

## Банкетное меню

### Холодные закуски:

<b>Тарталетка с красной икрой</b>	шт	130
<b>Канане с лососем в кунжуте</b>	шт	120
<i>Огурец свежий, лосось в кунжуте, помидор «Черри»</i>		
<b>Канане с лососем с/с</b>	шт	130
<i>Снокс, сливочный сыр, лосось слабой соли</i>		
<b>Тост с сельдью</b>	шт	60
<i>Тост, сыр, сельдь с/с, лук</i>		
<b>Канане с ветчиной</b>	шт	60
<i>Бородинский хлеб, ветчина, помидор черри</i>		
<b>Канане с сыром и черри</b>	шт	60
<i>Помидор черри, сыр «Моцарелла»</i>		
<b>Канане с колбаской с/к</b>	шт	60
<i>Бородинский хлеб, колбаса, огурец соленый, маслина</i>		
<b>Канане с креветкой</b>	шт	115
<i>Сельдерей, креветка, маслина</i>		
<b>Канане с сыром на крекере</b>	шт	50
<i>Сыр мраморный, сыр сливочный, крекер сладкий, виноград</i>		
<b>Канане с рулетом из языка</b>	шт	70
<i>Бородинский хлеб, язык, огурец соленый, сливочный сыр</i>		
<b>Канане с баклажанным рулетом</b>	шт	50
<i>Бородинский хлеб, баклажан, сыр, арахис, чеснок, майонез</i>		
<b>Профитроли с мясным салатом</b>	шт	70
<i>Салат: огурец, яйцо, морковь, яблоки, картофель, ветчина, горошек, помидор, майонез</i>		
<b>Профитроли с куриным паштетом</b>	шт	40
<b>Профитроли с рыбным салатом</b>	шт	130
<i>Салат: лосось, авокадо, креветки, каперсы, чеснок, горчица, майонез</i>		
<b>Ассорти из рулетиков</b>	550	530
<i>Рулетики из языка с сливочным соусом, баклажанные рулетики с сыром и орехами, рулетики из ветчины с сыром.</i>		
<b>Рулетики из баклажан с фаршем</b>	165	230
<i>Фарш из свинины с луком</i>		
<b>Рулетик из огурца с форелью и мягким сыром</b>	шт	60
<b>Фаршированный финик в жареном беконе</b>	шт	60
<b>Рыба под маринадом</b>	150	220
<i>Филе трески в томатно-овощном маринаде</i>		

### **Фруктовое ассорти**

<b>Виноград</b>	100	<b>60</b>
<b>Груша</b>	100	<b>60</b>
<b>Яблоко</b>	100	<b>60</b>
<b>Киви</b>	100	<b>60</b>
<b>Ананас</b>	100	<b>80</b>
<b>Апельсин</b>	100	<b>60</b>
<b>Грейпфрут</b>	100	<b>60</b>

### **Овощное ассорти**

<b>Огурец свежий</b>	100	<b>50</b>
<b>Помидор свежий</b>	100	<b>50</b>
<b>Помидор «Черри»</b>	100	<b>95</b>
<b>Перец болгарский (красный/желтый)</b>	100	<b>70</b>
<b>Сельдерей</b>	100	<b>80</b>

### **Разносолы**

<b>Тарелка домашних маринадов</b>	400	<b>300</b>
<i>Капуста, огурцы, шампиньоны, перец</i>		
<b>Чеснок маринованный</b>	100	<b>120</b>
<b>Черемша маринованная</b>	100	<b>120</b>
<b>Перец маринованный</b>	100	<b>120</b>
<b>Помидор «Черри» маринованный</b>	100	<b>120</b>
<b>Корнишоны маринованные</b>	100	<b>120</b>
<b>Огурцы малосольные</b>	100	<b>120</b>
<b>Капуста квашеная</b>	100	<b>120</b>
<b>Грузди со сметаной и зеленым луком</b>	120	<b>255</b>

### ***Мясное ассорти***

<b><i>Буженина</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>160</i></b>
<b><i>Куриный рулет (от 500 гр)</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>160</i></b>
<b><i>Ростбиф</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>160</i></b>
<b><i>Балык</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>130</i></b>
<b><i>Говядина варено-копченая</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>130</i></b>
<b><i>Колбаса сырокопченая</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>175</i></b>
<b><i>Колбаса полукопченая</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>130</i></b>

### ***Рыбное ассорти***

<b><i>Лосось шеф-посола</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>350</i></b>
<b><i>Лосось по-норвежски</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>350</i></b>
<b><i>Форель холодного копчения</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>380</i></b>
<b><i>Масляная рыба</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>380</i></b>
<b><i>Палтус холодного копчения (от 300 гр)</i></b>	<b><i>100</i></b>	<b><i>450</i></b>

### ***Сырное ассорти***

<b><i>Пармезан</i></b>	<b><i>50</i></b>	<b><i>150</i></b>
<b><i>Дор-блю</i></b>	<b><i>50</i></b>	<b><i>230</i></b>
<b><i>Моцарелла</i></b>	<b><i>50</i></b>	<b><i>120</i></b>
<b><i>Гауда</i></b>	<b><i>50</i></b>	<b><i>130</i></b>
<b><i>Сулугуни</i></b>	<b><i>50</i></b>	<b><i>140</i></b>

## Мясные салаты

<b>Салат с медово-горчичной курицей</b>	180	230
<i>Филе цыпленка, салат айсберг, помидоры черри, заправка: мёд, горчица, уксус бальзамический</i>		
<b>Оливье по старинному рецепту</b>	220	230
<i>В его состав входят: язык отварной, ветчина, картофель, морковь, зеленый горошек, огурец солёный, яйцо, соус</i>		
<b>Салат «Петровский»</b>	200	230
<i>салат из говядины копченой, ветчины, колбасы сырокопченой, грудки куриной, с редисом, перцем болгарским, картофелем, шампиньонами, горошком и сливочным соусом с хреном</i>		
<b>Салат «Спринтер»</b>	160	200
<i>Обжаренная говядина и куриная грудка с пекинским салатом, болгарским перцем, свежим и солёным огурцом, заправляется соевым соусом и украшается виноградом</i>		

## Рыбные салаты

<b>Восточный салат</b>	120	200
<i>Креветки, треска, масляная рыба, лук, помидоры черри, лобио, масло оливковое, масло кунжутное, айсберг, романно, лайм</i>		
<b>Салат из кальмаров с гранатом</b>	100	180
<i>Кальмары, яблоки, лук репчатый, салат айсберг, гранат, майонез</i>		
<b>Селёдка под шубой</b>	100	130
<b>Мимоза</b>	100	200
<i>Рыбный салат слоями с лососем, картофелем, морковью, луком, майонезом.</i>		
<b>Оливье без правил</b>	200	290
<i>Рыбный салат с сёмгой шеф посола и красной икрой, остальные ингредиенты как в классическом оливье</i>		

## Овощные салаты

<b>«Греческий»</b>	195	200
<i>Огурец, помидор, перец болгарский, сыр «Фетакса», лук порей, маслины, оливки, масло оливковое</i>		
<b>«Свежесть»</b>	120	110
<i>Капуста, морковь, сельдерей, апельсин, масло</i>		
<b>Салат микс овощной</b>	120	160
<i>Латук, айсберг, огурец, помидор черри, перец болгарский, руккола, масло оливковое, уксус винный</i>		

## Горячие блюда

### Свинина:

**Свинина в горчичном соусе** 100/75/35 350

Медальоны, тушенные в сливочно-горчичном соусе.

**Медальоны из свинины** 120/60/50 399

Медальоны с грибным соусом и картофельными дольками

**Свиная отбивная на гриле** 180/50 400

Стейк из свиной шеи в пряном маринаде с соусом «Полька»

**Свинина на кости с перечным соусом** 150/50 350

Соус: перец, уксус, сливки

### Говядина:

**Телятина с пряными травами** 150 390

**Телятина с лисичками** 170 380

**Ростбиф с огуречной лапшой** 290 480

**Люля кебаб из говядины** 330 390

### Птица:

**Куриные медальоны** 170/100 350

В розовом соусе с картофельными дольками

**Филе цыпленка в беконе** 230/50 380

### Рыба:

**Лосось с икорным соусом и пряным рисом** 100/100/50 420

**Лосось, запеченный с луком пореем** 170 415

**Лосось с корочкой из хрена** 150/75/65 400

**Лосось жареный** 100 350

**Треска со сливочно-грибным соусом** 170 320

**Треска под сливочной корочкой с вялеными томатами** 140 350

**Палтус жареный с овощами** 150/100/20 380

**Судак со шпинатным соусом** 120/50 320

**Судак со спаржей** 120/60 410

## Горячие закуски

<b>Жюльен грибной</b> <i>Шампиньоны, лук, сыр, сливки</i>	180	190
<b>Жюльен с курицей и ветчиной</b> <i>Филе цыпленка, ветчина, лук, перец болгарский, сыр, сливки</i>	100	200
<b>Жульен из языка</b> <i>Язык, лук, ветчина, сыр, сливки</i>	150	230
<b>Шашлычки из курицы</b>	130	170
<b>Шашлычки из лосося в кунжуте</b>	100	450
<b>Окорочок фаршированный</b> <i>Лук, морковь, шампиньоны,</i>	150	175
<b>Баклажаны запеченные</b> <i>Запекаются с помидором и сыром</i>	150	115

## Спецпредложение

<b>Щука фаршированная (от 2 кг)</b> <i>Яйцо, лук, морковь, филе щуки</i>	1 кг	2500
<b>Шо фруа из форели(от 1,5 кг)</b> <i>Шпинат, сыр, перец болгарский, желатин, майонез, лимоны</i>	1 кг	3000
<b>Судак в кляре (от 500 гр)</b>	1000	2200
<b>Окорок свиной запеченный (от 2 кг)</b> <i>Свинина, шпигованная морковью и чесноком</i>	1 кг	1500