



ГРАНД ОТЕЛЬ ПОЛЯНА
СОЧИ

БАНКЕТНЫЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЯ
BANQUET MENU



ГРАНД ОТЕЛЬ ПОЛЯНА
СОЧИ

СОДЕРЖАНИЕ CONTENTS

1. Сет-меню с курсовой подачей / Set Menu with course serving	4 - 10
Сет-меню / <i>Set Menu № 1</i>	
Сет-меню / <i>Set Menu № 2</i>	
Сет-меню / <i>Set Menu № 3</i>	
Сет-меню / <i>Set Menu № 4</i>	
Сет-меню / <i>Set Menu № 5</i>	
Сет-меню / <i>Set Menu № 6</i>	
2. Банкетное предложение/ Banquet Offer	11 - 23
Банкетное меню / <i>Banquet Menu № 1</i>	
Банкетное меню / <i>Banquet Menu № 2</i>	
Банкетное меню / <i>Banquet Menu № 3</i>	
Банкетное меню / <i>Banquet Menu № 4</i>	
Банкетное меню / <i>Banquet Menu № 5</i>	
Банкетное меню / <i>Banquet Menu № 6</i>	
3. Основное банкетное меню / Main Banquet Menu	24 - 38
4. Фуршетное меню / Cocktail Menu	
Фуршетное меню / <i>Cocktail Menu № 1</i>	
Фуршетное меню / <i>Cocktail Menu № 2</i>	
Фуршетное меню / <i>Cocktail Menu № 3</i>	
Фуршетное меню / <i>Cocktail Menu № 4</i>	
5. Основное фуршетное меню / Main Cocktail Menu	39 - 52
6. Кофе-брейки / Coffee Breaks	53 - 55
Кофе-брейк / <i>Coffee Breaks № 1</i>	
Кофе-брейк / <i>Coffee Breaks № 2</i>	
Кофе-брейк / <i>Coffee Breaks № 3</i>	
Кофе-брейк / <i>Coffee Breaks № 4</i>	

7. Дополнение к кофе-брейкам / Coffee Break Extras	56 - 58
 8. Меню шведских столов / Buffet Menus	 59 - 66
Меню шведского стола / <i>Buffet Menu № 1</i>	
Меню шведского стола / <i>Buffet Menu № 2</i>	
Меню шведского стола / <i>Buffet Menu № 3</i>	
Меню шведского стола / <i>Buffet Menu № 4</i>	
Меню шведского стола / <i>Buffet Menu № 5</i>	
 9. Меню барбекю / Barbecue Menu	 67 - 72
Меню барбекю / <i>Barbecue Menu № 1</i>	
Меню барбекю / <i>Barbecue Menu № 2</i>	
Меню барбекю / <i>Barbecue Menu № 3</i>	
 10. Детское меню / Kids Menu	 73 - 76
Детское меню / <i>Kids Menu № 1</i>	
Детское меню / <i>Kids Menu № 2</i>	
 11. Банкетное предложение по алкогольным напиткам / Bar List	 77 - 83
 12. Банкетное предложение по безалкогольным напиткам Non-alcoholic Beverages	 84



ГРАНД ОТЕЛЬ ПОЛЯНА
СОЧИ

СЕТ-МЕНЮ С КУРСОВОЙ ПОДАЧЕЙ SET MENU WITH SERVED COURSES

Заказ производится от 10 персон
Order for 10 persons or more

СЕТ-МЕНЮ 1 – 2200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ SET MENU 1 – 2200 RUBLES PER PERSON

Нисуаз со свежим тунцом и перепелиными яйцами
Nicoise salad with fresh tuna and quail eggs, 190 г / g

Крем-суп из тыквы с кокосовым молоком
Cream of pumpkin soup with coconut milk, 260 г / g

Ризотто с тар-таром из говядины
Risotto with beef tartar, 140/190/5 г / g

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Апельсиновый мусс с легким апельсиновым желе и кумкватами конфи
Orange mousse with orange jelly and kumquats confit, 65/40 г / g

Ассорти миньярдизов
Mignardises, 60 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

Булочка овсяная
Oat roll, 30 г / g

Булочка черная с кунжутом
Rye sesame roll, 30 г / g

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 250 мл / ml

Сок / *Juice*, 200 мл / ml

Чай / *Tea*, 200 мл / ml

Кофе / *Coffee*, 150 мл / ml

СЕТ-МЕНЮ 2 – 2750 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ SET MENU 2 – 2750 RUBLES PER PERSON

Инжир с мягким сыром и пармской ветчиной
Figs with Parma ham and soft cheese, 220/5 г / g

Запеченный Камамбер с сыром Бриош и яблочным маслом
Baked Camembert with Brioche cheese and apple butter
120/100/50/50 г / g

Утиная грудка Магре с красной смородиной и пошированной грушей
Magret duck breast with red currant and pear
120/150/50 г / g

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Кунжутный мусс с ореховым грильяжем/*Sesame mousse with peanut brittle, 75 г / g*

Ассорти миньярдизов/*Mignardises, 60 г / g*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

Булочка овсяная/*Oat roll, 30 г / g*

Булочка черная с кунжутом/*Rye sesame roll, 30 г / g*

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 250 мл / ml

Сок / *Juice, 200 мл / ml*

Чай / *Tea, 200 мл / ml*

Кофе / *Coffee, 150 мл / ml*

СЕТ-МЕНЮ 3 – 3050 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ SET MENU 3 – 3050 RUBLES PER PERSON

Террин из печеного перца и козьего сыра с базиликом и сушеной клюквой
Roasted pepper and goat cheese terrine with basil and dried cranberry, 140/30 г / g

Равиоли из краба с лаймом, кориандром и крем-сыром
Crab ravioli with lime, coriander and cream cheese, 240/50 г / g

Тушеная ножка ягненка с мясным соусом и петрушкой
Braised lamb leg with meat sauce and parsley, 340/100/70 г / g

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Пряный бисквит с белым и молочным шоколадом
White and milk chocolate spiced sponge cake, 75/25 г / g

Ассорти миньярдизов / *Mignardises, 60 г / g*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

Булочка овсяная / *Oat roll, 30 г / g*
Булочка черная с кунжутом / *Rye sesame roll, 30 г / g*

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода БонАква / *BonAqua mineral water, 250 мл / ml*

Сок / *Juice, 200 мл / ml*

Чай / *Tea, 200 мл / ml*

Кофе / *Coffee, 150 мл / ml*

СЕТ-МЕНЮ 4 – 3800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ SET MENU 4 - 3800 RUBLES PER PERSON

Мильфей из камчатского краба с яблоком и цитрусовой заправкой
King crab mille-feuille with apples and citrus dressing, 120 г / g

Крем-суп из белых грибов
Cream of porcini soup, 260 г / g

Кролик по-провански с картофельным пюре и овощами
Provence rabbit with mashed potatoes and vegetables
170/130 г / g

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Пирожное Зеленый чай / *Green tea cake*, 70/30 г / g

Ассорти миньярдизов / *Mignardises*, 60 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

Булочка овсяная / *Oat roll*, 30 г / g

Булочка черная с кунжутом / *Rye sesame roll*, 30 г / g

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода БонАква / *BonAqua mineral water*, 250 мл / ml

Сок / *Juice*, 200 мл / ml

Чай / *Tea*, 200 мл / ml

Кофе / *Coffee*, 150 мл / ml

СЕТ-МЕНЮ 5 – 4300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ SET MENU 5 – 4300 RUBLES PER PERSON

Жареная груша с сыром бри, брусникой и зернами граната
Fried pear with brie, cranberry and pomegranate seeds, 150/10/15 г / g

Черноморская камбала с томатами, каперсами и кремом-пюре
Black Sea plaice with tomatoes capers and cream, 100/100/75 г / g

Перепелка, фаршированная инжиром, на хрустящем гарнире с соусом порто
Quail stuffed with figs and port sauce, 160/50/70 г / g

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Крем с ароматом фенхеля и сорбетом / *Fennel crème served with sorbet, 95 г / g*

Ассорти миньярдизов / *Mignardises* , 60 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

Булочка овсяная / *Oat roll*, 30 г / g

Булочка черная с кунжутом / *Rye sesame roll*, 30 г / g

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода БонАква / *BonAqua mineral water*, 250 мл / ml

Сок / *Juice*, 200 мл / ml

Чай / *Tea*, 200 мл / ml

Кофе / *Coffee*, 150 мл / ml

СЕТ-МЕНЮ 6 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ – 2200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

VEGETARIAN SET MENU 6 – 2200 RUBLES PER PERSON

Спаржевая фасоль и ассорти грибов с трюфельным маслом и эстрагоном
French beans with assorted mushrooms, truffle oil and tarragon, 200 г / g

Запеченный баклажан с пряной зеленью и ореховым соусом
Baked eggplant with herbs and nut sauce, 200/100 г / g

Ризотто с шафраном и сыром Маскарпоне
Risotto with sage and mascarpone cheese, 300 г / g

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Крамбл из сливы и айвы с ржаным хлебом и миндалём
Plum and quince crumble with coconut sorbet, 85/60 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

Булочка овсяная / *Oat roll, 30 г / g*

Булочка черная с кунжутом / *Rye sesame roll, 30 г / g*

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода БонАква / *BonAqua mineral water, 250 мл / ml*

Сок / *Juice, 200 мл / ml*

Чай / *Tea, 200 мл / ml*

Кофе / *Coffee, 150 мл / ml*

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

BANQUET OFFER

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 1 – 1900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

BANQUET MENU 1 – 1900 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Ролл с копченым лососем

Smoked salmon roll

20 г / g

Сельдь с картофелем, маринованным красным луком и каперсами

Herring with potato, pickled red onion and capers

38/35/45 г / g

Тарелка мясных деликатесов: куриный галантин, буженина, ростбиф,
сало, говяжий язык

Cold cuts: Chicken galantine, baked ham, roast beef, lard, beef tongue

75 г / g

Ассорти свежих овощей

Assorted fresh vegetables

75 г / g

СЫРНОЕ ПЛАТО

CHEESE PLATEAU

чечил, сулугуни, брынза, адыгейский сыр с медом, виноградом и ассорти орехов
chechil, suluguni, brynza, adygea cheese served with honey, grapes and assorted nuts

70/40 г / g

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

HOT APPETIZER

Жареный сулугуни с двумя соусами

Fried suluguni served with two sauces

100/25/25 г / g

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

HOT DISH

Кордон блю из курицы с картофельным gratenom

Chicken Cordon Bleu with potato gratin

185/50 г / g

Свиная корейка с брюссельской капустой и беконом

Pork loin accompanied with Brussels sprouts and bacon

90/75 г / g

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Ассорти фруктов / *Assorted fruits*

130 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

Булочка овсяная / *Oat roll*, 30 г / g

Булочка черная с кунжутом / *Rye sesame roll*, 30 г / g

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода БонАква / *BonAqua mineral water*, 500 мл / ml

Сок / *Juice*, 500 мл / ml

Чай / *Tea*, 200 мл / ml

Кофе / *Coffee*, 150 мл / ml

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2 – 2100 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BANQUET MENU 2 – 2100 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

ТАРЕЛКА РЫБНОЙ ГАСТРОНОМИИ FISH PLATTER

семга малосоленная / *slightly salted salmon*, 30/10/3 г / g

палтус холодного копчения / *cold smoked halibut*, 30/10/3 г / g

Ролл с тигровой креветкой / *Tiger prawn roll*, 20 г / g

Ролл с копченым лососем / *Smoked salmon roll*, 20 г / g

Инжир с мягким сыром и пармской ветчиной
Fresh figs with cheese and Parma ham, 26 г / g

МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-РУССКИ RUSSIAN COLD CUTS

куриный галантин, буженина, ростбиф, сало, язык говяжий
chicken galantine, baked ham, roast beef, lard, beef tongue, 75 г / g

Ассорти свежих овощей
Assorted fresh vegetables, 75 г / g

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ ASSORTED HOMEMADE PICKLES

маринованные огурцы, помидоры, капуста, болгарский перец
pickled cucumbers, tomatoes, sweet pepper, 75 г / g

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ ASSORTED LOCAL CHEESES

сыры чечил, сулугуни, брынза, адыгейский с медом, виноградом и ассорти орехов
chechil, suluguni, brynza, adygea cheese with honey, grapes and assorted nuts
70/40 г / g

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

HOT DISH

Лосось на пару с овощами
Steamed salmon with vegetables, 60/50 г / g

Запеченная свиная шея в маринаде из фенхеля с картофелем потато рести и запеченным яблоком
Marinated in fennel baked pork neck with potato rösti and baked apples
95/112/25 г / g

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Ассорти фруктов / *Assorted fruits, 130 г / g*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

Булочка овсяная / *Oat roll, 30 г / g*

Булочка черная с кунжутом / *Rye sesame roll, 30 г / g*

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода БонАква / *BonAqua mineral water, 500 мл / ml*

Сок / *Juice, 500 мл / ml*

Чай / *Tea 200 мл / ml*

Коффе / *Coffee 150 мл / ml*

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3 – 2700 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BANQUET MENU 3 – 2700 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

ТАРЕЛКА РЫБНОЙ ГАСТРОНОМИИ FISH PLATTER

семга малосоленная

lightly salted salmon, 30/10/3 г / g

палтус холодного копчения

smoked halibut, 30/10/3 г / g

МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-РУССКИ RUSSIAN COLD CUTS

куриный галантин, буженина, ростбиф, сало, язык говяжий

chicken galantine, baked ham, roast beef, beef tongue

75 г / g

Ассорти свежих овощей

Assorted fresh vegetables

75 г / g

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ SELECTION OF HOMEMADE CHEESES

чечил, сулугуни, брынза, адыгейский с медом, виноградом и ассорти орехов

chechil, suluguni, brynza, adygea cheese with honey, grapes, assorted nuts

70/40 г / g

САЛАТЫ SALADS

Салат греческий с нежным сыром Фета

Greek salad with feta cheese, 100 г / g

Салат Оливье

Traditional Russian salad, 110 г / g

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

HOT APPETIZER

Филе судака, жаренное в кляре
Tempura pikeperch fillet, 150 г / g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

Форель, запеченная с орехами, зеленью и гранатом
Trout roasted with nuts, herbs and pomegranate 105/35/25/12 г / g

Свиная корейка с брюссельской капустой и беконом
Pork loin with Brussels sprout and bacon
90/75 г / g

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Ассорти фруктов
Assorted fruits, 130 г / g

Чизкейк Маракуйя с малиновым соусом
Passion fruit cheesecake with raspberry sauce, 40/5 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

Булочка овсяная / *Oat roll*, 30 г / g

Булочка черная с кунжутом / *Rye sesame roll*, 30 г / g

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Сок / *Juice*, 500 мл / ml

Чай / *Tea*, 200 мл / ml

Кофе / *Coffee*, 150 мл / ml

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4 – 3100 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BANQUET MENU 4 – 3100 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

ТАРЕЛКА РЫБНОЙ ГАСТРОНОМИИ FISH PLATTER

семга малосольная / *salted salmon*, 30/10/3 г / g

террин из лосося / *salmon terrine*, 30/10/3 г / g

палтус холодного копчения / *cold smoked halibut*, 30/10/3 г / g

МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-РУССКИ RUSSIAN COLD CUTS

куриный галантин, буженина, ростбиф, сало, язык говяжий
chicken galantine, baked ham, roast beef, lard, beef tongue, 75 г / g

Ассорти свежих овощей
Assorted fresh vegetables, 75 г / g

Сыр сулугуни с маслинами, томатами и соусом к “Красный Песто”
Suluguni cheese with black olives, tomatoes and pesto red sauce, 150 г / g

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ ASSORTED HOMEMADE PICKLES

маринованные огурцы, помидоры, капуста, болгарский перец
pickled cucumbers, tomatoes, cabbage, sweet pepper, 75 г / g

САЛАТЫ SALADS

Салат с говядиной и овощами под соусом коктейль
Beef salad with vegetables and cocktail sauce, 150 г / g

Салат Нисуаз со свежим тунцом и перепелиными яйцами
Nicoise salad with fresh tuna and quail eggs, 190 г / g

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

HOT APPETIZER

Куриная печень со сметаной, запечённая в тесте фило
Chicken liver baked in phyllo pastry, served with sour cream, 115/40 г / g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT APPETIZERS

Кордон блю из курицы с картофельным gratenom
Chicken Cordon Blue accompanied with potato gratin, 185/50 г / g

Запеченная свиная шея в маринаде из фенхеля с картофелем и яблоками
Baked pork neck marinated in fennel with potato and apples, 95/112/25 г / g

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Ассорти фруктов / *Assorted fruits, 130 г / g*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

Булочка овсяная / *Oat roll, 30 г / g*

Булочка черная с кунжутом / *Rye sesame roll, 30 г / g*

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Сок / *Juice, 500 мл / ml*

Чай / *Tea, 200 мл / ml*

Кофе / *Coffee, 150 мл / ml*

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 5 – 4900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BANQUET MENU 5 – 4900 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

ТАРЕЛКА РЫБНОЙ ГАСТРОНОМИИ FISH PLATTER

форель холодного копчения
cold smoked trout, 50 г / g

угорь унаги по-японски
unagi eel, 30/10/3 г / g

палтус холодного копчения
cold smoked halibut, 30/10 г / g

МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-РУССКИ RUSSIAN COLD CUTS

куриный галантин, буженина, ростбиф, сало, язык говяжий
chicken galantine, baked ham, roast beef, beef tongue, 75 г / g

АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ ASSORTED EUROPEAN CHEESES

сыры дор блю, бри, грана падано с виноградом и орехами
dor blue, brie, grana padano with grapes and nuts, 100/35 г / g

Ассорти свежих овощей
Assorted fresh vegetables, 75 г / g

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ ASSORTED LOCAL CHEESES

маринованные огурцы, помидоры, капуста, болгарский перец
pickled cucumbers, tomatoes, cabbage, sweet pepper, 75 г / g

Домашние маринованные маслины
Homemade pickled black olives, 50 г / g

САЛАТЫ SALADS

Салат Нисуаз со свежим тунцом и перепелиными яйцами
Nicoise salad with fresh tuna and quail eggs, 85 г / g

Цезарь с креветками
Caesar shrimp salad, 110 г / g

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА HOT APPETIZER

Блинчики по-милански с ветчиной и грибами в сливочном соусе
Milanese pancakes filled with ham and mushrooms in cream sauce, 180/20 г / g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

Сибас под прованскими травами с овощным рататюем
Provence-marinated sea bass with vegetable ratatouille, 260/240/65/15 г / g

Кролик по-провански с картофельным пюре и овощами
Provence rabbit with mashed potatoes and vegetables, 170/130 г / g

ДЕСЕРТ DESSERT

Ассорти фруктов / *Assorted fruits, 130 г / g*

Чизкейк Маракуйя с малиновым соусом
Passion fruit cheesecake with raspberry sauce, 40/5 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

Булочка овсяная
Oat roll, 30 г / g

Булочка черная с кунжутом
Rye sesame roll, 30 г / g

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Сок
Juice, 500 мл / ml

Чай
Tea, 200 мл / ml

Кофе
Coffee, 150 мл / ml

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 6 – 7600 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BANQUET MENU 6 – 7600 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Тарелка рыбной гастрономии
Fish platter, 50/50/25/30 г / g

МЯСНОЕ АССОРТИ COLD CUTS

пармская ветчина, салями милано, брезаола
parma ham, milano salami, bresaola, 12/12/12 г / g

Рулет из кролика и индейки со сливой и корицей
Rabbit and turkey roll with plum and cinnamon, 25 г / g

АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ ASSORTED EUROPEAN CHEESES

сыры дор блю, бри, грана падано с виноградом и орехами
dor blue, brie, grana padano with grapes and nuts, 50/17 г / g

Рулетики из баклажан с сыром и грецким орехом
Cheese and walnut-filled eggplant rolls, 100 г / g

Ассорти свежих овощей
Assorted fresh vegetables, 75 г / g

Домашние маринованные маслины
Homemade pickled black olives, 25 г / g

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ ASSORTED HOMEMADE PICKLES

маринованные огурцы, помидоры, капуста, болгарский перец
pickled cucumbers, tomatoes, cabbage, sweet pepper, 75 г / g

САЛАТЫ SALADS

Ростбиф из говядины с салатом из сельдерея
Roast beef with celery salad, 100/110/60 г / g

Капрезе / *Caprese*, 170 г / g

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

HOT APPETIZER

Тигровые креветки на гриле / *Grilled tiger prawns*, 150/60/10 г / g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

Шашлык из стерляди / *Sterlet shashlik*, 100/20/15/4 г / g

Стейк из говядины с картофельным gratin и перечным соусом
Beef steak with potato gratin and pepper sauce, 160/150/70 г / g

Запеченный поросенок / *Roasted suckling pig*, 375 г / g

ДЕСЕРТ

DESSERT

Ассорти фруктов / *Assorted fruits*, 130 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

Булочка овсяная / *Oat roll*, 30 г / g

Булочка черная с кунжутом / *Rye sesame roll*, 30 г / g

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода БонАква / *BonAqua mineral water*, 500 мл / ml

Сок / *Juice*, 500 мл / ml

Чай / *Tea*, 200 мл / ml

Кофе / *Coffee*, 150 мл / ml

ОСНОВНОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

MAIN BANQUET MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

FISH APPETIZERS

Заливная стерлядь в желе с хреном
Jellied sterlet with horseradish, 70/40/5 г / g
380 руб / rub

Заливное из судака / *Jellied zander*, 75 г / g
130 руб / rub

Сельдь с картофелем, маринованным красным луком и каперсами
Herring with potato, pickled red onion and capers, 75/70/90 г / g
270 руб / rub

ТАРЕЛКА РЫБНОЙ ГАСТРОНОМИИ

FISH PLATTER

маринованный лосось, балык осетра, палтус, маринованная макрель, террин из лосося
salted salmon, halibut, sturgeon fillet, salmon terrine, marinated mackerel, 50/50/25/30 г / g
720 руб / rub

Малосольная семга
Salted salmon, 30/10/3 г / g
150 руб / rub

Террин из лосося
Salmon terrine, 30/10/3 г / g
150 руб / rub

Палтус холодного копчения
Cold smoked halibut, 30/10/3 г / g
100 руб / rub

Форель местного хозяйства холодного копчения
Local cold smoked trout, 50 г / g
180 руб / rub

Форель местного хозяйства горячего копчения
Local smoked cured trout, 50 г / g
180 руб / rub

Угорь холодного копчения
Cold smoked eel, 30/10/3 г / g
450 руб / rub

Угорь унаги по-японски
Unagi eel, 30/10/3 г / g
270 руб / rub

Копченая барабулька
Smoked surmullet, 50 г / g
130 руб / rub

Копченая ставрида
Smoked scad, 50 г / g
80 руб / rub

ИКРА
CAVIAR
Кетовая (лосось)
Keta (Salmon), 10 г / g
130 руб / rub

Форелевая / *Trout*, 10 г / g
130 руб / rub

Черная / *Black*, 10 г / g
2000 руб / rub

ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ MEAT APPETIZERS

Мясное ассорти по-русски
Russian cold cuts
куриный галантин, буженина, говяжий язык с хреном, рулетики из ростбифа
chicken galantine, baked ham, beef tongue with horseradish, roast beef rolls, 75 г / g
250 руб / rub

Мясное ассорти в итальянском стиле
Italian cold cuts, 90/15 г / g
400 руб / rub

Руллет из кролика и индейки со сливой и корицей
Rabbit and turkey roll with plum and cinnamon, 50 г / g
150 руб / rub

Паштет из куриной печени и фундука
Chicken liver and hazelnut paste, 50 г / g
90 руб / rub

Пате из говяжьего языка с печенью и зеленым перцем

Beef tongue pate with liver and green pepper, 50 г / g

110 руб / rub

Галантин из утиной грудки

Duck breast galantine, 50 г / g

250 руб / rub

Пармская ветчина

Parma ham, 25 г / g

100 руб / rub

Салями Милано

Milano salami, 25 г / g

80 руб / rub

Брезаола

Bresaola, 25 г / g

150 руб / rub

Заливное из говядины

Chicken aspic, 155/15/7 г / g

330 руб / rub

Сациви из курицы / *Chicken satsivi, 100 г / g*

180 руб / rub

Парфе из куриной печени с хересом, бриошью и чатни из яблок

Chicken liver parfait with sherry, brioche and apple chutney, 110/60/100/15 г / g

550 руб / rub

Инжир с мягким сыром и пармской ветчиной

Figs with Parma ham and soft cream, 220/5 г / g

420 руб / rub

ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ

VEGETABLE APPETIZERS

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

ASSORTED FRESH VEGETABLES

перец болгарский, огурцы, помидоры, редис, зеленый лук, садовая зелень

sweet pepper, cucumbers, tomatoes, radish, spring onion, herbs, 75 г / g

80 руб / rub

Жареная спаржа с чили и семенами горчицы

Fried asparagus with chili and mustard seeds, 50 г / g

220 руб / rub

Цукини на гриле с белыми грибами и эстрагоном
Grilled zucchini with porcini and tarragon, 70/30/10 г / g
350 руб / rub

Печеная тыква с соусом из баклажан и гранатом
Baked pumpkin with pomegranate and eggplants sauce, 50/25 г / g
140 руб / rub

Террин из печеного перца с базиликом и сушеной клюквой
Baked pepper terrine with basil and dried cranberries, 140/30 г / g
330 руб / rub

Рулетики из баклажан с сыром и грецким орехом
Eggplant rolls with cheese and walnut, 100 г / g
210 руб / rub

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ ASSORTED HOMEMADE PICKLES

маринованные помидоры, малосольные огурцы, квашеная капуста,
маринованный болгарский перец
pickled tomatoes, salted cucumbers, sour cabbage, pickled sweet pepper, 75 г / g
120 руб / rub

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ С ЛУКОМ ASSORTED MARINATED MUSHROOMS WITH ONION

маслята, опята, грузди, белые грибы
oily mushrooms, honey agaric, milky cap mushroom, porcini, 67/12 г / g,
190 руб / rub

Домашние маринованные маслины
Homemade pickled black olives, 50 г / g
100 руб / rub

Лобио
Lobio, 75 г / g
80 руб / rub

ЗАКУСКИ ИЗ СЫРОВ CHEESE APPETIZERS

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ SELECTION OF LOCAL CHEESES

чечил, сулугуни, брынза, адыгейский
chechil, suluguni, brynza, adygea, 70/40 г / g
180 руб / rub

АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

SELECTION OF EUROPEAN CHEESES

грana падано, бри, дор блю

grana padano, brie, dor blue, 100/35 г / g

350 руб / rub

Сулугуни с маслинами, томатами и соусом красный песто

Suluguni cheese with black olives, tomatoes and pesto red sauce, 150 г / g

230 руб / rub

САЛАТЫ

SALADS

Мильфей из камчатского краба с яблоком и заправкой цитрусовый спайс

King crab mille-feuille with apples and citrus dressing, 120 г / g

1300 руб / rub

Сельдь под шубой

Russian herring salad, 340 г / g

240 руб / rub

Салат Нисуаз со свежим тунцом и перепелиными яйцами

Nicoise salad with fresh tuna and quail eggs, 190 г / g

450 руб / rub

Руккола с креветками и томатами черри

Rucola with shrimps and cherry tomatoes, 220 г / g

750 руб / rub

Салат из камчатского краба

King crab salad, 170 г / g

980 руб / rub

Цезарь с лососем

Caesar salmon salad, 220 г / g

470 руб / rub

Цезарь с креветками

Caesar shrimp salad, 220 г / g

530 руб / rub

Цезарь с курицей

Caesar chicken salad, 280 г / g

480 руб / rub

Кобб-салат с индейкой, беконом, авокадо и листьями салата

Cobb salad with turkey, bacon, avocado and lettuce leaves, 310 г / g

580 руб / rub

Салат с говядиной и овощами под соусом коктейль
Beef salad with vegetables and cocktail sauce, 150 г / g
300 руб / rub

Ростбиф из говядины с салатом из сельдерея
Roast beef with celery salad, 100/110/60 г / g
580 руб / rub

Салат Столичный
Russian Stolichny salad, 200 г / g
200 руб / rub

Салат Оливье
Traditional Russian salad, 220 г / g
230 руб / rub

Салат Капрезе
Caprese salad, 170 г / g
400 руб / rub

Вальдорф со свежими яблоками и сельдереем
Waldorf salad with fresh apples and celery, 220 г / g
290 руб / rub

Салат романо с ореховой заправкой и сушеной клюквой
Romano salad with nut dressing and dried cranberry, 220 г / g
450 руб / rub

Греческий салат с нежным сыром фета
Greek salad with soft feta cheese, 200 г / g
260 руб / rub

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Филе судака, жаренное в кляре
Tempura pikeperch fillet, 150 г / g
390 руб / rub

Кокиль из краба с отварным яйцом
Crab coquille with boiled egg, 140/40 г / g
800 руб / rub

Тигровые креветки в темпуре
Tempura tiger prawns, 150 г / g
650 руб / rub

Тигровые креветки на гриле
Grilled tiger prawn, 150/60/10 г / g
600 руб / rub

Равиоли из краба с лаймом, кориандром и крем-сыром
Crab ravioli with lime, coriander and cream cheese, 240/50 г / g
520 руб / rub

Пельмени из фазана
Pheasant pelmeni, 150 г / g
420 руб / rub

Рулет из запеченного поросенка
Baked pork roll, 100 г / g
700 руб / rub

Долма с чесночным соусом
Dolma – grape leaf rolls with meat and garlic sauce, 100/25 г / g
600 руб / rub

Куриная печень со сметаной, запеченная в тесте фило
Chicken liver wrapped in phyllo pastry, served with sour cream, 230/80/3 г / g
650 руб / rub

Грибы со сливочным соусом в слоеном тесте
Mushrooms wrapped in puff pastry with sour cream, 125/25 г / g
300 руб / rub

Запеченный камамбер с бриошью и яблочным маслом
Baked camembert with brioche and pomegranate, 120/100/50/50 г / g
750 руб / rub

Жареная груша с сыром Бри, брусникой и зернами граната
Fried pear with brie cheese, cowberry, pomegranate, 150/10/15 г / g
190 руб / rub

Жареный сулугуни с двумя соусами
Fried suluguni cheese with two sauces, 100/25/25 г / g
300 руб / rub

Запеченный баклажан с пряной зеленью и ореховым соусом
Baked eggplant with herbs and nut sauce, 200/100 г / g
580 руб / rub

Блинчики по-милански с ветчиной и грибами в сливочном соусе
Milanese pancakes filled with ham and mushrooms with cream sauce, 180/20 г / g
420 руб / rub

СУПЫ SOUPS

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ COLD SOUPS

Окрошка с отварной говядиной на квасе
Okroshka (sour soup) with boiled beef and kvass, 260 г / g
250 руб / rub

Томатный гаспачо
Tomato gaspacho, 240 г / g
250 руб / rub

ГОРЯЧИЕ СУПЫ HOT SOUPS

Консоме с телятиной и овощами
Veal consommé with vegetables, 250/50/10 г / g
300 руб / rub

Куриный бульон с гренками
Chicken broth with croutons, 300 г / g
200 руб / rub

Мясная солянка со сметаной
Meat Solyanka soup with sour cream, 350/50 г / g
450 руб / rub

Борщ с чесночными пампушками
Borsch with garlic bread roll, 310/40/50/30 г / g
620 руб / rub

Уха с судаком и семгой
Salmon and zander soup, 350 г / g
580 руб / rub

Харчо / *Kharcho*, 300 г / g
400 руб / rub

Крем-суп из белых грибов
Cream of porcini, 260 г / g
800 руб / rub

Крем-суп из тыквы с кокосовым молоком
Cream of pumpkin with coconut milk, 260 г / g
350 руб / rub

ОСНОВНЫЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА MAIN BANQUET COURSE

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ FISH DISHES

Лосось на пару с овощами
Steamed salmon with vegetables, 120/100 г / g
650 руб / rub

Черноморская камбала с томатами, каперсами и кремом-пюре
Black sea plaice with tomatoes, capers and cream, 100/100/75 г / g
2750 руб / rub

Форель, запеченная с орехами, зеленью и гранатом
Trout baked with nuts, herbs and pomegranate, 210/70/50/25 г / g
850 руб / rub

Стейк из подкопченного на розмариновом дыму лосося с овощным соте
Rosemary smoked steak garnished with sauted vegetables, 180/170/40/15 г / g
1250 руб / rub

Сибас под прованскими травами с овощным рататуем
Provence marinated sea bass with vegetable ratatouille, 260/240/65/15 г / g
900 руб / rub

Сибас на гриле с овощами по домашнему
Grilled with sea bass with vegetables, 360/100/110/80 г / g
1200 руб / rub

Шашлык из стерляди
Sterlet shahslik, 200/40/30/8 г / g
2400 руб / rub

Филе стерляди, припущенное с овощным жульеном в шафрановом бульоне
Sterlet fillet steamed with vegetable julienne in saffron broth, 90/100/100 г / g
1200 руб / rub

Морские гребешки со сливочной пеной
Scallops in cream foam, 220 г / g
1350 руб / rub

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ POULTRY

Цыпленок гриль с картофельным пюре и зеленым луком
Grilled chicken with mashed potato and spring onion, 300/150/15 г / g
1200 руб / rub

Люля-кебаб из курицы
Chicken lula kebab, 250/25 г / g
450 руб / rub

Кордон блю из курицы с картофельным gratin
Chicken Cordon Bleu with potatoes au gratin, 370/100 г / g
710 руб / rub

Утиная ножка с красной капустой, печеными яблоками и брусничным соусом
Duck drumstick with red cabbage, baked apples and cowberry sauce, 200/130/30 г / g
1300 руб / rub

Утка, запеченная со свежими фруктами, черным хлебом и орехами с ежевичным соусом
Duck roasted with fresh fruits, rye bread, nuts and blackberry sauce, 1 кг / kg
1850 руб / rub

Утиная грудка магре с красной смородиной и пошированной грушей
Magret duck breast with red currant and poached pear, 120/150/50 г / g
850 руб / rub

Индейка, запеченная с травами и беконом
Turkey baked with herbs and bacon, 1 кг / kg
2100 руб / rub

Перепелка, фаршированная инжиром с соусом порто и хрустящим гарниром
Quail stuffed with figs, served with porto sauce, 160/50/7 г / g
750 руб / rub

Фазан Суворов с овощами и фуа-гра
Pheasant Suvorov with vegetables and foie gras, 550/450/150/100 г / g
5000 руб / rub

БЛЮДА ИЗ МЯСА

MEAT DISHES

Стейк из телячьей вырезки с овощным рататуем и соусом порто
Veal filet steak with vegetable ratatouille and Porto sauce, 150/110 г / g
900 руб / rub

Запеченная свиная шея в маринаде из фенхеля с картофелем петато росто и яблоками
Marinated in fennel pork neck roasted with potato rosti and apples, 190/225/50 г / g
750 руб / rub

Запеченный поросенок
Roasted suckling pig, 100 г / g
500 руб / rub

Свиная корейка с брюссельской капустой и беконом
Pork loin with Brussels sprout and bacon, 180/150 г / g
650 руб / rub

Филе говядины в тесте с грибами и мясным соусом
Beef filet with mushrooms wrapped in pastry served with meat sauce, 230/70/85 г / g
1450 руб / rub

Стейк из говядины с картофельным gratin и перечным соусом
Beef steak with mashed gratin and pepper sauce, 160/150/70 г / g,
950 руб / rub

Нога барашка медленного запекания с томатами и травами /
Roasted lamb leg with tomatoes and herbs, 100/200 г / g
900 руб / rub

Кролик по-провански с картофельным пюре и овощами
Provence-marinated rabbit accompanied with mashed potato and vegetables, 170/130 г / g
1150 руб / rub

Тушеная ножка ягненка с мясным соусом и петрушкой
Braised lamb leg with meat sauce and parsley, 340/100/70 г / g
1400 руб / rub

Люля-кебаб из баранины с йогуртовым соусом
Lamb lula kebab with yoghurt sauce, 200/40 г / g
1000 руб / rub

Ризотто с тар-таром из говядины
Beef tartar risotto, 140/190/5 г / g
750 руб / rub

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА VEGETARIAN DISHES

Овощная долма со шпинатом и жареным луком-пореем
Vegetable dolma with spinach and fried leek, 200/75/25 г / g
850 руб / rub

Запеченные баклажаны с пряной зеленью и ореховым соусом
Eggplants baked with herbs and nut sauce, 200/100 г / g
600 руб / rub

Спаржевая фасоль и вешенки с трюфельным маслом и эстрагоном
French beans and oyster mushrooms with truffle oil and tarragon, 200 г / g
650 руб / rub

Ризотто с шафраном и маскарпоне
Risotto with saffron and Mascarpone cheese, 300 г / g
400 руб / rub

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Картофельное пюре со сливками
Mashed potato with cream, 150 г / g
100 руб / rub

Картофельный гратен
Potato gratin, 140 г / g
145 руб / rub

Картофель фри
French fries, 150 г / g
140 руб / rub

Картофель, запеченный в фольге со сметанным соусом
Potato baked in foil with sour cream, 150 г / g
140 руб / rub

Овощи гриль
Grilled vegetables, 150 г / g
310 руб / rub

Аджапсандал
Adjapsandal, 150 г / g
190 руб / rub

Овощной рататуй
Vegetable ratatouille, 150 г / g
180 руб / rub

Рис с овощами
Risotto with vegetables, 150 г / g
100 руб / rub

Гречка с белыми грибами
Buckwheat with porcini, 150 г / g
300 руб / rub

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Крамбл из сливы и айвы
Plum and quince crumble, 85/60 г / g
380 руб / rub

Кунжутный мусс с ореховым грильяжем
Sesame mousse with hazelnut grillage, 75 г / g
350 руб / rub

Ассорти миньярдизов
Mignardises, 60 г / g
200 руб / rub

Крем с ароматом фенхеля и сорбетом
Fennel and sorbet crème, 95 г / g
350 руб / rub

Пряный бисквит с белым и молочным шоколадом
White and milk sponge cake, 75/25 г / g
360 руб / rub

Желе из личи с розмариновым кремом
Passion fruit jelly with rosemarine cream, 110 г / g
300 руб / rub

Тапиока с анисовым кремом
Tapioka with anise cream, 120 г / g
250 руб / rub

Пирожное Шоколад&Шоколад
Chocolate&Chocolate cake, 60/20 г / g
200 руб / rub

Чизкейк Маракуйя с малиновым соусом
Passion fruit cheesecake with raspberry sauce, 40/5 г / g
200 руб / rub

Яблочный десерт с сорбетом
Apple dessert with sorbet, 50/20 г / g
250 руб / rub

Пирожное Опера
Cake Opera, 45 г / g
200 руб / rub

Корзиночка из шелкового теста с яблоками и ванильным соусом

Apple tartlets with vanilla sauce, 40/8 г / g

200 руб / rub

Десерт с ягодами и кремом шантильи

Berry desert with Chantilly creme, 65 г / g

300 руб / rub

Вишневый штрудель с мороженым

Cherry strudel with ice cream, 70/50/35 г / g

450 руб / rub

Яблочный штрудель с мороженым

Apple tart with ice-cream, 100/50/10 г / g

450 руб / rub

Ассорти фруктов

Assorted fruits, 650 г / g

300 руб / rub

Апельсиновый мусс с кумкватами конфи

Orange mousse with kumquat confit, 65/40 г / g

280 руб / rub

Пирожное Зеленый чай

Green tea cake, 70/30 г / g

350 руб / rub

Тирамису

Tiramisu, 80 г / g

180 руб / rub

ФРУКТЫ

FRUITS

Виноград

Grapes, 100 г / g

70 руб / rub

Яблоко

Apples, 100 г / g

35 руб / rub

Груша

Pear, 100 г / g

40 руб / rub

Киви

Kiwi, 100 г / g

50 руб / rub

Ананас

Pineapple, 100 г / g

70 руб / rub

Мандарин

Tangerine, 100 г / g

60 руб / rub

Апельсин

Orange, 100 г / g

40 руб / rub

Ассорти свежих ягод

Selection of fresh fruits, 130 г / g

450 руб / rub

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ 1 – 1200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

COCKTAIL MENU 1 – 1200 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Канапе с галантином из курицы с орехами
Chicken galantine canapé with nuts, 30 г / g

Канапе с сыром бри и виноградом
Brie cheese canapé with grapes, 15 г / g

Канапе по-гречески
Greek canapé, 30 г / g

Маринованный лосось с крем-сыром на ржаном хлебе
Marinated salmon with cream cheese served on rye bread, 27 г / g

Канапе с рулетом из свинины
Pork roll canapé, 35 г / g

Пармская ветчина с дыней и чатни из персика
Parma ham with melon and peach chutney, 75 г / g

Мини-салат из половины манго и креветок
Mango and shrimp mini salad, 170 г / g

Фруктовое канапе
Fruit canapé, 40 г / g

Сыр бри, жаренный с брусничным соусом
Fried brie cheese with cowberry sauce, 55 г / g

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода
Mineral water

Сок / *Juice*

Чай или кофе на Ваш выбор
Your choice of tea or coffee

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ 2 – 1500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

COCKTAIL MENU 2 – 1500 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Канapé с коктейльными креветками
Cocktail shrimp canapé, 30 г / g

Маринованный лосось с крем-сыром на ржаном хлебе
Marinated salmon with cream cheese served on rye bread, 27 г / g

Канapé с ростбифом
Roast beef canapé, 25 г / g

Канapé с сыром бри и виноградом
Brie cheese canapé with grapes, 15 г / g

Чернослив, фаршированный лесным орехом и сыром
Hazelnut and cheese stuffed prunes, 25 г / g

Трубочки из пармезана с козьим сыром и бергамотом
Parmesan rolls filled with goat cheese and bergamot, 30 г / g

Пармская ветчина на гриссини с соусом песто
Parma ham served on grissini with pesto sauce, 45 г / g

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

Семга с оливками в рисовой бумаге
Salmon with olives wrapped on rice paper, 50 г / g

Финики, фаршированные козьим сыром и беконом
Goat cheese and bacon stuffed dates, 50 г / g

Куриная грудка на розмариновой веточке
Chicken breast on rosemary sprig, 35 г / g

Куриная печень в беконе
Chicken liver wrapped in bacon, 25/15 г / g

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Фруктовое канапе
Fruit canapé, 40 г / g

Буше с мятным кремом
Bouche with mint crème, 18 г / g

Пирожное Шоколад&Шоколад
Chocolate&Chocolate cake, 30 г / g

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода
Mineral water

Сок
Juice

Чай или кофе на Ваш выбор
Your choice of tea or coffee

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ 3 – 2400 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

COCKTAIL MENU 3 – 2400 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COD APPETIZERS

Волованы с красной икрой
Vol-au-vent with salmon roe, 22 г / g

Канapé с сыром бри и виноградом
Brie cheese and grapes canapé, 15 г / g

Лосось с овощами и соусом песто
Salmon with vegetables and pesto sauce, 80 г / g

Жареный сыр бри с брусничным соусом
Fried brie cheese and cowberry sauce, 55 г / g

Пармская ветчина на гриссини с соусом песто
Parma ham on grissini with pesto sauce, 45 г / g

Канapé с ростбифом
Roast beef canapé, 25 г / g

Канapé с угрем
Eel canapé, 30 г / g

Мини-салат из половины манго и креветок
Mango and shrimp mini salad, 170 г / g

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и трюфелем
Mushroom caps stuffed with cheese and truffle, 35 г / g

Спринг ролл с утиной грудкой и травами
Spring roll with duck breast and herbs, 58 г / g

Семга с оливками в рисовой бумаге
Salmon with olives wrapped in rice paper, 50 г / g

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Ванильный мусс с тапиокой и цитрусом
Vanilla mousse with tapioca and citrus, 50 г / g

Классический трюфель
Traditional truffle, 30 г / g

Трюфель с амаретто
Amaretto truffle, 30 г / g

Мини-тирамису
Mini Tiramisu, 30 г / g

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода
Mineral water

Сок
Juice

Чай или кофе на Ваш выбор
Your choice of tea or coffee

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ 4 –
3200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ
COCKTAIL MENU 4 – 3200 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD APPETIZERS

Волованы с форелевой икрой
Vol-au-vent with trout roe, 22 г / g

Лосось с овощами и соусом песто
Salmon with vegetables and pesto sauce, 80 г / g

Жареный сыр бри с брусничным соусом
Fried brie cheese and cowberry sauce, 55 г / g

Пармская ветчина на гриссини с соусом песто
Parma ham on grissini with pesto sauce, 45 г / g

Террин из фуа-гра с клубникой
Foie gras terrine with strawberry, 45 г / g

Канapé с ростбифом
Roast beef canapé, 25 г / g

Канapé с угрем
Eel canapé, 30 г / g

Тар-тар из гребешка с базиликом и лаймом
Scallop tartar with basil and lime, 25 г / g

Трубочки из пармезана с козьим сыром и бергамотом
Parmesan rolls filled with goat cheese and bergamot, 30 г / g

Мини-салат из краба с манго, лаймом и мятой
Crab mini salad with mango, lime and mint, 25 г / g

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и трюфелем

Mushroom caps stuffed with cheese and truffle, 35 г / g

Спринг ролл с утиной грудкой и травами

Spring roll with duck breast and herbs, 58 г / g

Семга с оливками в рисовой бумаге

Salmon with olives wrapped in rice paper, 50 г / g

Пирожки из баранины и баклажан

Lamb and eggplant pies, 50 г / g

Финики, фаршированные козьим сыром и беконом

Goat cheese and bacon stuffed dates, 50 г / g

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Трюфель с корицей

Cinnamon truffle, 30 г / g

Фундучный трюфель

Hazelnut truffle, 30 г / g

Чизкейк Маракуйя

Passion fruit cheesecake, 40 г / g

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода

Mineral water

Сок/ *Juice*

Чай или кофе на Ваш выбор

Your choice of tea or coffee

ОСНОВНОЕ ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

MAIN COCKTAIL MENU

Канapé и коктейльные закуски

Canapé & Cocktail Snacks

ХОЛОДНЫЕ

COLD

Волованы с красной икрой

Vol-au-vent with salmon roe, 22 г / g

130 руб / rub

Волованы с форелевой икрой

Vol-au-vent with trout roe, 22 г / g

130 руб / rub

Волованы с черной икрой

Vol-au-vent with black caviar, 22 г / g

2000 руб / rub

Канapé с сыром бри и виноградом

Brie cheese canapé with grapes, 15 г / g

40 руб / rub

Канapé с рулетом из свинины

Pork neck roll, 35 г / g

90 руб / rub

Канapé с коктейльными креветками

Cocktail shrimp roll, 30 г / g

60 руб / rub

Канapé с галантином из курицы и орехами

Chicken galantine canapé with nuts, 30 г / g

70 руб / rub

Лосось с овощами и соусом песто

Salmon with vegetables and Pesto sauce, 80 г / g

280 руб / rub

Овощи на шпажке с соусом

Vegetable crudités with sauce, 55 г / g

70 руб / rub

Канапе с салом
Lard canapé, 20 г / g
40 руб / rub

Канапе по-гречески
Greek canapé, 30 г / g
50 руб / rub

Жареный сыр бри с брусничным соусом
Fried brie cheese with cowberry sauce, 55 г / g
150 руб / rub

Пармская ветчина на гриссини с соусом песто
Parma ham served on grissini with pesto sauce, 45 г / g
130 руб / rub

Пармская ветчина с дыней и чатни из персика
Parma ham with melon and peach chutney, 75 г / g
110 руб / rub

Террин из фуа-гра с клубникой
Foie gras terrine shot with strawberry, 45 г / g
200 руб / rub

Канапе с ростбифом
Roast beef canapé, 25 г / g
130 руб / rub

Канапе с угрем
Eel canapé, 30 г / g
150 руб / rub

Маринованный лосось с крем-сыром на ржаном хлебе
Marinated salmon with cream cheese served on rye bread, 27 г / g
70 руб / rub

Тар-тар из гребешка с базиликом и лаймом
Scallop tartar with basil and lime, 25 г / g
180 руб / rub

Мини-салат из краба с манго, лаймом и мятой
Crab mini salad with mango, lime and mint, 25 г / g
250 руб / rub

Мини-салат из половины манго и креветок
Mango and shrimp mini salad, 170 г / g
300 руб / rub

- Трубочки из пармезана с козьим сыром и бергамотом
Parmesan rolls with goat cheese and bergamot, 30 г / g
100 руб / rub
- Брускетта с тапенадой из оливок и салями
Bruschetta with olive and salami tapenade, 30 г / g
70 руб / rub
- Арбуз с сыром фета и базиликом
Watermelon with feta cheese and basil, 20 г / g
30 руб / rub
- Паштет из куриной печени на тосте из багета
Chicken liver pate served on baguette toast, 30 г / g
70 руб / rub
- Рисовый ролл с крабовым мясом и чили
Rice roll with crab meat and chili, 40 г / g
350 руб / rub
- Чернослив, фаршированный лесным орехом и сыром
Hazelnut and cheese stuffed prunes, 25 г / g
50 руб / rub
- Паста из сардин на крекере
Sardine paste on a cracker, 25 г / g
100 руб / rub
- Печеный перец и мини-моцарелла
Baked pepper and mini Mozzarella, 45 г / g
80 руб / rub
- Ролл с копченым лососем
Smoked salmon roll, 20 г / g
50 руб / rub
- Ролл с угрем
Eel roll, 20 г / g
80 руб / rub
- Ролл с тигровой креветкой
Tiger prawn roll
20 г / g, 50 руб / rub
- Инжир с мягким сыром и пармской ветчиной
Fresh fig with cheese and Parma ham, 26 г / g
70 руб / rub
- Клубника с кремом из маскарпоне и розмарином
Strawberry with mascarpone crème and rosemary 30 г / g
90 руб / rub

Пармезановое печенье с маком, малиной и базиликом
Parmesan poppy biscuit with raspberry and pepper, 27 г / g
80 руб / rub

Пармская ветчина с дыней и перцем
Parma ham with melon and pepper, 40 г / g
80 руб / rub

Козий сыр с вялеными томатами
Goat cheese with dried tomatoes, 30 г / g
100 руб / rub

Маринованные оливки
Pickled olives, 50 г / g
100 руб / rub

Ассорти орехов и сухофруктов
Assorted nuts and dried fruits, 40 г / g
70 руб / rub

ГОРЯЧИЕ HOT

Куриная грудка на розмариновой веточке
Chicken breast on rosemary sprig, 35 г / g
90 руб / rub

Финики, фаршированные козьим сыром и беконом
Goat cheese and bacon stuffed dates 50 г / g,
120 руб / rub

Мини-пицца с оливками, томатами и сыром фета
Mini pizza with olives, tomatoes and feta cheese, 38 г / g
60 руб / rub

Жареный сыр с травами в тесте фило
Fried local cheese with herbs wrapped in phyllo pastry, 33 г / g
80 руб / rub

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и трюфелем
Mushroom caps stuffed with cheese and truffle, 35 г / g
200 руб / rub

Чоризо с печеным красным перцем
Chorizo with baked red pepper, 30 г / g
100 руб / rub

Спринг ролл с утиной грудкой и травами
Spring roll with duck breast and herbs, 58 г / g
200 руб / rub

Жареная барабулька
Fried surmullet, 50/15 г / g
150 руб / rub

Куриная печень в беконе
Bacon wrapped chicken liver, 25/15 г / g
100 руб / rub

Мини-кебаб из курицы
Chicken mini lula kebab, 50 г / g
90 руб / rub

Семга с оливками в рисовой бумаге
Salmon with olives wrapped in rice paper, 50 г / g
200 руб / rub

Пирожки из баранины и баклажан
Lamb and eggplant pies, 50 г / g
250 руб / rub

Пирожки с виноградом и розмарином
Grapes and rosemary pies, 27 г / g
80 руб / rub

СЛАДКИЕ SWEET

Мини-тарталетка с лимонным кремом
Mini tartlet with lemon crème, 15 г / g
25 руб / rub

Мусс манго-клубника
Mango and strawberry mousse, 30 г / g
90 руб / rub

Фруктовый зефир / Fruit marshmallow, 20 г / g
40 руб / rub

Мини-тирамису
Mini Tiramisu, 30 г / g
60 руб / rub

Буше с мятным кремом
Bouche with mint crème, 18 г / g
30 руб / rub

Морковное пирожное с сырным кремом

Carrot cake with cheese crème, 50 г / g

100 руб / rub

Мини-тарталетка с кремом и свежими ягодами

Mini tartlet with cream and fresh berries, 25 г / g

110 руб / rub

Ванильный мусс с тапиокой и цитрусом

Vanilla mousse with tapioca and citron, 50 г / g

100 руб / rub

Мини-милфей со свежими ягодами

Mini mille feuille with fresh berries, 35 г / g

120 руб / rub

Чизкейк Маракуйя

Passion fruit cheesecake, 40 г / g

130 руб / rub

Воздушный мусс с брусникой и малиновым соусом

Whipped mousse with cowberry and raspberry sauce, 35 г / g

40 руб / rub

Пирожное Шоколад&Шоколад

Chocolate&Chocolate cake, 30 г / g

70 руб / rub

Фисташковый макарон

Pistachio macaroon, 12 г / g

30 руб / rub

Фундучный макарон

Hazelnut macaroon, 12 г / g

30 руб / rub

Фруктовое канапе

Fruit canapé, 40 г / g

60 руб / rub

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ HANDMADE CHOCOLATES

Трюфель с Амаретто
Amaretto truffle, 30 г / g
80 руб / rub

Классический трюфель
Traditional truffle, 30 г / g
80 руб / rub

Кофейный трюфель в ореховой крошке
Coffee truffle in nut coating, 30 г / g
90 руб / rub

Трюфель с корицей
Cinnamon truffle, 30 г / g
130 руб / rub

Фундучный трюфель
Hazelnut truffle, 30 г / g
160 руб / rub

Шоколадные ириски
Chocolate toffee, 30 г / g
80 руб / rub

Нуга белый шоколад
White chocolate nougat, 30 г / g
100 руб / rub

Нуга темный шоколад
Dark chocolate nougat, 30 г / g
80 руб / rub

КОФЕ-БРЕЙК 1 – 300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ COFFEE BREAK 1 – 300 RUBLES PER PERSON

Ассорти песочного печенья с какао и маком
Selection of shortbread cocoa and poppy cookies, 30 г / g

Фруктовый зефир
Fruit marshmallow, 20 г / g

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Чай или кофе на Ваш выбор
Your choice of tea or coffee, 200 мл / ml

КОФЕ-БРЕЙК 2 – 400 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ COFFEE BREAK 2 – 400 RUBLES PER PERSON

Пирожки с мясом
Meat pies, 30 г / g

Пирожки с картофелем и грибами
Mushrooms and potato pies, 30 г / g

Ассорти песочного печенья с какао и маком
Selection of shortbread cocoa and poppy cookie, 30 г / g

Булочка слоеная с шоколадом
Puff chocolate bun, 45 г / g

Улитка слоеная с корицей
Puff cinnamon snail, 50 г / g

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Чай или кофе на Ваш выбор
Your choice of tea or coffee, 200 мл / ml

КОФЕ-БРЕЙК 3 – 600 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

COFFEE BREAK 3 – 600 RUBLES PER PERSON

Мини-сэндвич с курицей
Chicken mini sandwich, 75 г / g

Мини-сэндвич с ветчиной и сыром
Cheese and ham mini sandwich, 70 г / g

Пирожки с мясом
Meat pies, 30 г / g

Пирожки с картофелем и грибами
Potato and mushrooms pies, 30 г / g

Пирожки с джемом и фруктами
Jam and fruit pies, 30 г / g

Мини-тарталетка с лимонным кремом
Mini tartlet with lemon crème, 15 г / g

Сок на Ваш выбор
Your choice of juice, 200 мл / ml

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Чай или кофе на Ваш выбор
Your choice of tea or coffee, 200 мл / ml

КОФЕ-БРЕЙК 4 – 900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ COFFEE BREAK 4 – 900 RUBLES PER PERSON

Мини-сэндвич с ветчиной и сыром
Ham and cheese mini sandwich, 70 г / g

Канапе с галантином из курицы и орехами
Chicken galantine and nuts canapé, 30 г / g

Канапе с ростбифом
Roast beef canapé, 25 г / g

Инжир с мягким сыром и пармской ветчиной
Fresh figs with cheese and Parma ham, 26 г / g

Кофейный трюфель в ореховой крошке
Nut crumbled coffee truffle, 30 г / g

Классический трюфель
Traditional truffle, 0 г / g

Мини-тирамису
Mini tiramisu, 30 г / g

Ассорти орехов и сухофруктов
Assorted nuts and dried fruits, 40 г / g

Сок на Ваш выбор
Your choice of juice, 200 мл / ml

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Чай
Tea, 200 мл / ml

Кофе эспрессо или американо на Ваш выбор
Your choice of coffee, Espresso or Americano, 100/150 мл / ml

ДОПОЛНЕНИЕ К КОФЕ-БРЕЙКАМ

COFFEE BREAK EXTRAS

ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

SELECTION OF COOKIES

Печенье сконы

Scones, 30 г / g

60 руб / rub

Печенье с шоколадными чипсами

Chocolate chips cookies, 30 г / g

60 руб / rub

Миндальное печенье

Almond cookies, 30 г / g

70 руб / rub

Миндально-карамельное печенье

Almond and caramel cookies, 30 г / g

70 руб / rub

Песочное печенье с ванилью

Shortbread vanilla cookies, 30 г / g

60 руб / rub

Печенье с какао

Cocoa cookies, 30 г / g

60 руб / rub

Песочное печенье с маком

Shortbread poppy cookies, 30 г / g

60 руб / rub

Сдоба и выпечка

Pastry and cakes

Кекс Лайм

Lime cake, 35 г / g

60 руб / rub

Кекс Маракуйя

Passion fruit cake, 30 г / g

70 руб / rub

Фисташковый финансьер

Pistachio financier, 20 г / g

130 руб / rub

Брауни

Brownie, 20 г / g

50 руб / rub

Круассан

Croissant, 50 г / g

90 руб / rub

Булочка слоеная с шоколадом

Puff chocolate bun, 45 г / g

80 руб / rub

Улитка слоеная с корицей

Puff cinnamon snail, 50 г / g

80 руб / rub

Пирожок с мясом

Meat pie, 30 г / g

45 руб / rub

Пирожок с картофелем и грибами

Potato and mushroom pie, 30 г / g

45 руб / rub

Пирожок с капустой

Cabbage pie, 30 г / g

40 руб / rub

Пирожок с джемом и фруктами

Jam and fruit pie, 30 г / g

40 руб / rub

Пирожок с вишней

Cherry pie, 30 г / g

45 руб / rub

Пирожок с яблоком и корицей

Apple and cinnamon pie, 30 г / g

35 руб / rub

Мини-сэндвич с лососем

Salmon mini sandwich, 67 г / g

220 руб / rub

Мини-сэндвич с курицей

Chicken mini sandwich, 75 г / g

130 руб / rub

Мини-сэндвич с тунцом
Tuna mini sandwich, 100 г / g
200 руб / rub

Мини-сэндвич с ветчиной и сыром
Ham and cheese mini sandwich, 140 г / g
180 руб / rub

Ассорти фруктов
Assorted fruits, 100 г / g
130 руб / rub

Йогурт (без добавок и сахара, фруктовый)
Plain yoghurt, 100/150 г / g
80 руб / rub

Йогурт питьевой
Drinking yoghurt, 290 г / g
140 руб / rub

НАПИТКИ BEVERAGES

Сок на Ваш выбор
Your choice of juice, 200 мл / ml
100 руб / rub

Минеральная вода с газом
Sparkling mineral water, 500 мл / ml
80 руб / rub

Минеральная вода без газа
Still mineral water, 500 мл / ml
80 руб / rub

Чай
Tea, 200 мл / ml
90 руб / rub

Кофе
Coffee, 150 мл / ml
90 руб / rub

ШВЕДСКИЙ СТОЛ 1 – 1300РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BUFFET 1 – 1300 RUBLES PER PERSON

Тарелка мясных деликатесов

Cold cuts

Ассорти свежих овощей, зелень

Assorted fresh vegetables, herbs

Ассорти домашних солений

Assorted homemade pickles

Салат оливье

Traditional Russian salad

Греческий салат с сыром фета

Greek salad with feta cheese

Салат из тунца, сельдерея и томатов

Tuna salad with celery and tomatoes

Суп-лапша из курицы

Chicken noodle soup

Щи из свежей капусты

Fresh cabbage soup

Запеченная свиная шея

Baked pork neck

Люля-кебаб из курицы

Chicken lula kebab

Котлеты по-домашнему

Homemade cutlets

Филе судака, жаренное на гриле

Grilled pikeperch fillet

Картофельное пюре со сливками

Mashed potato with cream

Овощи на пару

Steamed vegetables

Ассорти фруктов

Assorted fruits

Медовый торт
Honey pie

Черничный пирог
Blueberry pie

Хлебная корзина
Bread basket

Чай, кофе, минеральная вода
Tea, coffee, mineral water

ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2 – 1500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BUFFET 2 – 1500 RUBLES PER PERSON

Слабосоленый лосось с горчичным соусом
Salted salmon with mustard sauce

Филе палтуса холодного копчения
Cold smoked halibut

Тарелка мясных деликатесов
Cold cuts

Ассорти свежих овощей, зелень
Assorted fresh vegetables, herbs

Ассорти домашних солений
Assorted homemade pickles

Салат из запеченных баклажан и томатов
Baked eggplant and tomato salad

Салат греческий с сыром Фета
Greek salad with Feta cheese

Салат из говяжьего языка
Beef tongue salad

Свежие овощи с тунцом
Fresh vegetables with tuna

Суп-лапша из курицы
Noodle chicken soup

Крем-суп из вешенок
Cream of oyster mushrooms

Утка в малиновом соусе
Duck in raspberry sauce

Кордон блю из курицы
Chicken Cordon Blue

Филе судака на гриле
Grilled pikeperch fillet

Запеченная свинина
Baked pork

Рис с овощами
Rice with vegetables

Картофельное пюре
Mashed potato

Овощи на пару
Steamed vegetables

Ассорти фруктов
Assorted fruits

Виноградный пирог
Grapes pie

Кофейный мусс
Coffee mousse

Апельсиновый рахат-лукум
Orange Turkish delight

Хлебная корзина
Bread basket

Чай, кофе, вода
Tea, coffee, water

ШВЕДСКИЙ СТОЛ 3 – 1800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BUFFET 3 – 1800 RUBLES PER PERSON

Ассорти итальянских колбас
Italian cold cuts

Тарелка рыбной гастрономии маринованный лосось, палтус
Fish platter marinated salmon, halibut

Салат из морепродуктов Ривьера
Riviera seafood salad

Капрезе
Caprese

Салат из пасты Фарфалле с баклажанами и томатом
Farfalle pasta salad with eggplant and tomato

Суп Минестроне
Minestrone soup

Крем-суп из шампиньонов
Cream of porcini soup

Мусака по-гречески
Greek musaka

Филе лосося, жаренное на гриле
Grilled salmon fillet

Свинина, запеченная с фенхелем и томатами
Baked pork with fennel and tomatoes

Индейка карвинг
Turkey carving

Печеный картофель
Baked potato

Паста с пармезаном
Pasta with Parmesan

Овощи гриль
Grilled vegetables

Кус-кус с овощами
Couscous with vegetables

Ассорти фруктов
Assorted fruits

Пирог бедняка
Pauper's pie

Мини-тирамису
Mini-Tiramisu

Печенье с шоколадными чипсами
Chocolate chip cookie

Хлебная корзина
Bread basket

Чай, кофе, вода, сок
Tea, coffee, water, juice

ШВЕДСКИЙ СТОЛ 4 – 1800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BUFFET 4 – 1800 RUBLES PER PERSON

Нарезка из запеченной буженины, сала, бастурмы
Cold cuts: baked ham, lard, pasturma

Студень из домашней птицы
Poultry broth jelly

Тарелка рыбной гастрономии малосолевая сельдь, лосось, маринованный в водке, копченый осетр
Fish platter: salted herring, vodka-marinated salmon, smoked sturgeon

Ассорти свежих овощей, зелень
Assorted fresh vegetables, herbs

Ассорти домашних солений
Assorted homemade pickles

Сельдь под шубой
Traditional Russian herring salad

Оливье
Traditional Russian salad

Фаршированные помидоры
Stuffed tomatoes

Борщ / *Borsch*

Уха из судака и лосося
Pikeperch and salmon soup

Пирожки с мясом
Meat pies

Пирожки с яйцом
Egg pies

Пирожки с капустой
Cabbage pies

Люля-кебаб из баранины
Lamb lula kebab

Бефстроганов из говядины
Beef stroganoff

Филе судака в кляре
Pikeperch fillet in batter

Цыпленок табака
Fried chicken Tabaka

Гречка с грибами
Buckwheat with mushrooms

Картофельное пюре
Mashed potato

Тушеная капуста
Stewed cabbage

Ассорти фруктов
Assorted fruits

Шарлотка с яблоками
Apple tart

Медовый торт
Honey cake

Ягодный мусс
Berry shot

Хлебная корзина
Bread basket

Чай, кофе, вода, сок
Tea, coffee, water, juice

ШВЕДСКИЙ СТОЛ 5 – 2300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BUFFET 5 – 2300 RUBLES PER PERSON

Ассорти итальянских колбас
Italian cold cuts

Тарелка рыбной гастрономии
Assorted fish platter

Ассорти свежих овощей
Assorted fresh vegetables

Сельдерей и морковь с соусом из голубого сыра
Celery and carrot with blue cheese sauce

Салат из морепродуктов
Seafood salad

Греческий салат
Greek salad

Дыня с пармской ветчиной и инжиром
Melon with Parma ham and figs

Ассорти листьев салата
Mix salad

Овощной суп Минестроне
Minestrone vegetable soup

Суп из красной фасоли
Red bean soup

Лосось в крабовом соусе
Salmon in crab sauce

Мясо по-кордовски
Cordoba meat

Баклажаны Капричезе
Capricciosa eggplants

Утка под малиновым соусом
Duck with raspberry sauce

Овощи гриль
Grilled vegetables

Картофельный гратен
Potato gratin

Рис с овощами
Rice with vegetables

Ассорти фруктов
Assortment of fruits

Чизкейк Маракуйя
Passion fruit cheesecake

Крем Шанти
Shanti crème

Торт Птичье молоко
Russian soufflé cake

Хлебная корзина
Bread basket

Чай, кофе, вода, сок
Tea, coffee, juice, water

Меню барбекю
Barbecue Menu

МЕНЮ БАРБЕКЮ 1 – 2500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BARBECUE MENU 1 – 2500 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ COLD APPETIZERS AND SALADS

Бастурма
Pasturma, 100 г / g

Ассорти свежих овощей
Assorted fresh vegetables, 100 г / g

Тайский салат с говядиной на гриле
Thai salad with grilled beef, 100 г / g

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА HOT APPETIZERS AND DISHES

Мюнхенские колбаски, приготовленные на углях
Chargrilled Munich sausages, 150 г / g

Куриные крылышки, жаренные под соусом барбекю
Chicken wings fried with Barbecue sauce
150/65/30 г / g

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Овощи гриль
Grilled vegetables, 100 г / g

СОУСЫ SAUCES

Горчица
Mustard, 10 г / g

Аджика собственного приготовления
Homemade Adjika sauce, 50 г / g

Чесочно-сметанный
Cream-garlic, 50 г / g

ДЕСЕРТ DESSERT

Ассорти фруктов
Assorted fruits, 100 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

Овсяная булочка
Oat roll, 30 г / g

Черная булочка с кунжутом
Rye sesame roll, 30 г / g

Французский багет
French baguette, 50 г / g

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Сок
Juice, 500 мл / ml

МЕНЮ БАРБЕКЮ 2 – 3500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

BARBECUE MENU 2 – 3500 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Бастурма
Pasturma, 100 г / g

Ассорти местных сыров
Assorted local cheeses, 100 г / g

Ассорти домашних солений
Assorted homemade pickles, 100 г / g

Ассорти свежих овощей
Assorted fresh vegetables, 100 г / g

Лобио
Lobio, 100 г / g

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА HOT APPETIZERS AND DISHES

Аджапсандал
Adjapsandal, 100 г / g

Форель на гриле
Grilled trout, 100/5 г / g

Люля-кебаб из баранины
Lamb lula kebab, 100/10 г / g

Шашлык из свинины
Pork shashlik, 100/10 г / g

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Овощи гриль
Grilled vegetables, 100 г / g

Картофель, запеченный с салом
Potato baked with lard, 100 г / g

СОУСЫ

SAUCES

Аджика собственного приготовления
Homemade Adjika sauce, 50 г / g

Ткемали
Tkemali, 50 г / g

Чесочно-сметанный
Cream-garlic, 50 г / g

ДЕСЕРТ

DESSERT

Ассорти фруктов
Assorted fruits, 100 г / g

Хлебная корзина
Bread basket

Овсяная булочка
Oat roll, 30 г / g

Черная булочка с кунжутом
Rye sesame roll, 30 г / g

Французский багет
French baguette, 50 г / g

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Сок
Juice, 500 мл / ml

МЕНЮ БАРБЕКЮ 3 – 4500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ BARBECUE MENU 3 – 4500 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Ассорти местных сыров
Assorted local cheeses, 100 г / g

Ассорти домашних солений
Assorted homemade pickles, 100 г / g

Ассорти свежих овощей
Assorted fresh vegetables, 100 г / g

Капрезе
Caprese salad, 100 г / g

Салат руккола с креветками и томатами черри
Rucola salad with shrimps and cherry tomatoes, 110 г / g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

Свежая форель на гриле
Grilled fresh trout, 100/5 г / g

Каре ягненка на косточке
Bone rack of lamb, 100/10 г / g

Стейк из вырезки говядины на гриле
Grilled beef steak, 100/10 г / g

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Овощи гриль
Grilled vegetables, 100 г / g

Картофель, запеченный в фольге
Foil-baked potato, 100 г / g

СОУСЫ

SAUCES

Аджика собственного приготовления
Homemade Adjika sauce, 50 г / g

Гранатовый соус Наршараб
Narsharab pomegranate sauce, 50 г / g

Чесочно-сметанный
Cream-garlic, 50 г / g

ДЕСЕРТ

DESSERT

Ассорти фруктов
Assorted fruits, 100 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

Овсяная булочка
Oat roll, 30 г / g

Черная булочка с кунжутом
Rye sesame roll, 30 г / g

Французский багет
French baguette, 50 г / g

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 500 мл / ml

Сок
Juice, 500 мл / ml

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KIDS MENU

МЕНЮ 1 – 1000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

MENU 1 – 1000 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Канapé с сыром бри и виноградом

Brie cheese and grapes canapé, 15 г / g

Овощи на шпажке с соусом

Vegetable crudité with sauce, 55 г / g

САЛАТ

SALAD

Салат Курочка Ряба

Kurochka Ryaba salad, 160 г / g

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

HOT DISH

Куриные котлетки с картофельным пюре

Chicken cutlets garnished with mashed potatoes

150/100/15 г / g

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Фруктовый салат

Fruit salad, 230 г / g

Забавная гусеничка. Рассыпчатое печенье и фруктовый зефир

Funny caterpillar. Crisp biscuit and fruit marshmallow, 75 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

Французский багет
French baguette

НАПИТКИ BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 200 мл / ml

Сок
Juice, 200 мл / ml

МЕНЮ 2 – 1900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ MENU 2 – 1900 RUBLES PER PERSON

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Волованы с красной икрой
Vol-au-vent with salmon roe, 22 г / g

Ролл с копченым лососем
Smoked salmon roll, 20 г / g

САЛАТЫ SALADS

Мини-салат из половинок манго и креветок
Mango and shrimp mini salad, 170 г / g

Салат с ветчиной из индейки со сметаной
Turkey ham salad with sour cream, 75 г / g

Салат из томатов черри с оливковым маслом
Cherry tomato salad dressed with olive oil, 67 г / g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

Куриная грудка с овощами и соусом из помидоров
Chicken breast with vegetables and tomato sauce, 50/60 г / g

Филе форели с цукини и томатами
Trout fillet with zucchini and tomatoes, 50/50 г / g

ДЕСЕРТ DESSERT

Чебурашка, шоколадное пирожное
Cheburashka chocolate cake, 170 г / g

Мороженое на Ваш выбор
Your choice of ice-cream, 50/25 г / g

Ассорти свежих ягод
Fresh berries plate, 65 г / g

Ассорти фруктов
Assorted fruits, 130 г / g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

Французский багет
French baguette

НАПИТКИ

BEVERAGES

Минеральная вода БонАква
BonAqua mineral water, 250 мл / ml

Сок
Juice, 200 мл / ml

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО АЛКОГОЛЬНЫМ НАПИТКАМ

BAR LIST

руб
rub

ШАМПАНСКОЕ CHAMPAGNE

«Р» де Рюинар, 0,75	
«R» <i>de Ruinart</i>	5100
Рюинар Розе, 0,75	
<i>Ruinart Rose</i>	6600

ИГРИСТЫЕ ВИНА SPARKLING WINE

Траминер Сект, Штайнингер, Австрия, 0,75	
<i>Traminer Sekt, Steininger, Austria</i>	2700
Рислинг Сект, Штайнингер, Австрия, 0,75	
<i>Riesling Sekt, Steininger, Austria</i>	1900
Абрау-Дюрсо, Брют, Россия, 0,75	
<i>Abrau-Durso, Brut, Russia</i>	750

БЕЛЫЕ ВИНА WHITE WINE

ФРАНЦИЯ / FRANCE

ЭЛЬЗАС / ALSACE

Гевюрцтраминер, Традиcьен, Хюгель, АОС, 0,75	
<i>Gewurztraminer, Tradition, Hugel, AOC</i>	2550
Мускат, Традиcьен, Хюгель, АОС, 0,75	
<i>Muscat, Tradition, Hugel, AOC</i>	1900

БУРГУНДИЯ / BURGUNDY

Мерсо Премьер Крю, Домэн Латур-Жиро, АОС, 2006, 0,75	
<i>Meursault Premier Cru, Domaine Latour-Girand, AOC, 2006</i>	6350
Пюйи-Фюиссе, Ле Комбет, Шато Фюиссе, АОС, 2007, 0,75	
<i>Pouilly-Fuisse, Les Combettes, Chateau de Fuisse, AOC, 2007</i>	4200
Шабли, Жан-Марк Брокар, АОС, 0,75	
<i>Chablis, Jean-Marc Brocard, AOC</i>	2700

ДОЛИНА ЛУАРЫ / LOIRE VALLE

Пюйи-Фюме, Де Лядусет, 2008, 0,75

Pouilly-Fumé, De Ladoucette, 2008

3100

Вувре, Марк Бредиф, АОС, 0,75

Vouvray, Marc Bredif, AOC

1800

Бордо / Bordeaux

Шеваль Канкар, VdP, 0,75

Cheval Quancard, VdP

800

ИТАЛИЯ / ITALY

ТРЕНТИНО-АЛЬТО-АДИДЖЕ / TRENTINO-ALTO ADIGE

Мюллер Тургау, Джозеф Хофстаттер, ДОС, 0,75

Muller Thurgau, Joseph Hofstatter, DOC

1700

Гевюрцтраминер, Джозеф Хофстаттер, ДОС, 0,75

Gewurztraminer, Joseph Hofstatter, DOC

4000

ФРИУЛИ / FRIULI

Пино Гриджио, Коллио Монгрис, Марко Фелуго, ДОС, 0,75

Pinot Grigio, Collio Mongris, Marco Fellugo, DOC

2300

ВЕНЕТО / VENETO

Соаве Классико, Домини Венети, ДОС, 0,75

Soave Classico, Domini Veneti, DOC

1400

ПЬЕМОНТ / PIEMONTE

Гави ди Гави, Ла Сколька, DOCG, 0,75

Gavi di Gavi, La Scolca, DOCG

3000

Санта Джуста, Шардоне, Микеле Кьярло, ДОС, 0,75

Santa Giusta, Chardonnay, Michele Chiarlo, DOC

1250

ТОСКАНА / TOSCANA

Вилла Антинори, IGT, 0,75

Villa Antinori, IGT

1250

СИЦИЛИЯ / SICILIA

Ноцце д'Оро, Контеа Склафани, ДОС, 0,75

Nozze d'Oro, Contea Sclafani, DOC

2500

ИСПАНИЯ / SPAIN

Альенде Бланко, Финка Альенде, Риоха, ДО, 0,75

Allende Blanco, Finca Allende, Rioja, DO

3200

АВСТРАЛИЯ / AUSTRALIA

Пенфолдс, Роусонс Ритрит, Семильон Шардоне, 0,75

Penfolds, Rawson's Retreat, Semillon Chardonnay 1200

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ / NEW ZEALAND

Вилла Мария, Совиньон Блан, Резерва, Клиффорд Бэй, Мальборо, 0,75

Villa Maria, Sauvignon Blanc, Reserve, Clifford Bay, Marlborough 2800

ЧИЛИ / CHILE

Совиньон Блан, Милламан, Долина Курико, 0,75

Sauvignon Blanc, Millaman, Curico Valley 700

США / USA

Шардоне, Сент-Френсис, Калифорния, 0,75

Chardonnay, St. Francis, California 1650

Рислинг, Шато Сент Мишель, Долина Колумбия, 0,75

Riesling, Chateau Ste Michelle, Columbia Valley 1400

РОССИЯ / RUSSIA

Шардоне, Королевский Дуб, Шато ле Гранд Восток, 0,75

Chardonnay, Le Chêne Royal, Château le Grand Vostock 1350

РОЗОВЫЕ ВИНА

ROSÉ WINE

Сансер, Комт Лафон, Де Лядусет, Франция, 0,75

Sancerre, Comte Lafond, De Ladoucette, France 3100

Санта Кристина Розато, Антинори, IGT, Италия, 0,75

Santa Cristina Rosato, Antinori, IGT, Italy 1000

КРАСНЫЕ ВИНА

RED WINE

ФРАНЦИЯ / FRANCE

БУРГУНДИЯ / BURGUNDY

Кортон Гран Крю, Ренард, АОС, 0,75

Corton Grand Cru, Renardes, AOC 11500

ДОЛИНА ЛУАРЫ / LOIRE VALLE

Сансер, Комт Лафон, АОС, 0,75

Sancerre, Comte Lafond, AOC 3000

ДОЛИНА РОНЫ / RHONE VALLEY

Шатонеф дю Пап, Ла Бернардин, М. Шапутье, 0,75

Châteauneuf du Pape, La Bernardine, M. Chapoutier 4500

БОРДО / BORDEAUX

О-МЕДОК / HAUT-MEDOC

Шато Потенсак, Крю Буржуа, Медок, АОС, 0,75

Chateau Potensac, Cru Bourgeois, Médoc, AOC 4000

МАРГО / MARGAUX

Шато д'Арсак, Крю Буржуа, Марго, АОС, 0,75

Château d'Arsac, Cru Bourgeois, Margaux, AOC 3300

ИТАЛИЯ / ITALY

ВЕНЕТО / VENETO

Ла Грола, Аллегрини, IGT, 0,75

La Grola, Allegrini, IGT 4400

Вальполичелла Классико, Аллегрини, DOC, 0,75

Valpolicella Classico, Allegrini, DOC 2300

ПЬЕМОНТ / PIEMONTE

Барбареско, Рейна, Микеле Кьярло, DOCG, 2007, 0,75

Barbaresco, Reyna, Michele Chiarlo, DOCG, 2007 4150

Санта Джуста, Микеле Кьярло, DOC, 0,75

Santa Giusta, Michele Chiarlo, DOC 1200

ТОСКАНА / TOSCANA

Гуидальберто, Тенута Сан Гуидо, IGT, 2010, 0,75

Guidalberto, Tenuta San Guido, IGT, 2010 5300

Кьянти Классико Ризерва, Маркезе Антинори, DOCG, 0,75

Chianti Classico Riserva, Marchese Antinori, DOCG 3000

Вилла Антинори, IGT, 0,75

Villa Antinori, IGT 2000

МАРКЕ / MARCHE

Пелаго Россо делле Марке, Умани Ронке, IGT, 0,75

Pelago Rosso delle Marche, Umani Ronche, IGT 5200

СИЦИЛИЯ / SICILIA

Сагана Неро д'Авола, Казумано, IGT, 2007, 0,75

Sagana Nero d'Avola, Cusumano, IGT, 2007 3400

Сира, Казумано, IGT, 0,75 <i>Syrah, Cusumano, IGT</i>	1200
ИСПАНИЯ / SPAIN	
Риоха Гран Резерва, Кампо Вьехо, 0,75 <i>Rioja Gran Reserva, Campo Viejo</i>	2400
Финка Сан Мартин Риоха, Крианца, Ла Риоха Альта, DOC, 0,75 <i>Finca San Martin Rioja, Crianza, La Rioja Alta, DOC</i>	1600
Гран Феудо Ресерва, Бодегас Чивите, Наварра, 0,75 <i>Gran Feudo Reserva, Bodegas Chivite, Navarra</i>	1300
АВСТРАЛИЯ / AUSTRALLIA	
д'Аренберг, Футболт, Шираз, Долина МакЛарен, 0,75 <i>d' Arenberg, The Footbolt, Shiraz, McLaren Valley</i>	1900
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ / NEW ZEALAND	
Аватеа, Те Мата, Хокс Бей, 0,75 <i>Awatea, Te Mata, Hawke's Bay</i>	3500
Вилла Мария, Селлар Селекшн Пино Нуар, Мальборо, 0,75 <i>Villa Maria, Cellar Selection Pinot Noir, Marlborough</i>	2500
ЧИЛИ / CHILE	
Альбис, Вина Арас Де Пирке, Долина Майпо, 0,75 <i>Albis, Vina Haras De Pirque, Maipo Valley</i>	3400
Карменер, Экус, Долина Майпо, 0,75 <i>Carmenère, Equus, Maipo Valley</i>	1000
Каберне Совиньон, Милламан, Долина Курико, 0,75 <i>Cabernet Sauvignon, Millaman, Curico Valley</i>	700
США / USA	
Пино Нуар, Бензигер, Калифорния, 0,75 <i>Pinot Noir, Benziger, California</i>	2350
РОССИЯ / RUSSIA	
Каберне Совиньон, Королевский Дуб, Шато ле Гранд Восток, 0,75 <i>Cabernet Sauvignon, Le Chêne Royal, Château le Grand Vostock</i>	1500

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА DESSERT WINE

Айсвайн, Панонише Вайнрертен Нойзидлерсее ГмбХ, Австрия, белое, 0,75 <i>Eiswein, Pannonische Weingartner Neusiedlersee GmbH, Austria, white</i>	2000
Токай Асу, 5 путтонов, Венгрия, белое, 0,75 <i>Tokaji Aszu, 5 puttonyos, Hungary, white</i>	5400

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА

NON ALCOHOLIC WINE

Петер Мертес, Германия, белое, 0,75

Peter Mertes, Germany, white 1000

Петер Мертес, Германия, красное, 0,75

Peter Mertes, Germany, red 1000

ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ / VERMOUTH & BITTER, 50 ML

Мартини / *Martini* 70

Бехеровка / *Becherovka* 100

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ / SCOTCH, 50 ML

Джонни Уокер Ред Лейбл / *Johnnie Walker Red Label* 150

Баллантайнс / *Ballantines* 280

Чивас Ригал 12 лет / *Chivas Regal 12 yrs* 300

ХАЙЛЭНДС / HIGHLANDS

Гленморанджи 10 лет / *Glenmorangie 10 yrs* 380

Спейсайд / *Speyside*

Гленливет 12 лет / *The Glenlivet 12 yrs* 350

Гленфиддик 18 лет / *Glenfiddich 18 yrs* 460

Ирландский Виски / *Irish Whisky, 50 ml* 180

ДЖЕМЕСОН / JAMESON

Бушмилс Молт 10 лет / *Bushmills Malt 10 yrs* 230

БУРБОН / BOURBON, 50 ML

Джек Дениэлс / *Jack Daniel's* 180

Джим Бим / *Jim Beam* 150

КОНЬЯК / COGNAC, 50 ML

Хеннесси VSOP / *Hennessy VSOP* 470

Мартель VSOP / *Martell VSOP* 430

Реми Мартин XO / *Remy Martin XO* 1340

АРМАНЬЯК / ARMAGNAC, 50 ML

Шабо Наполеон / *Chabot Napoleon* 350

АРМЯНСКИЙ БРЕНДИ / ARMENIAN BRANDY, 50 ML

Ани 6 лет / *Ani 6 yrs* 170

Наири 20 лет / *Nairi 20 yrs* 270

КАЛЬВАДОС / CALVADOS, 50 ML	
Пер Маглуа VSOP / <i>Père Magloire VSOP</i>	290
РОМ / RUM, 50 ML	
Бакарди Супериор / <i>Bacardi Superior</i>	150
Бакарди 8 лет / <i>Bacardi 8 yrs</i>	280
Гавана Клуб 3 года / <i>Havana Club 3 yrs</i>	140
ВОДКА / VODKA, 50 ML	
Белуга Нобл / <i>Beluga Noble</i>	140
Белуга Золотая Линия / <i>Beluga Gold Line</i>	450
Абсолют / <i>Absolut</i>	100
ШНАПС / SCHNAPS, 50 ML	
Шнапс / <i>Schnaps</i>	240
ГРАППА / GRAPPA, 50 ML	
Фриулана Ноннино / <i>Friulana Nonnino</i>	190
ТЕКИЛА / TEQUILA, 50 ML	
Олмека Бланко / <i>Olmeca Blanco</i>	180
Дон Хулио Репосадо / <i>Don Julio Reposado</i>	510
ЛИКЕРЫ / LIQUEUR, 50 ML	
Ягермайстер / <i>Jagermeister</i>	130
Лимончелло / <i>Limoncello</i>	200
ПИВО / BEER	
Балтика 7 / <i>Baltika 7, 500 ml</i>	100
Хольстен / <i>Holsten, 500 ml</i>	120
Туборг Грин / <i>Tuborg Green, 500 ml</i>	120
Шпатен Мюнхен, светлое, Германия, 500 ml	
<i>Spaten Munchen liger, German</i>	290
Андекс Вайсбир Дункель темное нефilterованное, Германия, 500 ml	
<i>Andechser Dunkel Weissbier dark non filtered, German</i>	290
Карлсберг безалкогольное, 330 ml	
<i>Carlsberg non-alcoholic</i>	120

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО БЕЗААЛКОГОЛЬНЫМ НАПИТКАМ NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

руб
rub

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА / MINERAL WATER

НЕГАЗИРОВАННАЯ / STILL

Восс / <i>Voss</i> , 375 ml	290
Витель / <i>Vittel</i> , 250 ml	110
БонАква / <i>BonAqua</i> , 500 ml	80

ГАЗИРОВАННАЯ / SPARKLING

Восс / <i>Voss</i> , 375 ml	290
Сан Пеллегрини / <i>San Pellegrino</i> , 250 ml	110
БонАква / <i>BonAqua</i> , 500 ml	80

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT BEVERAGES

Кока-кола / <i>Coca-Cola</i> , 250 ml	90
Кока-кола лайт / <i>Coca-Cola light</i> , 250 ml	90
Фанта / <i>Fanta</i> , 250 ml	90
Спрайт / <i>Sprite</i> , 250 ml	90

СОКИ / JUICE

Сок на Ваш выбор / <i>Juice of your choice</i> , 200 ml	100
---	-----

КОФЕ / COFFEE

Молотый кофе с молоком и сливками, 150 ml	
<i>Grained coffee with milk or cream</i>	90

ЧАЙ / TEA

Чай на Ваш выбор / <i>Selection of tea</i> , 200 ml	90
---	----