

<b>Наименование блюда</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена, руб.</b>
<b>Холодные закуски</b>		
<b>Лосось слабосоленый</b> филе слабосоленого лосося маринованного в цедре лимона и апельсина, подается на листе салата с лимоном, оливками и свежей зеленью.	100/50	470
<b>Сельдь с картофелем и луком</b> сельдь, маринованная с домашним майонезом и горчицей зернистой, картофель запечённый, лук маринованный, микс салата, зелень.	120/150	320
<b>Рыбное ассорти</b> лосось слабосоленый, эскалар (масляная рыба), тунец маринованный, профитроли с фиш - кремом, икра красная, соус французский, лист салата, лимон, оливки.	240/60	760
<b>Рулетики из лосося с сыром, свежим огурцом и красной икрой</b>	190/20	410
<b>Рулетики из блинов со слабосоленой рыбой</b> блины, лосось слабосоленый, палтус слабосоленый, сыр творожный, лимон, лист салата, зелень.	200/30	380
<b>Рулетики из блинов с творожным сыром и красной икрой</b> блины, икра, творожный сыр, лимон, томаты «Черри».	200/30	410
<b>Мясная тарелка</b> куриный рулет, буженина, ветчина, лист салата, томаты «Черри», горчица и сливочный хрен, свежая зелень.	180/60	530
<b>Мясное ассорти</b> ростбиф, куриный рулет, филе утки, буженина и профитроли с паштетом из печени цыпленка, лист салата, свежая зелень, томаты "Черри" подается с хреном и горчицей.	230/70	720
<b>Ростбиф с соусом из тунца</b> ростбиф, соус на основе тунца и оливкового масла. Подается с листьями салата и томатами «Черри»	100/80	490
<b>Буженина с брусничкой</b> буженина, огурец консервированный, лист салата, варенье из ягод, свежие ягоды, зелень.	100/90	310
<b>Рулетик куриный с фисташками и французским соусом</b> рулет из куриного филе, фаршированный фисташками и болгарским перцем. Подается с французским соусом, на основе зелени, масла и соевого соуса.	150/30	380
<b>Рулетики из языка со сливочным хреном</b> говяжий язык, сливочный хрен, листья салата, свежая зелень	110/40	380
<b>Рулетики из блинов с бужениной</b> блины, буженина, сыр творожный, опята, огурцы маринованные, томаты «Черри», лист салата, зелень.	200/30	320
<b>Профитроли-микс</b> профитроли, куриный паштет, соус творожный фиш-крем, соус творожный с зеленью, микс салатов, томаты «Черри», зелень	190/45	320
<b>Сырная тарелка</b> Чеддер, Швейцарский, Пармезан, профитроль с сырным кремом, мед, виноград, орех грецкий.	250/30	490
<b>Сырное ассорти</b> Дор - блю, Рикотта, Пармезан, Швейцарский, Камамбер, профитроли с сырным кремом, мед, свежие ягоды, крекер, спонж, орехи.	300/60	660
<b>Рулетики из баклажан с начинкой из сыра Моцарелла и грецкого ореха</b> Подаются с миксом салата и томатами «Черри».	110/30	280
<b>Овощное ассорти</b> свежие томаты, огурец, молодой редис, болгарский перец, сельдерей, лист салата, свежая зелень.	300	380
<b>Соленья</b> капуста маринованная, томаты «Черри» маринованные, корнишоны, чеснок маринованный, перец маринованный, лист салата, зелень.	250	360
<b>Грузди соленые</b> подаются со сметаной, маринованным луком и зеленью.	100/50	350

<b>Маслины и Оливки</b> маринованные в оливковом масле с чесноком	100/10	240
<b>Фруктовое ассорти</b> (сезонные фрукты )	1000	800
<b>Ягодный микс</b> (наименования по заказу гостя)	100	500
<b>Салаты</b>		
<b>Микс-салат с тигровыми креветками, вялеными томатами и перепелиным яйцом</b> тигровые креветки, микс салата, вяленые помидоры и перепелиное яйцо. Заправляется оливковым и кунжутным маслом	200	450
<b>Лосось под шубой</b> лосось слабосоленый, икра щуки, картофель отварной, яйцо куриное, сметана, майонез, огурец свежий, соус «Айоли», свекла отварная, лук жемчужный	190	320
<b>Салат с слабосоленым лососем и овощами</b> лосось слабосоленый, листья салата, томаты «Черри», огурец свежий, перец болгарский, оливки, соус «Песто», масло кунжутное, кунжут.	210	390
<b>Салат «Нисуаз»</b> тунец маринованный, листья салата, томаты «Черри», фасоль стручковая, оливки, яйцо перепелиное и апельсиново-имбирная заправка	200	380
<b>Оливье с говядиной и икрой</b> говядина отварная, картофель отварной, морковь отварная, яйцо куриное, горошек зеленый, домашний майонез, красная и щучья икра, тосты из пшеничного хлеба.	250	360
<b>Салат с ростбифом и перепелиным яйцом</b> ростбиф, листья салата, томаты «Черри», томаты вяленые, лук красный, яйцо перепелиное, творожный сыр, соус французский.	200	420
<b>Салат Мясной Язык</b> телянка отварной, запеченая куриная грудка, ветчина, свежие огурцы, маринованные огурцы, болгарский перец, микс салата, медово-горчичный соус, картофель пай	220	320
<b>Цезарь с цыпленком</b> куриное филе жареное, микс салата, томаты «Черри», соус «Цезарь», сыр «Пармезан», гренки из пшеничного хлеба.	200	360
<b>Микс-салата с куриным филе</b> сырный крем, микс салата, помидоры "Черри", свежий огурец, болгарский перец, апельсин канкасе и апельсиново-горчичная заправка (подается порционно)	220	330
<b>Греческий салат</b> микс салатов, томаты свежие, огурцы свежие, перец болгарский, маслины и оливки, красный лук, маринованный в бальзамическом укусе, сыр «Фета», соус «Песто»	260	360
<b>Горячие закуски</b>		
<b>Жульен из цыпленка</b> волован из слоеного теста, куриное филе, репчатый лук, соус «Сливочный»	120	280
<b>Жульен Грибной</b> Белые грибы, шампиньоны, тесто слоеное, соус Сливочный	120	320
<b>Шашлычок из тигровых креветок с соусом «Терияки»</b> тигровые креветки, обжаренные на гриле, подаются на шпажке и декорируются соусом «Терияки» и кунжутом.	120/20	540
<b>Шашлычок из судака с кисло -сладким соусом чили</b> филе судака маринованное подается с французским соусом.	110/80	380
<b>Шашлычок из говяжьей вырезки с грибами и бальзамическим соусом</b> говяжья вырезка, маринованная в специях и обжаренная на гриле с шампиньонами. Подается на шпажке и декорируется бальзамическим соусом.	120	540
<b>Шашлычок из свинины с грибами и бальзамическим соусом</b> шашлычок из свиной шеи, маринованная в специях с шампиньонами и бальзамическим соусом.	120	340

<b>Шашлычок из курицы с томатами Черри и соусом терияки</b> куриное филе, маринованное в специях. Подается на шпажке с томатами «Черри» и кунжутом	120/20	280
<b>Спринг-роллы с уткой</b> филе утки запечённое, тесто для спринг-роллов, свежий огурец, морковь, лук красный, соус «Терияки», кунжут.	130	280
<b>Спринг-роллы «Вегетарианский»</b> свежий огурец, морковь свежая, лук красный, тесто для спринг-роллов, соус «Терияки», кунжут.	140	240
<b>Горячие блюда</b>		
<b>Стейк из лосося</b> филе лосося, обжаренное на гриле с пряными травами. Подается на соусе «Сливочный» с лососевой икрой	130/50/5	770
<b>Татакэ тунец (Yellow fin)</b> соус брусничный, листья салата, томаты «Черри» (прожарка по умолчанию Medium)	180/50	770
<b>Треска, запечённая со шпинатом</b> филе трески, запечённое в сливочно-шпинатном соусе	200/50	620
<b>Филе Миньон</b> говяжья вырезка, обжаренная на гриле с пряными травами. Подается с вишневым соусом (прожарка по умолчанию Medium Well)	180/50	770
<b>Стейк из свиной шеи</b> свиная шея с пряными травами, обжаренная на гриле, листья салата, томаты «Черри», перец «Розе», лук «Конфи», Гриссини, соус BBQ	180/80/50	580
<b>Куриное филе в сливочном песто с томатами черри</b> куриное филе, томленое в сливках с соусом «Песто» с томатами «Черри»	180/80	490
<b>Хлебная корзина</b>	80	0
<b>Горячее блюдо на компанию</b>		
<b>Шейка свиная фаршированная</b> овощами и печеная в фольге с соусом: томатно-острый и французский.	2200	3500
<b>Утка запечённая целиком</b> подается с запечёнными яблоками и свежими овощами	1500	3500
<b>Гарниры</b>		
<b>Картофель запечённый со специями</b> картофель «бэйби»	150	180
<b>Картофель «Айдахо»</b> картофель, паприка молотая, свежие травы, чеснок.	150	150
<b>Гратен из картофеля</b> картофель, розмарин свежий, сливки, сыр.	150	180
<b>Овощи на пару</b> фасоль стручковая, капуста брокколи, цветная, мини-морковь.	150	150
<b>Овощи гриль</b> цукини, баклажаны, перец болгарский	200	180
<b>Фасоль стручковая обжаренная с чесноком, специями и помидорами Черри</b>	150	150
<b>Торт</b>		
<b>Торт (украшение оплачивается отдельно)</b>	1000	1300
<b>Трайфл карамельный/классический/красный бархат</b>	130	210
<b>Декор торта ягодами</b>	1	2000
<b>Декор торта фруктами</b>	1	1500
<b>Печать на сахарной бумаге лист А4</b>	1	700
<b>Напитки</b>		
<b>Чай (лимон, сахар)</b>	180	40
<b>Кофе (сливки, сахар)</b>	180	70
<b>Морс клюквенно-брусничный</b>	1000	320
<b>Сок «Дарио»</b>	950	320