



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 3900 ₽

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

1 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Грунтовые томаты с сырным кремом	60 г
Рулетики из баклажанов с томатами, базиликом и творожным сыром	60 г
Филе сельди с тостами, картофелем, зеленью и пряным соусом	60 г
Баклажаны запечённые с томатами конкассе	150 г
Галантин из курицы	30 г
Русские копчености и колбасы	30 г
Шейка свиная шпигованная чесноком	35 г
Семга шеф-посола с сырным кремом и пшеничными галетами	60 г
Оливье с говядиной	90 г
Фирменный салат из цесарки	90 г
Мясной дуэт <i>или</i>	75 г
Филе волжского судака с картофельным кремом	120 г
Картофель печеный	75 г
Ягодный морс	200 мл
Сок	200 мл
Вода	200 мл
Хлебная корзина	

2 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Свежие сезонные овощи и зелень с оливковой или сметанной заправкой	60 г
Маринованные грибы	60 г
Филе сельди с тостами, картофелем, зеленью и пряным соусом	60 г
Домашний холодец	50 г
Филе масляной рыбы	30 г
Русские копчености и колбасы	30 г
Сырная тарелка	60 г
Ростбиф из филе бычка	30 г
Салат с языком и имбирной заправкой	90 г
Салат в греческом стиле	90 г
Жюльен с языком	120 г
Утиная грудка в горной лаванде с пюре из фенхеля и в цитрусовой подливке <i>или</i>	80 г
Щечки говяжьих с gratin из корневого сельдерея	100 г
Ягодный морс	200 мл
Сок	200 мл
Вода	200 мл
Хлебная корзина	

3 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Свежие сезонные овощи и зелень с оливковой или сметанной заправкой	60 г
Рулетики из баклажанов с томатами, базиликом и творожным сыром	60 г
Домашние соленья	60 г
Икра лосося на роллах из блинов с красной рыбой и мягким сыром	50 г
Угорь с соусом «Унаги» на микс-салате	30 г
Сырная тарелка	60 г
Галантин из курицы	30 г
Нарезка из языка с соусом «Васаби»	30 г
Оливье с говядиной	90 г
Салат из говядины с соусом Мутабаль	100 г
Жюльен из филе цыпленка	80 г
Куриная грудка с кукурузным пудингом в грибном соусе <i>или</i>	100 г
Стейк из свинины гриль	200 г
Ягодный морс	200 мл
Сок	200 мл
Вода	200 мл
Хлебная корзина	



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 4800 ₺

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

1 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Свежие сезонные овощи и зелень с оливковой или сметанной заправкой	60 г
Рулетики из баклажанов с томатами, базиликом и творожным сыром	60 г
Томаты с паприкой	50 г
Маслины / Оливки	30 г
Соленья домашние	60 г
Ростбиф из филе бычка	30 г
Семга шеф-посола с сырным кремом и пшеничными галетами	60 г
Угорь с соусом «Унаги» на микс-салате	30 г
Русские копчености и колбасы	30 г
Салат из утки с мандариновым соусом	90 г
Салат из языка с имбирной заправкой	90 г
Жюльен с говядиной	120 г
Филе-миньон с овощами <i>или</i>	125 г
Филе волжского судака с картофельным кремом	120 г
Ассортимент фруктов	150 г
Ягодный морс	200 мл
Сок	200 мл
Вода	200 мл
Хлебная корзина	

2 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Грунтовые томаты с сырным кремом под соусом «Кориандр»	60 г
Грибы маринованные и соленые	60 г
Брускетты с вялеными томатами	50 г
Сырная тарелка	60 г
Шейка свиная шпигованная чесноком	30 г
Галантин из курицы с фенхелем и апельсиновым дрессингом	30 г
Нарезка из языка с соусом «Васаби»	30 г
Семга шеф-посола с сырным кремом и пшеничными галетами	60 г
Филе масляной рыбы	30 г
Фирменный салат из цесарки	90 г
Салат «Оливье» с языком	90 г
Томленая баранина с чечевицей и мини-морковкой <i>или</i>	100 г
Филе лосося медленного томления с картофельным брандатом	100 г
Баклажаны запеченные с томатами конкассе	150 г
Ассортимент фруктов	150 г
Ягодный морс	200 мл
Сок	200 мл
Вода	200 мл
Хлебная корзина	



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 6800 ₺

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

1 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Свежие сезонные овощи и зелень с оливковой или сметанной заправкой	60 г
Рулетки из баклажанов с томатами, базиликом и творожным сыром	60 г
Маслины / Оливки	30 г
Сырная тарелка	60 г
Семга шеф-посола с сырным кремом и пшеничными галетами	60 г
Филе масляной рыбы	30 г
Икра лосося на роллах из блинов с красной рыбой и мягким сыром	60 г
Шейка свиная шпигованная чесноком	30 г
Нарезка из языка с соусом «Васаби»	30 г
Креветки в панко с тайским соусом	150 г
Салат в греческом стиле	90 г
Салат «Оливье» с говядиной	90 г
Медальоны из говядины <i>или</i>	150 г
Дорадо с хрустящими баклажанами и томатами	300 г
Картофельный гратен	150 г
Ассортимент фруктов «Премиум»	150 г
Ягодный морс	200 мл
Сок	200 мл
Вода	200 мл
Хлебная корзина	

2 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Свежие сезонные овощи и зелень с оливковой или сметанной заправкой	60 г
Домашние соленья	60 г
Сырная тарелка	60 г
Филе сельди с тостами, картофелем, зеленью и пряным соусом	60 г
Тартар из лосося	50 г
Угорь с соусом «Унаги» на микс-салате	30 г
Тигровые креветки в острой глазури	30 г
Галантин из курицы с фенхелем и апельсиновым дрессингом	30 г
Жаренный сыр Камамбер с ягодным соусом	100 г
Ростбиф из филе бычка	30 г
Салат с креветками и томатами конкассе в цитрусовой заправке	90 г
Салат из говядины с соусом Мутабаль	90 г
Фирменный салат из цесарки	90 г
Жюльен с языком	120 г
Филе лосося медленного томления с картофельным брандатом <i>или</i>	100/150 г
Филе-миньон с овощами	150/100/120 г
Ассортимент фруктов «Премиум»	150 г
Ягодный морс	200 мл
Сок	200 мл
Вода	200 мл
Хлебная корзина	



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | КОНСТРУКТОР

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

ПАРАДНЫЕ БЛЮДА*

Барашек, замаринованный в вине и травах (на 50 персон) 10 000 г 47 000 ₽

(Целиковый запеченный барашек. Подается на большом блюде с фруктами и овощами, разрезается в зале поварами)

Поросенок, запеченный целиком (на 20 персон) 5 000 г 27 000 ₽

(Фаршированный мясным муссом. Подается на большом блюде с фруктами и овощами)

Индейка, фаршированная фруктами (на 10 персон) 3 000 г 22 000 ₽

(Запеченная индейка, фаршированная яблоками и черносливом. Подается на большом блюде с фруктами и овощами)

Лосось, фаршированный муссом из форели (на 40 персон) 5 000 г 40 000 ₽

(Целиковая семга без костей, фаршированная муссом из форели. Холодная подача)

Осетр (на 10 персон) 3 000 г 25 000 ₽

(Запеченный осетр, украшенный зеленью, лимоном, овощами. Подается на большом блюде)

Гусь с яблоками (на 10 персон) 3 000 г 20 000 ₽

(Целиковый гусь, фаршированный яблоками и черносливом. Подается на большом блюде с фруктами и овощами)

Свиной окорок (на 30-35 персон) 7 000 г 20 000 ₽

(Целиковый запеченный окорок. Подается на большом блюде с овощами, фруктами и зеленью)

Сом Волжский (на 30 персон) 10 000 г 28 000 ₽

(Запеченный целиком. Подается на большом блюде с соусом из белого вина, лимоном, зеленью, овощами)

Телячья нога (на 50 персон) 15 000 г 85 000 ₽

(Подается на большом блюде, фламбируется коньяком в зале, разрезается поварами)

Жигу барашка в красном вине (на 10 персон) 3 000 г 18 000 ₽

(Запеченная задняя часть барашка, украшенная фруктами, овощами, зеленью)

Утка в вине (на 6-8 персон) 3 000 г 12 000 ₽

(Маринованная в вине и пряных травах утка, фаршированная яблоками и черносливом. Подается целиком на большом блюде с овощами, фруктами и ягодным соусом)

Судак, фаршированный сливочным муссом (на 10 персон) 2 000 г 18 000 ₽

(Приготовлен на пару, фарширован сливочным муссом. Холодная подача на большом блюде с фруктами и овощами)

*По предварительному заказу



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | КОНСТРУКТОР

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

ОВОЩНОЙ СТОЛ

Грунтовые томаты с сырным кремом под соусом «Кориандр»	260 г	420 ₽
Свежие сезонные овощи и зелень с оливковой или сметанной заправкой	200/50 г	450 ₽
Салат «В греческом стиле» (свежие овощи, маслины, творожный крем и соус «Винегрет»)	175 г	450 ₽
Рулетики из баклажанов с томатами, базиликом и творожным сыром (обжаренные баклажаны, начинка из томатов и творожного крема, кедровые орехи, соус из зелени)	200 г	480 ₽

ВСЕ ДЛЯ ВОДОЧНОЙ ЦЕРЕМОНИИ

Маринованные и соленые грибы (грузди, лисички, опята, масляная заправка, лук, зелень)	200 г	600 ₽
Филе сельди с тостами, картофелем, зеленью и пряным соусом	100/150 г	350 ₽
Домашний холодец	150/20 г	350 ₽
Соленья (капуста квашеная, грузди, томаты черри, маринованные корнишоны, оливки, зелень)	200 г	400 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Семга шеф-посола с сырным кремом и пшеничными галетами	100/50 г	950 ₽
--	----------	-------

Нарезка из языка с соусом «Васаби»	100/30 г	600 ₽
Икра лосося на роллах из блинов с красной рыбой и мягким сыром (пшеничные роллы из блинов, начинка из семги и сливочного сыра, красная икра)	20/150/40 г	700 ₽
Галантин из курицы с фенхелем и апельсиновым дрессингом	100/50 г	550 ₽
Ростбиф из филе бычка (филе вырезки прожарки «Медиум», лист салата, маринованные томаты черри)	100 г	800 ₽
Русские копчености и колбасы (колбаса п/к, карбонад в/к, ветчина, лист салата, зелень, томаты черри)	100 г	350 ₽
Тигровые креветки в острой глазури	120 г	1400 ₽
Угорь с соусом «Унаги» на микс-салате	100 г	650 ₽
Шейка свиная шпигованная чесноком	100 г	420 ₽
Филе масляной рыбы (нарезанное копченое филе каменного сига, лист салата, лимон, зелень, маслины)	100 г	750 ₽
Брускетты с вялеными томатами	100 г	300 ₽
Томаты с паприкой	100 г	300 ₽
Тартар из лосося	100 г	700 ₽



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | КОНСТРУКТОР

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

САЛАТЫ

Салат из говядины с соусом Мутабаль	200 г	650 ₽
Салат из утки с мандариновым соусом	145 г	520 ₽
Салат «Оливье» с говядиной	175 г	400 ₽
Салат «Оливье» с языком	175 г	400 ₽
Салат с морепродуктами и манговым соусом	180 г	750 ₽
Салат с языком и соусом васаби	175 г	620 ₽
Фирменный салат из цесарки (микс-салат, томаты черри, соленые огурцы, копченое филе цесарки, белые грибы, пармезан)	175 г	720 ₽
Салат с креветками и томатами конкассе в цитрусовой заправке	175 г	780 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен с говядиной (филе говядины в сливочном соусе, запеченное с сыром)	120 г	420 ₽
Жюльен с цыпленком (филе цыпленка в сливочном соусе, запеченное с сыром)	120 г	350 ₽
Жюльен с языком (язык в сливочном соусе, запеченный с сыром)	120 г	420 ₽
Креветки в панко с тайским соусом	150/40 г	950 ₽
Камамбер с ягодным соусом	100/50 г	700 ₽
Баклажан запеченный с томатами конкассе	100/50 г	420 ₽

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Дорадо с хрустящими баклажанами и томатами	300/100 г	900 ₽
Филе лосося медленного томления с картофельным брандатом (филе лосося на пару, соус «Унаги», картофельный крем с копченой рыбой)	100/100 г	1200 ₽
Филе волжского судака с картофельным кремом и подпеченным перцем	120/120/40 г	600 ₽
Филе семги с пюре из цветной капусты	100/150 г	1200 ₽
Судак на пару с припущенными овощами	140/120 г	600 ₽

МЯСНЫЕ БЛЮДА

«Мясной дуэт» (запеченный рулет из свинины и вырезки из говядины, мясной соус)	150/50 г	680 ₽
Томленая баранина с чечевицей и мини-морковкой	200 г	780 ₽
Щечки говяжьи с gratenem из корневого сельдерея	100/100 г	750 ₽
Свинина с ананасом	120/50 г	600 ₽
Филе-миньон с овощами (медальоны из говяжьей вырезки, овощи гриль, мясной и сливочный соусы)	100/120 г	800 ₽
Свинина запеченная в мясном соусе с печеным картофелем	150/50 г	580 ₽



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | КОНСТРУКТОР

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриная грудка с
кукурузным пудингом
в грибном соусе 100/60 г 520 ₺

Утиная грудка в горной
лаванде с пюре из фенхеля
и в цитрусовой подливе 120/55 г 730 ₺

БАРБЕКЮ (Заказ от 10 порций)

Каре баранины 200/50 г 2000 ₺

Медальоны из говядины 150/50 г 1300 ₺

Плов из баранины 300 г 520 ₺

Плов из говядины 300 г 480 ₺

Плов овощной 300 г 350 ₺

Стейк из свинины гриль 200/50 г 650 ₺

Стейк из лосося гриль 120/50 г 1200 ₺

Шашлык из баранины 200/50 г 1100 ₺

Шашлык из курицы 200/50 г 550 ₺

Шашлык из свинины 200/50 г 620 ₺

Суп «Шурпа» из баранины* 300 г 550 ₺

Суп «Харчо»* 300 г 420 ₺

Уха «Рыбацкая»* 250 г 420 ₺

ГАРНИРЫ

Брокколи и цветная капуста 150 г 230 ₺

Картофельный гратен 150 г 210 ₺

Картофель печеный 150 г 210 ₺

Картофель фри 150 г 230 ₺

Картофельное пюре 150 г 210 ₺

Молодой картофель с зеленью 150 г 210 ₺

Овощи гриль 150 г 230 ₺

Овощи на пару 150 г 230 ₺

Рис с овощами 150 г 230 ₺

Фасоль стручковая 150 г 210 ₺

СОУСЫ

Аджика домашняя 50 г 100 ₺

Кетчуп 50 г 80 ₺

Майонез 50 г 80 ₺

Сметана 50 г 100 ₺

Горчичный соус 50 г 100 ₺

Соус «Коктейль» 50 г 150 ₺

Сливочный соус 50 г 100 ₺

Соус «Тартар» 50 г 100 ₺

Соус «Ткемали» 50 г 150 ₺

Томатный соус 50 г 100 ₺

Соус с хреном 50 г 100 ₺

Ягодный соус 50 г 80 ₺

ДОПОЛНЕНИЯ

Маслины / Оливки 100 г 350 ₺

Пирог с мясом 50 г 100 ₺

Пирог с яблоками 50 г 70 ₺

Пирог с яйцом 50 г 70 ₺

Сырная тарелка 200/70 г 650 ₺

Фрукты классика 1000 г 950 ₺

Фрукты премиум 1000 г 1600 ₺



*От 10 порций



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | КОНСТРУКТОР

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

ФУРШЕТ

Бриошь Пате	100 г	300 ₽
Волован с икрой	20 г	270 ₽
Канapé с креветками	45/2 г	150 ₽
Канapé с ростбифом	20 г	180 ₽
Канapé с сельдью	20 г	100 ₽
Канapé с семгой	20 г	150 ₽
Канapé с сыром и виноградом	20 г	100 ₽
Канapé с уткой	50 г	150 ₽
Канapé с шампиньонами	20 г	100 ₽
Канapé с языком	30 г	170 ₽
Сезонные овощи	200 г	450 ₽
Шот с овощными палочками	70 г	150 ₽
Тарталетка с икрой	50 г	300 ₽
Тарталетка с салатом «4 мяса»	50 г	200 ₽
Тарталетка с салатом «Мелисье» с фазаном	50 г	200 ₽
Тарталетка с салатом «Оливье» с языком	50 г	160 ₽
Фрукты на шпажках	50 г	100 ₽

НАПИТКИ

Кофе эспрессо	30 мл	120 ₽
Кофе американо	100 мл	180 ₽
Чай пакетированный	200 мл	60 ₽
Сок в ассортименте	1000 мл	400 ₽
Ягодный морс	1000 мл	500 ₽
Вода газированная / негазированная	500 мл	150 ₽
Вода «Нарзан»	500 мл	200 ₽

ДЕСЕРТЫ

Бисквит с ягодами	50 г	170 ₽
Корзиночка с кремом и нугой	50 г	200 ₽
Торт от шеф-кондитера	1000 г	3300 ₽
Птичье молоко	150 г	350 ₽
Черничный десерт с фермерским творогом	140 г	350 ₽
Домашний чизкейк (классический, малиновый, фисташковый)	120 г	380 ₽

