик»	50/10	100
«Русский ролл» из сельди и свеклы, с зеленым лучком и гранатовыми зернами	50/10	80
Сельдь слабосоленая с маринованным лучком и картофелем	50/30/50	100
Филе трески в воздушном кляре	100	175
Буженина, запеченная с чесночком	50/10	135
Телятина томленая	50/10	130
Рулет из говядины, запеченный с ароматными травами и орешками	50/10	160
Язык говяжий со сливочным хреном	50/10	160

<b>Ломтики куриного филе в воздушном кляре</b>	<b>100</b>	<b>110</b>
<b>Куриный галантин, запеченный с овощами</b>	<b>50/10</b>	<b>120</b>
<b>«Царский студень» из телячьих ножек и домашних цыплят</b>	<b>50/5</b>	<b>80</b>
<b>Сырное плато (Маасдам, Тильзитер, Гауда, мед, орешки)</b>	<b>90/30</b>	<b>220</b>
<b>Баклажаны, запечённые с томатом и сыром</b>	<b>100</b>	<b>160</b>
<b>Слайсы баклажана, начиненные брынзой, орешками и кинзой</b>	<b>90</b>	<b>140</b>
<b>Свежие овощи с зеленью и чесночным соусом «Айоли» (огурец, томаты и болгарский перец)</b>	<b>100/20</b>	<b>10 0</b>
<b>Русские соленья и маринады (огурцы соленые, маринованные помидорки черри и квашеная капуста)</b>	<b>100</b>	<b>60</b>
<b>Грибное лукошко с лучком (ассорти маринованных грибов)</b>	<b>50/10</b>	<b>140</b>
<b>Маслины, оливки в креманке</b>	<b>100</b>	<b>160</b>
<b>Лимон, нарезка</b>	<b>100</b>	<b>45</b>

## **Салаты холодные и теплые**

<b>Классический «Цезарь» с листьями салата «Романо», помидорами черри, соусом из анчоусов и чипсами из французского багета Гарнируется на ваш выбор -</b>		
<b>филе цыпленка в прованских травах</b>	<b>180</b>	<b>210</b>
<b>слабосоленым лососем</b>	<b>180</b>	<b>360</b>
<b>«Лесная избушка» с куриным филе, черносливом, грибочками и грецким орехом. Заправленный соусом майонез</b>	<b>150</b>	<b>180</b>
<b>Салат из трех видов мяса, соленым огурчиком, свежими листьями и соусом майонез</b>	<b>150</b>	<b>200</b>
<b>«Месье Оливье» с говядиной, языком, овощами и соусом майонез</b>	<b>180</b>	<b>160</b>
<b>«Месье Оливье» с раковыми шейками, молодым зеленым горошком, перепелиным яйцом и соусом майонез</b>	<b>180</b>	<b>250</b>
<b>А-ля «Нисуаз» с тунцом, кальмаром, осьминожками, бланшированными овощами и оливковым маслом</b>	<b>180</b>	<b>260</b>
<b>«Греческий» со свежими овощами, обжаренным рассольным сыром и оливковым маслом</b>	<b>150</b>	<b>180</b>

<b>Салат со свежей капустой, <i>клюквой и слайсами копченой утки</i></b>	<b>150</b>	<b>140</b>
<b>Теплый салат с лососем, <i>деревенским картофелем, стручковой фасолью и медово-горчичной заправкой</i></b>	<b>180</b>	<b>250</b>
<b>Теплый салат с куриной печенью <i>и сердечками, хрустящими листьями и имбирной заправкой</i></b>	<b>180</b>	<b>190</b>

## **Горячие закуски**

<b>Брошет с лососем и лимоном</b>	<b>60/20</b>	<b>210</b>
<b>Брошет с кальмаром и перчиком</b>	<b>60/20</b>	<b>110</b>
<b>Брошет с куриными сердечками</b>	<b>60/20</b>	<b>100</b>
<b>Блинный узелок с говядиной и томатным соусом</b>	<b>100</b>	<b>130</b>
<b>Блинный узелок с грибами и цыпленком</b>	<b>100</b>	<b>120</b>
<b>Куриная ножка, запеченная в соусе «барбекю»</b>	<b>100</b>	<b>110</b>
<b>Ломтики говяжьей печени, запеченные в сметане</b>	<b>100</b>	<b>120</b>
<b>Рулет «по-царски» из курицы с тимьяном, грибочками и беконом</b>	<b>150</b>	<b>360</b>
<b>Свиной окорок, запеченный в меду с ароматными травами</b> <i>Подается с овощами и апельсиновым соусом. Минимальный заказ от 2кг</i>	<b>100</b>	<b>170</b>
<b>«Кулебяка Ростовская» из белых рыб, ароматного риса и филе горбуши</b> <i>Минимальный заказ от 1,5 кг</i>	<b>130/20</b>	<b>140</b>

## **Горячие блюда**

<b>Стейк из семги с соусом «бешамель» и лососевой икрой</b>	<b>100/30</b>	<b>560</b>
<b>Филе трески, запеченное с прованскими травами и гриллированными овощами</b>	<b>100/100</b>	<b>270</b>
<b>Стейк из горбуши с розовыми креветками Гарнируется башенками из картофельного мусса</b>	<b>100/20/100</b>	<b>420</b>
<b>Обжаренное филе ростовского судака с золотистым лучком и картофельными крокетами</b>	<b>100/30/70</b>	<b>280</b>
<b>Дуэт из морских рыб со сливками, запеченный в хрустящем тесте «фило»</b>	<b>180</b>	<b>300</b>
<b>Медальоны из говядины с овощами гриль и соусом розмарин</b>	<b>100/100</b>	<b>370</b>
<b>Свиные медальоны на подушке из картофельного пюре и со сливочно-грибным соусом</b>	<b>100/150</b>	<b>350</b>
<b>С картофелем по-деревенски</b>		<b>350</b>
<b>Свиное филе с черносливом в беконе и ореховым соусом. Гарнируется соцветиями брокколи и цветной</b>	<b>100/100</b>	<b>350</b>

**капусты**

**Свиная шейка в хрустящих хлопьях с  
луковым соусом и картофелем «пай»**

**100/80**

**310**

## *Напитки*

<b>Морс клюквенный</b>	<b>200</b>	<b>40</b>
<b>Морс вишневый</b>	<b>200</b>	<b>40</b>
<b>Напиток фруктово-ягодный</b>	<b>200</b>	<b>30</b>
<b>«Чайный стол» чай черный / зеленый или кофе (на выбор)сахар</b>	<b>200</b>	<b>40</b>
<b><i>Домашний лимонад из цитрусовых</i></b>	<b>200</b>	<b>40</b>