

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 Р 3 кг

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

Курица по-царски

3500 Р 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

Подаётся с мёдом и фруктами.

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

450 ₺ 260 г

Рыбные

Ассорти рыбное

1400 ₺ 150 г

Сёмга слабосолёная, 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 слабосолёная
- **300 ₺** 50 г Масляная холодного копчения

Филе сельди с картофелем

300 ₺ 120/100/60 г

Икра лососёвая

600 ₺ 50/20/5 г

С маслом и зеленью.

Сельдь «под шубой»

380 ₺ 300 г

Рулетики из сёмги

620 ₺ 155/85 г

Кусочки нежной сёмги с сырной начинкой.

Блины с мини-спаржей и слабосолёной сёмгой

490 ₺ 170 г

Овощные роллы с сёмгой и креветками

750 ₺ 320 г

Мясные

Ассорти мясное

600 ₺ 150/35/30 г

Карбонат, балык и отварной язык с хреном и зеленью.

Телячий язык отварной с хреном

370 ₺ 100/65/10 г

Буженина с хреном

370 ₺ 100/30 г

Свиная шейка запечённая с чесноком.

Ростбиф

370 ₺ 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

370 ₺ 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 творожно-
го сыра, смесью трав и Брезаолой*

140 ₺ 20 г

*Канане на ржаном тосте с тома-
тами Черри и Панчеттой*

140 ₺ 20 г

*Канане с клубникой, мёдом и сы-
ром 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
жюльеном*

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 тома-
тами 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.

Соления и маринады

домашние

350 ₺ 300 г

Ассорти из свежих овощей

и зелени

350 ₺ 250 г

Свежие огурцы, помидоры, перец, редис и зелень.

Помидоры по-болгарски

350 ₺ 220/65 г

С брынзой и грецкими орехами.

Помидоры фаршированные

350 ₺ 220/65 г

С грибами и курицей.

Рулеты из баклажанов

380 ₺ 135/85 г

С грецкими орехами, чесноком, зеленью и сыром.

Рулеты из баклажанов

380 ₺ 175 г

С творожным кремом и зелёными травами.

Рулеты из баклажанов

380 ₺ 190 г

С овощным жульеном.

«Гармония»

380 ₺ 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»

380 ₺ 245/5 г

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

«Купеческий»

410 ₺ 210/40 г

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

«Венеция»

440 ₺ 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

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

«Русская красавица»

390 ₺ 190/40 г

Курица, ветчина, овощи, яйцо, сыр.

«Боярский»

450 ₺ 175/40 г

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

Салат из фруктов с голубым сыром

440 ₺ 210/20 г

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

«Сладкие грёзы»

390 ₺ 220/25 г

Куриное филе с шампиньонами и ананасом.

«Оливье»

380 ₺ 250/25 г

Популярный салат с телятиной, перепелиным яйцом.

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

380 ₺ 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

Горячие закуски

Жюльен

Из шампиньонов 250 ₺ 100 г

Из креветок 270 ₺ 100 г

Тигровые креветки

в сливочно-кофейном соусе

750 ₺ 160/150/35 г

Блины с мёдом

185 ₺ 150 г

Мидии запечённые в раковинах под сыром

650 ₺ 300/25 г

*Моллюски запечённые в раковинах под
сыром.*

Блины с мини-спаржей и слабосолёной сёмгой

490 ₺ 170 г

«Мечта грибника»

370 ₺ 185 г Шляпки шампиньонов

*фаршированные курицей и запечённые
с сыром.*

Блюда из рыбы

«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

680 ₺ 100/70/40 г

Подаётся в икорно-сливочном соусе с гарниром из брокколи.

Палтус-гриль

на томатной подушке

1100 ₺ 180/160 г

Сибас запечённый с цукини и овощами на гриле

800 ₺ 235/120/20 г

Филе речной форели гриль с

овощным жульеном и соусом из

шпината с вялеными томатами

610 ₺ 130/150/50 г

Шашлык из сёмги

с ананасами и карри

550 ₺ 150/50/30 г

Подаётся с миксом салатов и соусом наршараб.

Форель с картофелем

и овощами

690 ₺ 200/250/40 г

Судак в конверте

с картофелем, цукини и перцем

670 ₺ 380 г

Приготовленные на открытом огне

Рыбное ассорти на гриле

4050 ₺ 1200 г

Форель, филе сибаса и сёмги.

Гарнир на ваш выбор:

-овощи гриль

-рис басмати.

Рыбное ассорти на гриле

4050 ₺ 1200 г

Тигровые креветки,

филе сибаса и сёмги.

Гарнир на ваш выбор:

-овощи гриль

-рис басмати.

Блюда из мяса

Стриплойн

1800 ₺ 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 ₺ 200/150/100 г

«Купец»

550 ₺ 250/50 г

Аппетитная свинина, запечённая с грибами.

Приготовленные на открытом огне

Мясное ассорти

3600 ₺ 1000/500/300 г

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

Гарнир на ваш выбор:

-картофель жареный с грибами

-картофель печёный

-овощи гриль.

Вырезка из говядины

690 ₺ 150/100/50 г

Каре ягнёнка на косточке с дольками картофеля и грибами.

1800 ₺ 515 г

Ассорти шашлыков

3600 ₺ 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

300 ₺ 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.

Пирожки в

ассортименте

60 ₺ 90 г/30 ₺ 50 г

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

Хлеб 10 ₺ 100 г

Десерты

Маковый торт

250 ₺ 150/50 г

Торт без муки с добавлением миндаля и грецкого ореха, покрытый малиновым джемом.

Пирожные в ассортименте

120 ₺ 150 г

Эстерхази

250 ₺ 150г

Торт Медовик

250 ₺ 150/50 г

Яблочный пирог

390 ₺ 150/50 г

Чизкейк домашний

250 ₺ 200 г

Три шоколада

250 ₺ 100 г

Мороженое

«Дамское счастье»

450 ₺ 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 с виноградом и клубникой

1280 ₺ 765 г

Очищенный спелый ананас, украшенный клубникой и виноградом.

Ананас праздничный со свечой

3100 ₺ 2,5 кг

Напитки

Собственного приготовления

Клюквенный морс

80 ₺ 200 мл 400 ₺ 1 л

Чай холодный

150 ₺ 200 мл

Лимонад

130 ₺ 250 мл 500 ₺ 1 л

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

Свежевыжатые соки

Апельсиновый 250 ₺ 200 мл

Яблочный 250 ₺ 200 мл

Грейпфрутовый 250 ₺ 200 мл

Морковный 250 ₺ 200 мл

Ананасовый 350 ₺ 200 мл

Соки пакетированные

Апельсин, грейпфрут, яблоко, вишня, томат, ананас.

60 ₺ 200 мл 300 ₺ 1 л

Газированные напитки

Кока-Кола, Спрайт, Тоник

180 ₺ 200 мл

Квас

100 ₺ 400 мл

Минеральная вода

Боржоми

180 ₺ 330 мл

Перье

250 ₺ 330 мл

Куртуа без газа

180 ₺ 250 мл

Селтерс в ассортименте

250 ₺ 275 мл

Кофе

Эспрессо

150 ₺ 50 мл

Двойной эспрессо

280 ₺ 100 мл

Американо

150 ₺ 100 мл **190 ₺** 220 мл

Капучино

200 ₺ 130 мл **220 ₺** 220 мл

Латте

200 ₺ 200 мл

Эспрессо с молоком и воздушной молочной пеной.

Латте с сиропом

200 ₺ 200 мл

Чай

Добавьте свежие фрукты, мяту, чабрец или шиповник за **50 Р**

Элитный

«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.

Молочный улун

340 Р 450 мл

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

Виноградный шар

340 Р 450 мл

Зеленый связанный вручную чай, из которого при заваривании распускаются цветы.

Чёрный

«Ассам Мокалбари»

300 Р 450 мл

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

«Цветок жасмина»

380 Р 450 мл

Оригинальный связанный чай, при заваривании распускаются цветок жасмина.

«Эрл Грей»

300 Р 450 мл

С ароматом бергамота.

Облепиховый чай

450 Р 600 мл

Имбирный чай

450 Р 600 мл

Зелёный

Сенча

300 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

300 Р 450 мл

Жёлтого цвета настой с ярко выраженным жасминовым ароматом и послевкусием.