

# Банкетные блюда

## Рыбные

### **Судак фаршированный сёмгой**

**10500 ₺** 4,5 кг

Необычное сочетание судака и сёмги, украшается овощами. На 20–25 персон.

### **Сёмга «Шампань»**

**17000 ₺** 4,0 кг

Нежная сёмга маринуется в шампанском, готовится на пару, украшается фруктами. На 40–50 персон.

### **Стерлядь на зеркале**

**12100 ₺** 4,5 кг

Нежная стерлядь украшенная овощами. На 25–30 персон.

### **Валованы с красной икрой**

**1120 ₺** 10 шт. — 70/100/60 г

Слоёное тесто со сливочным маслом и красной икрой.

### **Морская звезда 1800 ₺** 355 г

Жареные креветки и крабовое мясо под пластами слабосолёной сёмги с горчичным соусом в кунжуте и кедровых орешках. На 5–6 персон.

## Мясные

### **Баранья нога запечённая с овощами** **7000 ₺** 3,6 кг

Голень молодого барашка запекается со специями и чесноком. Подается с овощами. На 15–20 персон.

### **Поросёнок фаршированный, жареный** **15 500 ₺** 4,5 кг

Молочный поросёнок с мясным фаршем и фисташками. Украшен овощами и фруктами. На 20 персон.

## *Из птицы*

### *Утка фаршированная*

**7500 ₺** 3 кг

*Утка фаршированная языком и куриным фаршем и запечённая в духовом шкафу. На 12-15 персон.*

### *Курица по-царски* **3500 ₺** 2,1 кг

*Курица фаршированная мясным фаршем, черносливом и фисташками, украшенная киви, ананасом и клубникой. На 10-12 персон.*

# Холодные закуски

## Сырные

### Ассорти сырное

**650 ₺** 160/50/40 г

Подается с мёдом и фруктами.

### Моцарелла с томатами «Биф» под соусом «Песто»

**450 ₺** 260 г

## Рыбные

### Ассорти рыбное **1400 ₺** 150 г

Сёмга слабосоленая, угорь горячего копчения, осетрина горячего копчения

### Ассорти рыбное на Ваш выбор:

- **650 ₺** 50 г Осетрина горячего копчения
- **370 ₺** 50 г Угорь горячего копчения
- **400 ₺** 50 г Сёмга слабосоленая
- **300 ₺** 50 г Масляная холодного копчения

### Сельдь «под шубой»

**380 ₺** 300 г

### Рулетки из сёмги

**570 ₺** 155/85 г

Кусочки нежной сёмги с сырной начинкой.

### Террин из двух рыб

**1100 ₺** 170/40/25/20 г

Сёмга, сибас с красной икрой и шпинатом.

### Филе сельди с картофелем

**260 ₺** 120/100/60 г

### Икра лососёвая **600 ₺** 50/20/5 г

С маслом и зеленью.

## Мясные

**Ассорти мяное 600 ₺ 150/35/30 г**

Карбонат, балык и отварной язык с хреном и зеленью.

**Телячий язык отварной с хреном**

**350 ₺ 100/65/10 г**

**Буженина с хреном**

**350 ₺ 100/30 г**

Свиная шейка запечённая с чесноком.

**Ростбиф 350 ₺ 100 г**

Запечённая в оригинальных специях говяжья вырезка.

**Сальце**

**290 ₺ 100/35/30 г**

Подается с горчицей.

**Итальяно-испанское мясное ассорти**

**900 ₺ 150/70 г**

**Русская закуска**

**380 ₺ 165/10/30 г**

Ветчина, язык, куриное филе в мясном желе.

**Завитки по-чешски**

**300 ₺ 150/65 г**

Рулетки из ветчины с нежной сырной начинкой.

## Канане

*Канане с пармской ветчиной, медовой дыней и бальзамическим кремом*

**160 ₺** 30 г

*Канане с кремом из творожного сыра, смесью трав и Брезаолой*

**140 ₺** 20 г

*Канане на ржаном тосте с томатами Черри и Панчеттой*

**140 ₺** 20 г

*Канане с клубникой, мёдом и сыром Камамбер в миндале*

**120 ₺** 20 г

*Канане с ананасом, клубникой и горчицей Васаби*

**100 ₺** 30 г

*Канане с сельдью на ржаном тосте*

**90 ₺** 60 г

*Канане с говядиной и овощным жульеном*

**125₺** 60 г

*Канане с говядиной, зернистой горчицей и корнишоном*

**130₺** 35г

*Канане с сырокопчёной шейкой и твороженным кремом*

**155₺** 50 г

*Канане на ржаном тосте с томатами Черри и огурцом Миранда и салями Милано*

**140 ₺** 25 г

*Канане со слабосолёной сёмгой и творожным кремом на крекере*

**140 ₺** 30 г

*Канане с тигровой креветкой в коктейле из Рукколы и томатов*

**150 ₺** 50 г

*Канане с томатами Черри, с сыром Моцарелла и соусом Песто*

**150 ₺** 25 г

*Шпажка с дыней, ананасом и клубникой*

**90 ₺** 80 г

*Канане с сыровяленной колбасой и ежевичным кремом*

**155₺** 40 г

*Канане с розовым мусом и помидорами Черри*

**110₺** 35 г

## Овощные

**Грибочки белые отборные**

**890 ₺** 175/25/10 г

**Маринованные лесные грибы**

**400 ₺** 150/20 г

Опята, маслята, лисички и белые.

**Соленья и маринады**

**домашние 300 ₺** 300 г

**Ассорти из свежих овощей**

**и зелени 280 ₺** 250 г

Свежие огурцы, помидоры, перец, редис и зелень.

**Помидоры по-болгарски**

**300 ₺** 220/65 г

С брынзой и грецкими орехами.

**Помидоры фаршированные**

**300 ₺** 220/65 г

С грибами и курицей.

**Помидоры с сырным кремом**

**300 ₺** 220 г

**Рулеты из баклажан**

**350 ₺** 135/85 г

С грецкими орехами, чесноком, зеленью и сыром.

**Рулеты из баклажан 350 ₺** 175 г

С творожным кремом и зелёными травами.

**Рулеты из баклажан**

**300 ₺** 190 г

С овощным жульеном.

**«Гармония» 350 ₺** 200 г

Жареные баклажаны в кляре с зеленью и помидорами.

**Маслины и оливки 330 ₺** 130 г

**Лимон 80 ₺** 100 г

# Салаты

## «Цезарь»

с курицей **410 ₺** 220 г

с креветками **520 ₺** 240 г

Листья салата Романо с соусом, сыром Пармезан и хрустящими сухариками.

## «Греческий» **350 ₺** 245/5 г

Свежие помидоры, огурцы, перец, маринованный лук и брынза с фирменной заправкой, украшены зеленью и маслинами.

## «Купеческий» **390 ₺** 210/40 г

Салат с отварным языком, грибами, картофелем, сладким маринованным перцем и зелёным луком, заправлен майонезом.

## «Венеция» **390 ₺** 200 г

Микс салатов, сочные помидоры и куриная грудка под устричным соусом.

## Руккола с тигровыми креветками **580 ₺** 110/45 г

Листья салата Руккола с авокадо, тигровыми креветками, сыром Пармезан и бальзамическим соусом.

## «Норвежский» **680 ₺** 370/2 г

Слабосоленая сёмга, картофель, морковь, яйцо, свежие огурцы и креветки заправлены майонезом, украшены тигровыми креветками, маслинами и лимоном.

## «Русская красавица»

**360 ₺** 190/40 г

Курица, ветчина, овощи, яйцо, сыр.

## «Боярский» **420 ₺** 175/40 г

Нежный салат из авокадо, куриного филе и креветок, заправлен майонезом со сливками и украшен зеленью.

## Салат из фруктов с голубым сыром **390 ₺** 210/20 г

Необычное сочетание сыра Дор Блю, клубники, груши и грейпфрута с добавлением кедровых орешков под сырным соусом.

**«Сладкие грёзы» 330 ₺ 220/25 г**  
Куриное филе с шампиньонами и ананасом.

**«Оливье» 330 ₺ 250/25 г**  
Популярный салат с телятиной, перепелиным яйцом и помидорами Черри.

**Салат с утиной грудкой 560 ₺ 160 г**  
Микс салатов с утиной грудкой на карпаччо из свеклы.

**Салат с куриной печенью 450 ₺ 180 г**  
Микс салатов в луковой заправке, с куриной печенью фламбе, в сливочном соусе.

**Салат с маринованной говядиной 450 ₺ 175/40/20 г**  
Отварная говядина с добавлением уксуса, маринованного лука и перца.

**«Столичный» с куриным филе под домашним майонезом 330 ₺ 250/20 г**

**«Мимоза» 620 ₺ 280 г**  
Салат с лососем в авторском исполнении с домашним майонезным соусом.

**Салат с говяжьей вырезкой 490 ₺ 220 г**  
Микс салатов, говяжья вырезка, вёшенки, кукурузные чипсы с майонезно-горчичным соусом

**Салат из копчёной сёмги в азиатском стиле 590 ₺ 160 г**  
Подаётся с авокадо, водорослями Чука и красной икрой.



# Горячие закуски

*Жюльен из шампиньонов*

**250 ₺** 100 г

Шампиньоны запечённые в сметанном соусе с сыром.

*Жюльен из креветок* **270 ₺** 100 г

*Тигровые креветки  
в сливочно-кофейном соусе*

**750 ₺** 160/150/35 г

*Блины с мёдом* **160 ₺** 150 г

*Блины с мини-спаржей и  
слабосолёной сёмгой*

**490 ₺** 170 г

*Мидии «Гигант Киви»*

**550 ₺** 300/25 г

Моллюски запечённые в раковинах под сыром.

*«Мечта грибника»* **370 ₺** 185 г

Шляпки шампиньонов фаршированные курицей и запечённые с сыром.

# Блюда из рыбы

## **Стерлядь «Любавушка»**

**1950 ₺** 700 г

Нежная стерлядка в сливочном соусе с красной икрой. Блюдо готовится 30 минут, рассчитано на двоих.

## **«Идиллия» 1300 ₺** 300/150/80 г

Филе кальмара, тигровые креветки, мидии «Гигант Киви», ломтики сёмги в панировке и творожные шарики.

## **Стейк из сёмги с овощами**

**800 ₺** 140/160/50 г

Стейк из сёмги подаётся с обжаренными цуккини, шампиньонами, Черри, луком-пореем и соусом из маракуйи.

## **Сибас в сетке 900 ₺** 500/50 г

Фаршированный тигровыми креветками, сыром Пармезан, сливками, луком-пореем и сельдереем, запечённый в сетке из слоёного теста. Подаётся в сливочном соусе из печёных перцев.

## **Сёмга со шпинатом**

**850 ₺** 350/80 г

Стейк из сёмги со шпинатом панированный фисташками, в сливочном соусе из печёных перцев.

## **Палтус-гриль на томатной**

**подушке 950 ₺** 180/160 г

## Приготовленные на открытом огне

### **Рыбное ассорти на гриле**

**4050 ₺** 1200 г

Форель, филе сибаса и сёмги.

На 4–5 персон.

Гарнир на ваш выбор:

-овощи гриль

-рис басмати.

### **Рыбное ассорти на гриле**

**4050 ₺** 1200 г

Тигровые креветки, филе сибаса и сёмги.

На 4–5 персон.

Гарнир на ваш выбор:

-овощи гриль

-рис басмати.

### **Форель-гриль 580 ₺** 200/50 г

### **Сибас 700 ₺** 350/50 г

# Блюда из мяса

## **Стриплойн**

**1550 Р** 280/110/50 г

Стейк из мраморной говядины зернового откорма. Подаётся с соусом Демиглас, маринованным луком и огурчиками.

## **Свиная отбивная**

**в грибном соусе**

**с картофелем по-деревенски**

**490 Р** 200/150/100 г

## **«Купец» 550 Р** 250/50 г

Аппетитная свинина, запечённая с грибами.

## Приготовленные на открытом огне

### **Мясное ассорти**

**3600 Р** 1000/500/300 г

Филе индейки, свиная вырезка, говяжья вырезка, с соусами барбекю, аджикой, сливочным соусом с зелёным перцем.

Гарнир на ваш выбор:

-баклажаны с томатами и

моцареллой

-картофель жареный с грибами

-картофель печёный

-овощи гриль.

### **Вырезка из говядины**

**690 Р** 150/100/50 г

### **«Дуэт» 1700 Р** 515 г

Каре молочного телёнка и ягнёнка на косточке с дольками картофеля грибами.

### **Ассорти шашлыков**

**3600 Р** 1200/500/100 г

Каре ягнёнка, люля-кебаб из баранины, свиная шея, куриное филе с соусами аджика и сацебели.

Гарнир на ваш выбор:

-картофель печёный

-овощи гриль.

# *Блюда из птицы*

*Утиная ножка  
в апельсиновой глазури*

**650 ₺** 170/180/50 г

*С запечёнными яблоками и брусничным соусом.*

*Шашлык из филе индейки*

**490 ₺** 150/100/50 г

# Гарниры

**Картофель по-деревенски**

**150 ₺** 150 г

**Картофель жареный**

**с шампиньонами 250 ₺** 150 г

**Овощи на гриле 290 ₺** 150 г

Цуккини, перец, баклажаны и помидоры, маринованные с зеленью и чесночком и обжаренные на открытом огне.

# Хлеб

**Хлебная корзинка 120 ₺** 120 г

Три свежееиспечённые булочки: пшеничная, ржаная и мультизлаковая с чесночным маслом.

**Хлеб 10 ₺** 100 г

**Пирожки в**

**ассортименте**

**60 ₺** 90 г/**30 ₺** 50 г

С мясом, с капустой, с луком и яйцом, с яблоками.

# Десерты

**Маковый торт 220 ₺** 150/50 г  
Торт без муки с добавлением миндаля и грецкого ореха, покрытый малиновым джемом.

**Тирамису 320 ₺** 130 г  
Бисквит с кофейной пропиткой и кремом на основе Маскарпоне.

**Пирожные в ассортименте 120 ₺** 150 г

**Торт Медовик 220 ₺** 150/50 г

**Яблочный пирог 390 ₺** 150/50 г

## Мороженое

**«Дамское счастье» 420 ₺** 100/80 г  
Шарики шоколадного мороженого с шоколадным соусом и вафельной трубочкой, украшенные тёртым шоколадом и взбитыми сливками.

**«Автограф» 450 ₺** 100/120 г  
Ассорти из мороженого с киви, апельсином, клубникой, сиропом и взбитыми сливками.

**Мороженое и сорбет в ассортименте 150 ₺** 50 г

## Фрукты

**Фруктовая корзина 1500 ₺** 1500/35 г  
Сезонные ягоды и фрукты.

**Ананас праздничный со свечой 3100 ₺** 2,5 кг

**Ананас с виноградом и клубникой 1280 ₺** 765 г  
Очищенный спелый ананас, украшенный клубникой и виноградом.

# Напитки

## Сок

**300 ₺** 1 л

Апельсиновый, ананасовый, яблочный, вишнёвый, томатный, персиковый, грейпфрутовый.

## Лимонад

**130 ₺** 250 мл    **500 ₺** 1 л

Клубничный, лимонный, мандариновый или манго. газированная вода, лёд, сироп, лайм и мята.

## Клюквенный морс

**70 ₺** 200 мл    **350 ₺** 1 л

## Газированные напитки

**Кока-Кола, Спрайт, Тоник**

**180 ₺** 200 мл

## Минеральная вода

**Боржоми**

**180 ₺** 330 мл

**Байкал без газа**

**130 ₺** 250 мл

**Перье** **180 ₺** 330 мл

# Кофе

## Эспрессо

**120 ₺** 50 мл

## Двойной эспрессо

**240 ₺** 100 мл

## Американо

**120 ₺** 100 мл    **160 ₺** 220 мл

## Капучино

**170 ₺** 130 мл    **200 ₺** 220 мл

## Латте

**180 ₺ ₺** 200 мл

Эспрессо с молоком и воздушной молочной пеной.

## Латте с сиропом

**190 ₺ ₺** 200 мл

Карамельный, ванильный, кофейный, клубничный, шоколадный, сахарный и другие сиропы.

## Кофе с алкоголем

### Кофе по-ирландски

**350 ₺** 205 мл

С виски «Джемисон» и сливками.

### Кофе Бэйлис

**350 ₺** 205 мл

С ликёром «Бэйлис» и сливками.

### «Автограф»

**350 ₺** 270 мл

С кофейным ликёром, сливками, мороженым и тёртым шоколадом.



# Чай

## Элитный

### Молочный улун

**340 Р** 450 мл

Нежный молочный аромат плавно переходит во вкус, оставляя приятное сливочно-карамельное послевкусие.

### «Большой красный халат»

**380 Р** 450 мл

Крепкий, насыщенный и свежий вкус, не имеющий горечи и излишней терпкости при своей крепости, с долгим и явным послевкусием.

### Семилетний пуэр

**340 Р** 450 мл

Чёрный чай с насыщенным вкусом и своеобразным крепким ароматом.

## Чёрный

### «Ассам Мокалбари»

**250 Р** 450 мл

Тонкий нектарно-медовый аромат и терпкий солодово-пряный вкус с крепким настоем насыщенного цвета.

### «Эрл Грей»

**250 Р** 450 мл

С ароматом бергамота.

## Зелёный

### Сенча

**250 Р** 450 мл

Лёгкий японский чай нежно-зеленого цвета со свежим ароматом.

### Японский лимонник

**250 Р** 450 мл

Вкус этого чая сочетает в себе свежесть мяты и ромашки с тропическими нотками лимона. При заваривании дает настой жёлто-зеленого цвета с ярким ароматом.

### Жасминовый

**250 Р** 450 мл

Жёлтого цвета настой с ярко выраженным жасминовым ароматом и послевкусием.

**Любой чай с добавкой на ваш выбор 50 Р**

Свежие фрукты, мята, чабрец, шиповник.