

БАНКЕТНОЕ  
МЕНЮ



BANQUET  
MENU

## ФРУШЕТНЫЕ БЛЮДА

КАНАПЕ С РОСТБИФОМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	5 ШТ. / 205Г	<b>1050.-</b>
КАНАПЕ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ	5 ШТ. / 130Г	<b>720.-</b>
КАНАПЕ С ЛОСОСЕМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ	5 ШТ. / 170Г	<b>1050.-</b>
С КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО КАНАПЕ	5 ШТ. / 165Г	<b>770.-</b>
КАНАПЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ	5 ШТ. / 225Г	<b>850.-</b>
КАНАПЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 5 ШТ. /	120Г	<b>710.-</b>
РОЛЛ С ЛОСОСЕМ 6 ШТ. /	196Г	<b>1 250.-</b>
СЫРНЫЕ ШАРИКИ	5 ШТ. / 175Г	<b>750.-</b>
МИМОЗА	10 ШТ. / 1000Г	<b>1 950.-</b>
ОЛИВЬЕ	10 ШТ. / 1000Г	<b>2 150.-</b>
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	10 ШТ. / 1000Г	<b>1 770.-</b>
МИНИ-БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ	10 ШТ. / 1050Г	<b>2 250.-</b>
МИНИ-БУРГЕР С КУРИЦЕЙ	10 ШТ. / 1050Г	<b>2 150.-</b>
ШАУРМА МИНИ С КУРИЦЕЙ	100Г	<b>300.-</b>
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ	10 ШТ. / 350Г	<b>2 150.-</b>
БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ И РУКОЛОЙ	10 ШТ. / 350Г	<b>1 900.-</b>
БРУСКЕТТА С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ	10 ШТ. / 400Г	<b>1 350.-</b>
БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКОЙ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО	10 ШТ. / 350Г	<b>1 650.-</b>
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ КОНКАСЕ	10 ШТ. / 300Г	<b>1 150.-</b>
ТОРТ МАКОВЫЙ МИНИ	12 ШТ. / 360Г	<b>1 250.-</b>
ТОРТ МЕДОВИК МИНИ	12 ШТ. / 360Г	<b>950.-</b>
ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ МИНИ	12 ШТ. / 360Г	<b>1 050.-</b>
КАНАПЕ С ФРУКТАМИ	5 ШТ. / 390Г	<b>1 100.-</b>

## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

РОСТБИФ ХОЛОДНЫЙ	350 / 50 / 100Г	<b>3 650.-</b>
МИКС ИЗ ПАСТРАМИ	500 / 200 / 120Г	<b>2 750.-</b>

### ТАКЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	250 / 100 / 120 Г	<b>1 950.-</b>
ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	250 / 100 / 120 Г	<b>1 350.-</b>

РЫБНАЯ ДОСКА	250 / 60Г	<b>3 350.-</b>
СЛАБОСОЛЁНАЯ СЕМГА С ОЛАДЬЯМИ	300 / 115Г	<b>3 550.-</b>
АССОРТИ СЫРОВ	230 Г	<b>1 750.-</b>
СОЛЕНЬЯ	350 Г	<b>650.-</b>
<b>ТАКЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ</b>		
ОГУРЦЫ СОЛЁНЫЕ	160 Г	<b>250.-</b>
ПОМИДОРЫ СОЛЁНЫЕ	160 Г	<b>250.-</b>
КАПУСТА КВАШЕННАЯ	160 Г	<b>250.-</b>
ОЛИВКИ	100 / 20 Г	<b>650.-</b>
ОВОЩНОЕ АССОРТИ	600 / 50 Г	<b>1 200.-</b>
ГРИБЫ		
БЕЛЫЕ СОЛЁНЫЕ	130 Г	<b>850.-</b>
ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ	130 Г	<b>690.-</b>
МАСЛЯТА СОЛЁНЫЕ	130 Г	<b>590.-</b>
ОПЯТА СОЛЁНЫЕ	130 Г	<b>590.-</b>
РОСТБИФ ГОРЯЧИЙ	1000 / 170 Г	<b>7 250.-</b>
БАЙРАМ КОЙ	1700 / 1000 Г	<b>9 500.-</b>
КОЙ ТОЙ	4100 / 1750 Г	<b>9 500.-</b>
КАРЕ ЯГНЕНКА	840 / 500 Г	<b>8 900.-</b>
УТКА С ЯБЛОКАМИ	2650 Г	<b>7 550.-</b>
СТЕРЛЯДЬ	1400 / 620 / 300 Г	<b>16 700.-</b>

## ГРИЛЬ И ГАРНИРЫ

УЧ-ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ	200 / 30 Г	<b>1 350.-</b>
УЧ-ПАНЖА ИЗ ГОВЯДИНЫ	200 / 30 Г	<b>1 350.-</b>
МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ	1080 Г	<b>7 900.-</b>
ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ	100 Г	<b>310.-</b>
ЦУККИНИ	100 Г	<b>250.-</b>
БАКЛАЖАНЫ	100 Г	<b>250.-</b>
ТОМАТЫ	100 Г	<b>200.-</b>
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ	150Г	<b>190.-</b>
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	150Г	<b>270.-</b>
ОТВАРНОЙ ДИКИЙ РИС	150Г	<b>250.-</b>

## ВЫПЕЧКА

НАБОР МЯСНОЙ	12 ШТ. / 480Г	<b>1 350.-</b>
НАБОР ОВОЩНОЙ	12 ШТ. / 480Г	<b>990.-</b>
САМСА БЕЙБИ С ГОВЯДИНОЙ	1 ШТ. / 40Г	<b>200.-</b>
САМСА БЕЙБИ С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	1 ШТ. / 40Г	<b>180.-</b>
САМСА БЕЙБИ С КУРИЦЕЙ	1 ШТ. / 40Г	<b>180.-</b>
САМСА БЕЙБИ С РИСОМ И ГРИБАМИ	4 ШТ. / 160Г	<b>560.-</b>
САМСА БЕЙБИ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	4 ШТ. / 160Г	<b>470.-</b>
САМСА БЕЙБИ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ	4 ШТ. / 160Г	<b>470.-</b>
САМСА БЕЙБИ С КАПУСТОЙ	4 ШТ. / 160Г	<b>470.-</b>
САМСА БЕЙБИ С КАРТОФЕЛЕМ	4 ШТ. / 160Г	<b>470.-</b>
САМСА БЕЙБИ С СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ	4 ШТ. / 160Г	<b>470.-</b>
САМСА БЕЙБИ С ЯБЛОКОМ	4 ШТ. / 160Г	<b>470.-</b>

## ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ

ТОРТ ПАВЛОВА (МИН. ВЕС 1,5 КГ)	1000Г	<b>3 350.-</b>
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ (МИН. ВЕС 2,1 КГ)	1000Г	<b>3 100.-</b>
МЕДОВИК (МИН. ВЕС 2,1 КГ)	1000Г	<b>2 100.-</b>



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# КАНАПЕ С РОСТБИФОМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

КУСОЧКИ РОСТБИФА С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, РУКОЛОЙ, С КРАСНЫМ ЛУКОМ  
И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

1 050.—  
5 ШТ./205 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
3-4 КАНАПЕ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# КАНАПЕ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

ЗАПЕЧЁННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ И СОУСОМ ХОЙСИН

720.-

5 ШТ./ 130 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
3-4 КАНАПЕ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# КАНАПЕ С ЛОСОСЕМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ

СЛАБОСОЛЁНАЯ СЁМГА СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

1 050.—

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

770.—

5 ШТ. / 165 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
3-4 КАНАПЕ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# КАНАПЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ

СЫР МОЦАРЕЛЛА, ПОМИДОР, СОУС ПЕСТО  
И БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ КРЕМ

850.—

5 ШТ. / 225 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
3-4 КАНАПЕ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# КАНАПЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

ДОР БЛЮ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ

710.—

5 ШТ. / 120Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
3-4 КАНАПЕ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

РОЛЛ СО СЛАБОСОЛЁНОЙ СЁМГОЙ, СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ И ШПИНАТОМ

1 250.—

6 ШТ./196 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
3-4 КАНАПЕ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# СЫРНЫЕ ШАРИКИ

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ЛУКОВИЧКАМИ И ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО

750.—

5 ШТ. / 175 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
3-4 КАНАПЕ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# ОЛИВЬЕ ДОМАШНИЙ

ПОДАЁТСЯ С ИКРОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

2 150.—

10 ШТ. / 1000 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ СЕЛЬДИ И ОТВАРНЫХ ОВОЩЕЙ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ МАЙОНЕЗОМ

1 770.-

10 ШТ. / 1000Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# МИМОЗА

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

1 950.—

10 ШТ. / 1000 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# 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

2 150.-

10 ШТ. / 1050Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# МИНИ-БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ

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

2 250.—

10 ШТ./ 1050 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# МИНИ-ШАУРМА

С КУРИЦЕЙ

300.-  
100 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
1 ШАУРМУ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# БРУСКЕТТЫ

С РОСТБИФОМ

2 150.–  
10 ШТ. / 350 Г

С ПАРМОЙ И РУКОЛОЙ

1 900.–  
10 ШТ. / 350 Г

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

1 350.–  
10 ШТ. / 400 Г

С КРЕВЕТКОЙ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО

1 650.–  
10 ШТ. / 350 Г

С ТОМАТАМИ КОНКАСЕ

1 150.–  
10 ШТ. / 300 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
2-3 БРУСКЕТТЫ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# МИНИ-ТОРТ МАКОВЫЙ

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

1 250.-

12 ШТ. / 360Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
2-3 МИНИ-ТОРТА



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# МИНИ-ТОРТ МЕДОВИК

ТОНКИЕ КОРЖИ С МЁДОМ И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

950.—

12 ШТ. / 360 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
2-3 МИНИ-ТОРТА



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# МИНИ-ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ

ИЗ ТОНКИХ ШОКОЛАДНЫХ КОРЖЕЙ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

1 050.—

12 ШТ. / 360Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
2-3 МИНИ-ТОРТА



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# КАНАПЕ С ФРУКТАМИ

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

1 100.—

5 ШТ. / 390 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 1 ГОСТЯ  
3-4 КАНАПЕ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# РОСТБИФ, ХОЛОДНЫЙ

ОХЛАЖДЁННЫЕ СЛАЙСЫ РОСТБИФА С МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ И САЛАТОМ

3 650.—

350 / 50 / 100 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 3 ГОСТЯ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# МИКС ИЗ ПАСТРАМИ

ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ИНДЕЙКИ. ПОДАЁТСЯ  
С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ И СЕЛЬСКИМ ХЛЕБОМ.

## 2 750.—

500/200/120 Г

ТАКЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ:

ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

### 1 950.—

250 / 100 / 120 Г

ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ

### 1 350.—

250 / 100 / 120 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 6-8 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# РЫБНАЯ ДОСКА

СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ, ОСЕТРИНА ГОРЯЧЕГО И ХОЛОДНОГО  
КОПЧЕНИЯ, ОМУЛЬ СЛАБОЙ СОЛИ, ПОДАЁТСЯ С ПОЛОВИНКОЙ ЛИМОНА

3 350.—

250 / 60 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 4 ГОСТЯ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# СЛАБОСОЛЁНАЯ СЁМГА С ОЛАДЬЯМИ

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

3 550.—

300 / 115Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 3 ГОСТЯ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# АССОРТИ СЫРОВ

ДОР БЛЮ, ЧЕЧИЛ, СКАМОРЦА, ТАРТУФЕТТО, DÜRR 6 МЕСЯЦЕВ, ПАРМЕЗАН 14 МЕСЯЦЕВ

1 750.—

230 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 4 ГОСТЯ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# СОЛЕНЬЯ

СОЛЁНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ПОМИДОРЫ И ОГУРЦЫ, МОЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ,  
МАРИНОВАННЫЙ ЧЕСНОК, КВАШЕНАЯ КАПУСТА, МОЧЁНАЯ КЛЮКВА.  
ЗАПРАВЛЯЮТСЯ ДЕРЕВЕНСКИМ МАСЛОМ

650.—

350 Г



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

ОГУРЦЫ СОЛЁНЫЕ

250.-  
160 Г

ОЛИВКИ

650.-  
100 / 20 Г

ПОМИДОРЫ СОЛЁНЫЕ

250.-  
160 Г

КАПУСТА КВАШЕННАЯ

250.-  
160 Г



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# ОВОЩНОЕ АССОРТИ

ПОДАЁТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

1 200.—

600 / 50 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 4-6 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# ГРИБЫ В АССОРТИМЕНТЕ

СОЛЁНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

850.–  
130 Г

СОЛЁНЫЕ МАСЛЯТА

590.–  
130 Г

СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ

690.–  
130 Г

СОЛЁНЫЕ ОПЯТА

590.–  
130 Г



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# РОСТБИФ ГОРЯЧИЙ

РОСТБИФ СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ

7 250.—

1000 / 170 Г

РАСЧИТАНО НА 4-5 ГОСТЕЙ  
РЕКОМЕНДУЕМ ЗАКАЗАТЬ ГАРНИР



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# КОЙ-ТОЙ

ПОЛОВИНА БАРАНА С ЗАПЕЧЁННЫМИ ОВОЩАМИ

19 500.-

4100 / 1750 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 15-20 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# БАЙРАМ-КОЙ

БАРАНЬЯ НОГА С ОВОЦАМИ

9 500.-

1700/1000 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 10 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# КАРЕ ЯГНЁНКА

МАРИНОВАННОЕ ОБЖАРЕННОЕ КАРЕ ЯГНЁНКА С ЗАПЕЧЁННЫМИ 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

7 550.—

2650 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 6-8 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# СТЕРЛЯДЬ

СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

16 700.—

1400 / 620 / 300 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 8 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# ГРИЛЬ И МАНГАЛ

УЧ-ПАНЖА  
ИЗ БАРАНИНЫ

1 350.-  
200 / 30 Г

УЧ-ПАНЖА  
ИЗ ГОВЯДИНЫ

1 350.-  
200 / 30 Г

ЗАПЕЧЁННЫЙ ПЕРЕЦ

310.-  
100 Г

ЦУККИНИ

250.-  
100 Г

БАКЛАЖАН

250.-  
100 Г

ТОМАТЫ

200.-  
100 Г



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

ОСЬМИНОГ, МИДИИ, КАЛЬМАРЫ, КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С ИТАЛЬЯНСКИМИ  
СПЕЦИЯМИ. ПОДАЁТСЯ С ЛИМОНОМ

7 900.—

1080 Г

РЕКОМЕНДУЕМ НА 5-6 ГОСТЕЙ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# ГАРНИРЫ

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ  
С УКРОПОМ

190.-  
150 Г

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
С РОЗМАРИНОМ

270.-  
150 Г

ОТВАРНОЙ  
ДИКИЙ РИС

250.-  
150 Г



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# НАБОРЫ ВЫПЕЧКИ

## **НАБОР МЯСНОЙ:**

САМСА БЕЙБИ С ГОВЯДИНОЙ,  
САМСА БЕЙБИ С КУРИЦЕЙ,  
САМСА БЕЙБИ С БАРАНИНОЙ  
И ГОВЯДИНОЙ

1 350.—  
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



ВНИМАНИЕ: ПОДОБИЕ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

САМСА БЕЙБИ  
С ГОВЯДИНОЙ

**200.-**  
1 ШТ. / 40 Г

САМСА БЕЙБИ  
С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

**180.-**  
1 ШТ. / 40 Г

САМСА БЕЙБИ  
С КУРИЦЕЙ

**180.-**  
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



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# ТОРТ «ПАВЛОВА»

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

3 350.—

1000 Г

ЦЕНА ЗА КИЛОГРАММ.  
МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС: 1,5 КГ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

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

3 100.—

1000 Г

ЦЕНА ЗА КИЛОГРАММ.  
МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС: 2,1 КГ



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ  
ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ

# МЕДОВИК

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

2 100.—

1000 Г

ЦЕНА ЗА КИЛОГРАММ.  
МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС: 2,1 КГ