БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

BANQUET MENU

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

КАНАПЕ С РОСТБИФОМ	5 ШТ. / 205 Г	**950.–**
КАНАПЕ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ	5 ШТ. / 130 Г	**650.–**
КАНАПЕ С ЛОСОСЕМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ	5 ШТ. / 170 Г	**950.–**
КАНАПЕ С КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО	5 ШТ. / 165 Г	**690.–**
КАНАПЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ	5 ШТ. / 225 Г	**790.–**
КАНАПЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ	5 ШТ. / 120 Г	**590.–**
РОЛЛ С ЛОСОСЕМ	6 ШТ. / 196 Г	**1 050.–**
СЫРНЫЕ ШАРИКИ	5 ШТ. / 175 Г	**550.–**
МИМОЗА	10 ШТ. / 1000 Г	**1 790.–**
ОЛИВЬЕ	10 ШТ. / 1000 Г	**1 990.–**
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	10 ШТ. / 1000 Г	**1 690.–**
МИНИ БУРГЕР С ТЕЛЯТИНОЙ	10 ШТ / 1050 Г	**1 890.–**
МИНИ БУРГЕР С КУРИЦЕЙ	10 ШТ / 1050 Г	**1 790.–**
ШАУРМА МИНИ С БАРАНИНОЙ	100 Г	**250.–**
ШАУРМА МИНИ С ТЕЛЯТИНОЙ	100 Г	**250.–**
ШАУРМА МИНИ С КУРИЦЕЙ	100 Г	**220.–**
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ	10 ШТ / 350 Г	**1 890.–**
БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ И РУККОЛОЙ	10 ШТ / 350 Г	**1 790.–**
БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ КУРИНЫМ	10 ШТ / 400 Г	**1 190.–**
С КРЕВЕТКОЙ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО	10 ШТ / 350 Г	**1 590.–**
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ КОНКАСЕ	10 ШТ / 300 Г	**1090.–**
ТОРТ МАКОВЫЙ МИНИ	12 ШТ / 360 Г	**1090.–**
ТОРТ МЕДОВИК МИНИ	12 ШТ / 360 Г	**890.–**
ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ МИНИ	12 ШТ / 360 Г	**920.–**
КАНАПЕ С ФРУКТАМИ	5 ШТ / 390 Г	**990.–**

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

РОСТБИФ ХОЛОДНЫЙ	350 / 50 / 100 Г	**3 450.–**
МИКС ИЗ ПАСТРАМИ ТАКЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ	500 / 200 / 120 Г	**2 650.–**
ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	250 / 100 / 120 Г	**1 890.–**
ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	250 / 100 / 120 Г	**1 190.–**
РЫБНАЯ ДОСКА	250 / 60 Г	**3 250.–**
СЛАБОСОЛЕНАЯ СЁМГА С ОЛАДЬЯМИ	350 / 115 Г	**3 950.–**
АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ	260 Г	**2 100.–**
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ ТАКЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ	315 Г	**470.–**
ОГУРЦЫ СОЛЁНЫЕ	160 Г	**180.–**
ПОМИДОРЫ СОЛЁНЫЕ	160 Г	**180.–**
КАПУСТА КВАШЕННАЯ	160 Г	**180.–**
ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ МАРИНОВАННЫЕ	150 Г	**290.–**
ЧЕРЕМША МАРИНОВАННАЯ	50 Г	**150.–**
ОЛИВКИ	100 / 20 Г	**650.–**
ОВОЩНОЕ АССОРТИ	600 / 50 Г	**1 200.–**
ГРИБЫ		
БЕЛЫЕ СОЛЁНЫЕ	130 Г	**690.–**
ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ	130 Г	**690.–**
МАСЛЯТА СОЛЁНЫЕ	130 Г	**590.–**
ОПЯТА СОЛЁНЫЕ	130 Г	**590.–**
РОСТБИФ ГОРЯЧИЙ	1000 / 170 Г	**6 900.–**
БАЙРАМ КОЙ	1700 / 1000 Г	**8 500.–**
КОЙ ТОЙ	4100 / 1750 Г	**15 900.–**
КАРЕ ЯГНЕНКА	840 / 500 Г	**8 900.–**
УТКА С ЯБЛОКАМИ	2650 Г	**6 900.–**
СТЕРЛЯДЬ	1400 / 620 / 300 Г	**16 500.–**

ГРИЛЬ И ГАРНИРЫ

АССОРТИ ДОМАШНИХ КОЛБАСОК ГРИЛЬ	390 / 115/ 100 Г	**1 590.–**
УЧ-ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ	200 / 30 Г	**1 150.–**
УЧ-ПАНЖА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	200 / 30 Г	**1 150.–**
МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ	1080 Г	**7 500.–**
ЗАПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ	100 Г	**280.–**
ЦУККИНИ	100 Г	**250.–**
БАКЛАЖАНЫ	100 Г	**250.–**
ТОМАТЫ	100 Г	**200.–**
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ	150 Г	**190.–**
ЗАПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	150 Г	**270.–**
ОТВАРНОЙ ДИКИЙ РИС	150 Г	**250.–**
МОРКОВЬ С РОЗМАРИНОМ	150 / 30	**250.–**

ВЫПЕЧКА

НАБОР МЯСНОЙ	12 ШТ / 480 Г	**1 290.–**
НАБОР ОВОЩНОЙ	12 ШТ / 480 Г	**990.–**
САМСА БЕЙБИ С ТЕЛЯТИНОЙ	1 ШТ / 40 Г	**145.–**
САМСА БЕЙБИ С БАРАНИНОЙ И ТЕЛЯТИНОЙ	1 ШТ / 40 Г	**145.–**
САМСА БЕЙБИ С КУРИЦЕЙ	1 ШТ / 40 Г	**140.–**
САМСА БЕЙБИ С РИСОМ И ГРИБАМИ	4 ШТ / 160 Г	**560.–**
САМСА БЕЙБИ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	4 ШТ / 160 Г	**470.–**
САМСА БЕЙБИ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ	4 ШТ / 160 Г	**470.–**
САМСА БЕЙБИ С КАПУСТОЙ	4 ШТ / 160 Г	**470.–**
САМСА БЕЙБИ С КАРТОФЕЛЕМ	4 ШТ / 160 Г	**470.–**
САМСА БЕЙБИ С СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ	4 ШТ / 160 Г	**470.–**
САМСА БЕЙБИ С ЯБЛОКОМ	4 ШТ / 160 Г	**470.–**
САМСА С БАРАНИНОЙ	100 Г	**290.–**
САМСА С ЗЕЛЕНЬЮ И БРЫНЗОЙ	100 Г	**250.–**

ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ

ТОРТ ПАВЛОВА (МИН. ВЕС 1,5 КГ)	1000 Г	**3 100.–**
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ (МИН. ВЕС 2,1 КГ)	1000 Г	**2 800.–**
МЕДОВИК (МИН. ВЕС 2,1 КГ)	1000 Г	**1 900.–**

КАНАПЕ С РОСТБИФОМ

КУСОЧКИ РОСТБИФА С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, РУККОЛОЙ, С ЛУКОМ-ШАЛОТ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

950.–

5 ШТ. / 205 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
3–4 КАНАПЕ

КАНАПЕ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

ЗАПЕЧЁННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ И СОУСОМ ХОЙСИН

650.–

5 ШТ. / 130 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
3–4 КАНАПЕ

КАНАПЕ С ЛОСОСЕМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ

СЛАБОСОЛЁНАЯ СЁМГА СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

950.–

5 ШТ. / 170 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
3–4 КАНАПЕ

ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ.

КАНАПЕ С КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО

ОБЖАРЕННАЯ КРЕВЕТКА С АВОКАДО, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ПАПРИКОЙ
И КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

690.–

5 ШТ. / 165 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
3–4 КАНАПЕ

КАНАПЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ

СЫР МОЦАРЕЛЛА, ПОМИДОР, СОУС ПЕСТО
И БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ КРЕМ

790.–

5 ШТ. / 225 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
3–4 КАНАПЕ

КАНАПЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

ДОР БЛЮ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ

590.–

5 ШТ. / 120Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
3–4 КАНАПЕ

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

РОЛЛ СО СЛАБОСОЛЁНОЙ СЁМГОЙ, СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ И ШПИНАТОМ

1 050.–

6 ШТ. / 196 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
3–4 КАНАПЕ

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ЛУКОВИЧКАМИ И ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО

550.–

5 ШТ. / 175 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
3–4 КАНАПЕ

ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

ОЛИВЬЕ ДОМАШНИЙ

САЛАТ ИЗ ОТВАРНЫХ ОВОЩЕЙ И КОЛБАСЫ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ МАЙОНЕЗОМ.
ПОДАЁТСЯ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

1 990.–

10 ШТ. / 1000 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ СЕЛЬДИ И ОТВАРНЫХ ОВОЩЕЙ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ МАЙОНЕЗОМ

1 690.–

10 ШТ. / 1000Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ

МИМОЗА

САЛАТ ИЗ ГОРБУШИ И ОТВАРНЫХ ОВОЩЕЙ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ МАЙОНЕЗОМ.
ПОДАЁТСЯ С ТОСТОВЫМ ХЛЕБОМ

1 790.–

10 ШТ. / 1000 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ

МИНИ-БУРГЕР С КУРИЦЕЙ

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ КУРИЦЫ, ПОМИДОРОМ, СОЛЁНЫМ ОГУРЦОМ,САЛАТОМ РОМАНО И СЫРОМ ЧЕДДЕР НА КАРТОФЕЛЬНОЙ БУЛОЧКЕ С КУНЖУТОМ, КЕТЧУПОМ И МАЙОНЕЗОМ

1 790.–

10 ШТ. / 1050Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ

МИНИ-БУРГЕР С ТЕЛЯТИНОЙ

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ПОМИДОРОМ, СОЛЁНЫМ ОГУРЦОМ, САЛАТОМ РОМАНО И СЫРОМ ЧЕДДЕР НА КАРТОФЕЛЬНОЙ БУЛОЧКЕ С КУНЖУТОМ, КЕТЧУПОМ И МАЙОНЕЗОМ

1 890.–

10 ШТ. / 1050 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ

МИНИ-ШАУРМА

С БАРАНИНОЙ	С ТЕЛЯТИНОЙ	С КУРИЦЕЙ
250.–	250.–	220.–
100 Г	100 Г	100 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
1 ШАУРМУ

БРУСКЕТТЫ

С РОСТБИФОМ

1 890.–
10 ШТ / 350 Г

С ПАРМОЙ И РУККОЛОЙ

1 790.–
10 ШТ / 350 Г

С ПАШТЕТОМ КУРИНЫМ
И ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

1 190.–
10 ШТ / 400 Г

С КРЕВЕТКОЙ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО

1 590.–
10 ШТ / 350 Г

С ТОМАТАМИ КОНКАСЕ

1 090.–
10 ШТ / 300 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
2–3 БРУСКЕТТЫ

МИНИ-ТОРТ МАКОВЫЙ

МАКОВЫЙ ТОРТ БЕЗ МУКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И САХАРНОЙ ПУДРОЙ.
ПОДАЁТСЯ С КОФЕЙНЫМ СОУСОМ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЛИКЕРА

1 090.–

12 ШТ. / 360 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
2–3 МИНИ-ТОРТА

МИНИ-ТОРТ МЕДОВИК

ТОНКИЕ КОРЖИ С МЁДОМ И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

890.–

12 ШТ. / 360 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
2–3 МИНИ-ТОРТА

МИНИ-ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ

ИЗ ТОНКИХ ШОКОЛАДНЫХ КОРЖЕЙ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

920.–

12 ШТ. / 360 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
2–3 МИНИ-ТОРТА

КАНАПЕ С ФРУКТАМИ

АНАНАС, ГРУША, КИВИ, ВИНОГРАД, КЛУБНИКА, ГОЛУБИКА,
МЯТА И БАЗИЛИК С МЁДОМ

990.–

5 ШТ. / 390 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ
3–4 КАНАПЕ

РОСТБИФ ХОЛОДНЫЙ

ОХЛАЖДЁННЫЕ СЛАЙСЫ РОСТБИФА С МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ И САЛАТОМ

3 450.–

350 / 50 / 100 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 3 ГОСТЯ

МИКС ИЗ ПАСТРАМИ

ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ИНДЕЙКИ. ПОДАЁТСЯ
С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ И СЕЛЬСКИМ ХЛЕБОМ.
РЕКОМЕНДУЕМ НА 6–8 ГОСТЕЙ

2 650.–
500 / 20 / 120 Г

ТАКЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ:

ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

1 890.–
250 / 100 / 120 Г

ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ

1 190.–
250 / 100 / 120 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 6–8 ГОСТЕЙ

РЫБНАЯ ДОСКА

СЁМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ, ОСЕТРИНА ГОРЯЧЕГО И ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, ПАЛТУС ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, ПОДАЁТСЯ С ПОЛОВИНКОЙ ЛИМОНА

3 250.–

250 / 60 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 4 ГОСТЯ

СЛАБОСОЛЁНАЯ СЁМГА С ОЛАДЬЯМИ

КУСОЧКИ СЛАБОСОЛЁНОЙ СЁМГИ С ОЛАДЬЯМИ.
УКРАШАЕТСЯ ЗЕЛЕНЬЮ И ЯГОДАМИ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ

3 950.–

350 / 115Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 3 ГОСТЯ

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ

СЫР КОЗИЙ, ПАРМЕЗАН, КАМАМБЕР, ГОРГОНЗОЛА, УКРАШЕНЫ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, ЯГОДАМИ КЛУБНИКИ, ГОЛУБИКИ, ФИЗАЛИСА, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ВИНОГРАДОМ СУ ВИД, ЛИСТЬЯМИ МЯТЫ И КРЕСС-САЛАТОМ. ПОДАЁТСЯ С МЁДОМ

2 100.–

260 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 4 ГОСТЯ

ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

КВАШЕНАЯ КАПУСТА, СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ, БОЧКОВЫЕ ТОМАТЫ, СОЛЁНЫЙ ПЕРЕЦ, МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ ЧЕРРИ, МАРИНОВАННЫЙ ЧЕСНОК, ЧЕРЕМША. ПОДАЁТСЯ С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

470.–

315 Г

ОГУРЦЫ СОЛЁНЫЕ

180.–
160 Г

ПОМИДОРЫ СОЛЁНЫЕ

180.–
160 Г

КАПУСТА КВАШЕННАЯ

180.–
160 Г

ОЛИВКИ

650.–
100 / 20 Г

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ МАРИНОВАННЫЕ

290.–
150 Г

ЧЕРЕМША МАРИНОВАННАЯ

150.–
50 Г

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

1 200.–

600 / 50 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 4-6 ГОСТЕЙ

ГРИБЫ В АССОРТИМЕНТЕ

СОЛЁНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

690.–
130 Г

СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ

690.–
130 Г

СОЛЁНЫЕ МАСЛЯТА

590.–
130 Г

СОЛЁНЫЕ ОПЯТА

590.–
130 Г

ВНЕШНИЙ ВИД ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ
ОТ ПРИВЕДЕННЫХ В МЕНЮ

РОСТБИФ ГОРЯЧИЙ

РОСТБИФ СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ

6 900.–

1000 / 170 Г

РАСЧИТАНО НА 4–5 ГОСТЕЙ
РЕКОМЕНДУЕМ ЗАКАЗАТЬ ГАРНИР

КОЙ-ТОЙ

ПОЛОВИНА БАРАНА С ЗАПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ

15 900.–

4100 / 1750 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 15-20 ГОСТЕЙ

БАЙРАМ-КОЙ

БАРАНЬЯ НОГА С ОВОЩАМИ

8 500.–

1700 / 1000 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 10 ГОСТЕЙ

КАРЕ ЯГНЁНКА

МАРИНОВАННОЕ ОБЖАРЕННОЕ КАРЕ ЯГНЕНКА С ЗАПЕЧЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
С ЧЕСНОКОМ, ТИМЬЯНОМ, РОЗМАРИНОМ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ

8 900.–

840 / 500 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5–6 ГОСТЕЙ

ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

УТКА С ЯБЛОКАМИ

УТКА, ЗАПЕЧЁННАЯ ЦЕЛИКОМ, С АПЕЛЬСИНАМИ И МЁДОМ. ПОДАЁТСЯ
С ЗАПЕЧЁННЫМИ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ

6 900.–

2650 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 6-8 ГОСТЕЙ

СТЕРЛЯДЬ

СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

16 500.–

1400 / 620 / 300 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 8 ГОСТЕЙ

ГРИЛЬ И МАНГАЛ

УЧ ПАНЖА
ИЗ БАРАНИНЫ

1 150.–
200 / 30 Г

УЧ ПАНЖА
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

1 150.–
200 / 30 Г

ЗАПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ

280.–
100 Г

ЦУККИНИ

250.–
100 Г

БАКЛАЖАН

250.–
100 Г

ТОМАТЫ

200.–
100 Г

АССОРТИ ДОМАШНИХ КОЛБАСОК

КОЛБАСКИ ПИКАНТНЫЕ, КОЛБАСКИ С ПЕРЦЕМ И СЫРОМ, УЛИТКИ С МЯТОЙ.
ПОДАЮТСЯ С СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ, КИНЗОЙ, МАРИНОВАННЫМ КРАСНЫМ ЛУКОМ,
СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ И СОУСОМ БАРБЕКЮ

1 590.–

390 / 115 / 100 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 4 ГОСТЯ

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

МИДИИ, КАЛЬМАР, КРЕВЕТКИ, ОСЬМИНОГ ЖАРЕНЫЕ НА ГРИЛЕ С ИТАЛЬЯНСКИМИ СПЕЦИЯМИ.
ПОДАЁТСЯ С ЛИМОНОМ

7 500.–
1080 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5–6 ГОСТЕЙ

ГАРНИРЫ

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ

190.–
150 Г

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С РОЗМАРИНОМ

270.–
150 Г

ОТВАРНОЙ ДИКИЙ РИС

250.–
150 Г

МОРКОВЬ С РОЗМАРИНОМ

250.–
150/30 Г

НАБОРЫ ВЫПЕЧКИ

НАБОР МЯСНОЙ:
САМСА БЕЙБИ С ТЕЛЯТИНОЙ,
САМСА БЕЙБИ С КУРИЦЕЙ,
САМСА БЕЙБИ С БАРАНИНОЙ
И ТЕЛЯТИНОЙ

1 290.–
12 ШТ / 480 Г

НАБОР ОВОЩНОЙ:
САМСА БЕЙБИ С КАРТОФЕЛЕМ,
САМСА БЕЙБИ С КАПУСТОЙ,
САМСА БЕЙБИ С СЫРОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ

990.–
12 ШТ / 480 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 4-6 ГОСТЕЙ

САМСА БЕЙБИ С ТЕЛЯТИНОЙ

145.–
1 ШТ / 40 Г

САМСА БЕЙБИ С БАРАНИНОЙ И ТЕЛЯТИНОЙ

145.–
1 ШТ / 40 Г

САМСА БЕЙБИ С КУРИЦЕЙ

140.–
1 ШТ / 40 Г

САМСА БЕЙБИ С РИСОМ И ГРИБАМИ

560.–
4 ШТ / 160 Г

САМСА БЕЙБИ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

470.–
4 ШТ / 160 Г

САМСА БЕЙБИ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

470.–
4 ШТ / 160 Г

САМСА БЕЙБИ С КАПУСТОЙ

470.–
4 ШТ / 160 Г

САМСА БЕЙБИ С КАРТОФЕЛЕМ

470.–
4 ШТ / 160 Г

САМСА БЕЙБИ С СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ

470.–
4 ШТ / 160 Г

САМСА БЕЙБИ С ЯБЛОКОМ

470.–
4 ШТ / 160 Г

САМСА С БАРАНИНОЙ

290.–
100 Г

САМСА С ЗЕЛЕНЬЮ И БРЫНЗОЙ

250.–
100 Г

ТОРТ «ПАВЛОВА»

ВОЗДУШНОЕ БЕЗЕ С НЕЖНЕЙШИМ МАСКАРПОНЕ, СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
И ОРИГИНАЛЬНЫМ СОУСОМ ИЗ МАНГО

3 100.–
1000 Г

ЦЕНА ЗА КИЛОГРАММ.
МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС: 1,5 КГ

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

ТОРТ ИЗ ТОНКИХ ШОКОЛАДНЫХ КОРЖЕЙ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ.
УКРАШАЕТСЯ КАРАМЕЛЬНОЙ КОРЗИНКОЙ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

2 800.–
1000 Г

ЦЕНА ЗА КИЛОГРАММ.
МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС: 2,1 КГ

МЕДОВИК

НЕЖНЫЕ МЕДОВЫЕ КОРЖИ, ПРОПИТАННЫЕ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ.
УКРАШАЕТСЯ ФИЗАЛИСОМ И КАРАМЕЛЬНОЙ КОРЗИНКОЙ

1 900.–
1000 Г

ЦЕНА ЗА КИЛОГРАММ.
МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС: 2,1 КГ