



Банкетное меню

Канапе

Канапе с угрем и авокадо <i>1/30</i>	110,—	Брускетта с беконом и вялеными томатами <i>1/60</i>	90,—
Канапе с красной икрой <i>1/25</i>	110,—	Брускетта с бужениной <i>1/35</i>	80,—
Канапе с сыром и беконом <i>1/30</i>	120,—	Брускетта с овощами <i>1/60</i>	70,—
Канапе «Цезарь» <i>1/65</i>	95,—	Брускетта с хамоном <i>1/50</i>	100,—
Инвольтини из баклажанов и сыром филадельфия <i>1/50</i>	95,—	Брускетта с угрем <i>1/50</i>	120,—
Тортилья с куриным филе и вялеными томатами <i>1/55</i>	100,—	Тарталетка с креветкой и сливочным сыром <i>1/45</i>	125,—
Тортилья с чоризо и печеным перцем <i>1/35</i>	90,—	Тарталетка с лососем и авокадо <i>1/40</i>	85,—
Чоризо с соусом базилик и молодым сыром Сулугуни <i>1/35</i>	80,—	Валованы с курицей <i>1/60</i>	110,—
Салями с зернистой горчицей на тосте <i>1/30</i>	70,—	Тапас с лососем и сливочным сыром <i>1/55</i>	100,—
Мини-оладьи с красной икрой и сливочным кремом <i>1/25</i>	110,—	Хрустящие чашечки со сливочным шпинатом, сыром Фета и томившемся на чилийском солнце томатом <i>1/40</i>	80,—
Мини-капрезе <i>1/20</i>	80,—	Рулеты из мексиканской лепешки с микс-салатом, кусочками томленой свинины и соусом Сальса <i>1/45</i>	90,—
Мини рулеты из блинов со сметаной и зеленью <i>1/45</i>	65,—	Бри с грушей и базиликом <i>1/40</i>	95,—
Мини-закуски из мясных деликатесов <i>1/20</i>	80,—	Манго с малиной и сыром филадельфия <i>1/50</i>	100,—
Брускетта с томатами <i>1/40</i>	65,—	Бри в кунжутной оболочке <i>1/50</i>	90,—
Брускетта с лососем <i>1/60</i>	100,—		

Холодные закуски

Ассорти брускетт (брускетта с лососем, брускетта с беконом и вялеными томатами, брускетта с овощами) 1/190	240,—	Пхали из шпината (Пхали - биточки из овощей с грецкими орехами и особыми грузинскими специями) 1/225	210,—
Мясная тарелка (буженина собственного приготовления, печеная говядина, телячий язык, грудинка, соус хрен) 1/240	650,—	Пхали из фасоли (Пхали - биточки из овощей с грецкими орехами и особыми грузинскими специями) 1/225	250,—
Мясная тарелка (буженина и ростбиф собственного приготовления, шпек, телячий язык, бастурма) 1/270	900,—	Рулет из запеченных сладких перцев с начинкой из арахиса и пряных специй 1/210	320,—
Телячий отварной язык со сливочным хреном 1/150	420,—	Жареные баклажаны по-грузински (обжаренные баклажаны с начинкой из ореховой пасты со специями) 1/185	350,—
Сельдь с печеным картофелем 1/220	160,—	Фруктовое ассорти (сезонное) 1/1000	580,—
Тар-тар из подкопченного лосося с сыром маскарпоне, легким салатом из моркови, сельдерея и цедры лайма 1/185	285,—		
Ассорти рыбное (масляная, лосось г/к, слабосоленый лосось, балык, угорь) 1/255	1 500,—	Теплый салат с куриным филе, листьями салата, курагой и обжаренным арахисом. Заправляется сливочным соусом с васаби 1/305	370,—
Ассорти рыбное (масляная рыба х/к, лосось г/к, слабосоленый лосось) 1/240	820,—	Салат с копчеными овощами, ростбифом из мраморного окорока собственного приготовления и сливочно-сырным кремом 1/220	320,—
Ассорти европейских сыров 1/290	600,—	Теплый салат с обжаренной свининой, томатами, огурцами, маринованной свеклой и кунжутным маслом 1/250	295,—
Ассорти из грузинских сыров (сулугуни, копченый сулугуни и геджалия - молодой сыр с мятой и паприкой в сливочном соусе) 1/370	440,—	Микс-салат со слабосоленным лососем, печеным картофелем, красным луком, обжаренными томатами черри и сливочным соусом 1/260	390,—
Домашние соленья (маринованные томаты, соленые огурцы, квашеная капуста, маринованный чеснок и перец) 1/380	300,—		

Салаты

Продолжение категории «Салаты»
на следующей странице

Начало категории «Салаты»
на предыдущей странице

Салат из овощей, обжаренных на мангале, <i>со сливочно-ореховым соусом 1/240</i>	300,—
Теплый микс-салат с курицей и беконом, <i>запеченным картофелем, глазированным луком в сливочно-горчичном соусе 1/250</i>	360,—
Теплый микс-салат с говядиной <i>в соусе Терияки и сыром сулугуни 1/230</i>	380,—
Оливье с ростбифом <i>и телячьим языком 1/245</i>	405,—
Греческий <i>1/235</i>	250,—
Салат Цезарь с куриным филе <i>1/240</i>	360,—
Салат с телячьим языком <i>и овощами 1/265</i>	295,—
Салат с лососем, томатами и авокадо. <i>Заправка из оливкового масла с соком лимона 1/225</i>	420,—

Горячие закуски

Обжаренные на оливковом масле томаты с молодым сыром Сулугуни и соусом Песто <i>1/195</i>	295,—
Шампиньоны на гриле <i>1/150</i>	230,—
Овощи гриль с сыром Фета <i>1/300</i>	320,—
Аджапсандал (<i>грузинское овощное рагу: томаты, баклажаны, перец сладкий, специи, лук</i>) <i>1/200</i>	300,—
Кусочки трески, обжаренные в панировке. <i>Подаются с сырным соусом и вялеными томатами 1/260</i>	460,—
Хачапури по-мегрельски <i>1/550</i>	335,—
Хачапури по-аджарски <i>1/350</i>	320,—
Лепешка по-свански (<i>Мясная лепешка со специями. Подается с салатом из свежих овощей</i>) <i>1/410</i>	380,—

Горячее

Куриное филе, запеченное со сметаной, <i>копченым сыром и белыми грибами. Подается с картофельными дольками в травах 1/370</i>	450,—
Куриное филе, запеченное со сметаной <i>и беконом, подается с овощами гриль 1/300</i>	495,—
Глазированное куриное филе <i>с сельдереем и морковью 1/290</i>	395,—
Индейка запеченная <i>с яблоками 1/1000</i>	2 300,—
Биштекс из говядины <i>со сливочно-сырной полентой и соусом из сладкого перца 1/450</i>	410,—
Ростбиф пряный собственного приготовления <i>1/1000</i>	2 800,—
Запеченный рулет из свинины с брусничным соусом. <i>Подается с гарниром из запеченного картофеля с шампиньонами 1/350</i>	600,—
Свиная вырезка на гриле <i>с картофельными кнелями и томатным соусом 1/340</i>	450,—
Филе речной форели, обжаренное на сковороде. <i>Подается с цитрусовым рисом Басмати 1/250</i>	570,—
Филе судака на подушке <i>из обжаренных томатов с зеленью и чесноком 1/270</i>	420,—
Филе семги и судака, запеченное <i>с кунжутом на подушке из шпината 1/215</i>	600,—
Стерлядь запеченная <i>(с гарниром на выбор) 1/1000</i>	4 000,—
Пряный лосось с томатами <i>1/280</i>	580,—

Мангал

(все блюда подаются со свежими овощами, томатным и сметанным соусами)

Люля-кебаб из баранины и говядины 1/460 450,—

Люля-кебаб из куриного филе 1/475 420,—

Шашлык из свиной шеи 1/460 490,—

Шашлык из куриного филе 1/460 380,—

Стейк из лосося на мангале 1/410 800,—

Воздушные меренги с кремом и ягодами 1/50 80,—

Миниатюрные бисквитные пирожные (на ваш выбор) 1/80 100,—

Мини-тирамису с клубникой 1/40 90,—

Шоколадно-бисквитный торт с карамелью и бананами 1/190 220,—

Морковный торт 1/200 200,—

Чизкейк 1/150 220,—

Яблочный штрудель с карамельным соусом и мороженым 1/260 240,—

Тирамису 1/150 230,—

Десерты

Торт свадебный 1/1000 1300,—

Макароне 1/25 75,—

Шоколадные чашечки со сливочным кремом 1/80 100,—

Напитки:

Морс ягодный 1/1000 250,—

Вода минеральная газ/негаз 1/500 135,—

