



Банкетное Меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ Буженина, телячий язык, куриный рулет, подается с соусами «Хрен», «Аджика» и «Горчица».	50/50/50/85	790₽
РОСТБИФ ВИТЕЛЛО ТОНАТО Ростбиф с соусом «Вителло Тонато» из тунца, анчоусов, каперсов и майонеза.	120/40/30	980₽
АССОРТИ СЫРОВ «Чеддер» «Пармезан», «Гауда», «Мраморный», подаются с виноградом, грецкий орехом и медом.	40/40/40/40/120	1150₽
ОВОЩНОЕ АССОРТИ Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, редис, зелень.	65/65/65/30/25	570₽
АССОРТИ СОЛЕНИЙ Маринованные овощи: огурцы, помидоры, капуста, черемша, морковь по-корейски.	70/70/70/60/40/20	480₽
СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ Пряное филе сельди с отварным картофелем, красным луком и душистым маслом.	100/100/90	480₽
СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ Семга слабого посола, подаётся со сливочным маслом, лимоном и зеленым салатом.	100/40	980₽
КАПРЕЗЕ Сыр «Моцарелла» со свежими томатами и соусом «Песто».	110/90/20	720₽
ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ «ГРЕЧЕСКИЙ ГИГАНТ» Оливки, маслины с соусом «Песто».	100/5	520₽
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН Баклажаны с начинкой из сливочного сыра с добавлением чеснока и грецких орехов	100/5	570₽
РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ Ветчина с начинкой из сыра, майонеза и чеснока.	100/5	480₽
БРУСКЕТТА С ГОРБУШЕЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ Горбуша слабого посола, сыр творожный, руккола, томаты черри на Чиабатте	100/5	220₽

Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер.
С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя.

Банкетное Меню

САЛАТЫ

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ГОВЯДИНОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ Традиционный салат в сочетании с нежной говядиной и перепелиным яйцом, заправляется соусом «Майонез».	180/20/1	620₽
ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ-ГРИЛЬ Запеченное филе цыпленка, свежие томаты, лист салата Айсберг. Подаётся с хрустящими гренками и соусом «Цезарь».	250	650₽
САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ЯЗЫКОМ И ЗАПЕЧЁННОЙ КУРИЦЕЙ Традиционный салат с языком и запечённой курицей и перепелиным яйцом, заправляется соусом «Майонез».	220	590₽
САЛАТ С РОСТБИФОМ И ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ Микс салатов Айсберг, Латук, Руккола, ростбиф, огурец свежий, свежий томат, салатный лук, заправляется горчиной заправкой.	220	720₽
САЛАТ «ОЛИВЬЕ ЛЮСЬЕН» С СЕМГОЙ МАЛОЙ СОЛИ Традиционный салат с семгой слабой соли и креветками запечёнными, яйцом, заправляется соусом «Майонез».	175	620₽
САЛАТ «ПРОВАНС» Телячий язык, лист салата, шампиньоны, свежие огурцы, сыр пармезан, сухарики, заправляется соусом «Цезарь».	200/2	650₽
САЛАТ «АЛЬПИЙСКИЙ» Буженина, филе куриное, лист салата Айсберг, свежие томаты, болгарский перец, малосольные огурцы, маринованные грибы, заправляется соусом бальзамическим и соусом «Майонез».	250	590₽
САЛАТ «ШВАБСКИЙ» С КАЛЬМАРАМИ Кальмар, огурец свежий, лук салатный, яйцо, заправляется соусом «Майонез».	220	1500₽
САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» Рыбный салат из сельди слабого посола, картофеля, свеклы, моркови и лука, заправляется соусом «Майонез»	220	900₽

Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер.
С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя.



Банкетное Меню

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО В СТОЛ

ЖАРЕННЫЙ СЫР Сыр «Гауда», обжаренный в панировке до хрустящей корочки, подаётся с соусом «Тар-тар».	150/30	470₽
ШАМПИньОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ Цельные шампиньоны, запеченные под сырной шапкой.	155	410₽
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ В КЛЯРЕ Тигровые креветки, обжаренные в крахмальной панировке до хрустящей корочки, подаются с лимоном.	150/30/30	910₽
МЯСНОЕ АССОРТИ НА ГРИЛЕ Буженина, куриное филе, люля-кебаб свино-говяжий.	1100/70	3700₽
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ Подаётся с соусом «Тар-тар».	180/20/30	1900₽
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ Свиная шейка, лук красный, кетчуп.	180/20/30	690₽
ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА Бедро куриное, лук красный, соус «Сацебели».	180/20/30	690₽



Банкетное Меню

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

СЕМГА ПО-БОЯРСКИ Запеченное филе семги с сыром «Пармезан», болгарским перцем и луком порей.	210/30/2	1600₽
ФИЛЕ СУДАКА НА ШПИНАТНОЙ ПОДУШКЕ Обжаренное филе судака на подушке из шпината, подается с соусом «Сальса».	100/110/20	780₽
ОКУНЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛУКОМ ФРИ	100/30	690₽
ГОВЯДИНА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ Говядина томлёная с болгарским перцем, репчатым луком, томатной пастой и соевым соусом.	100/70	980₽
СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ	130/150	740₽
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПОД ШУБОЙ Свиная шейка, запеченная под шубой из шампиньонов, томатов и сыра.	180/100	710₽
СВИНИНА ПО-БАВАРСКИ Рулет из свинины в беконе с ароматными травами.	205/50	710₽
ФРАНЦУЗСКИЙ ЗЕРНОВОЙ ЦЫПЛЕНОК Запечённый цыпленок корнишон, подается с красным соусом и миксом салатов.	130/20/30	790₽
МИА ФЛОРЕНЦИЯ Куриная грудка, фаршированная сыром и соусом «Песто».	170/30	710₽



Банкетное Меню

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ	150	190₽
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	210₽
ОВОЩИ ГРИЛЬ Кабачки, перец болгарский, шампиньоны, томат, баклажан.	200/2	610₽
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ В СУХАРЯХ	150	210₽

СОУСЫ

ТАР-ТАР	50	110₽
САЦЕБЕЛИ	50	110₽
ЦЕЗАРЬ	50	110₽

Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер.
С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя.



Банкетное Меню

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ Апельсин, виноград, яблоко, груша, киви.	1500	1200₽
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО	150/50	370₽
ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО	150/50	370₽
МЕДОВИК	100	180₽
ЧИЗКЕЙК	100	220₽

НАПИТКИ/ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС	1000	500₽
КОФЕ ЗЕРНОВОЙ С САХАРОМ	1	170₽
ЧАЙ ЗАВАРНОЙ	500	200₽
СОК В АССОРТИМЕНТЕ РИЧ/ДОБРЫЙ	1000	500₽
БОНАКВА	1000	160₽
ЛИМОНАДЫ КОЛА/АПЕЛЬСИН/ЛИМОН	1000	300₽
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	1000	40₽

Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер.
С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя.