

# 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

Рулетики 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.

### **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 зелеными 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

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

## **«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 ₺** 140/160/50 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**

**1700 ₺** 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

## **Свиная отбивная с рикоттой и томатами Черри**

**550 ₺** 150/80/100 г

## **Утиная ножка**

**в апельсиновой глазури**

**650 ₺** 170/180/50 г

С запечёнными яблоками и брусничным соусом.

## **Каре ягнёнка на гриле с овощами и соусом сальса**

**950 ₺** 220/120/30 г

## **Приготовленные на открытом огне**

### **Мясное ассорти**

**3600 ₺** 1000/500/300 г

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

Гарнир на ваш выбор:

-картофель жареный с грибами

-картофель печёный

-овощи гриль

-жареная зелёная фасоль с перцем.

### **Вырезка из говядины**

**690 ₺** 150/100/50 г

### **«Дуэт»**

**1800 ₺** 515 г

Каре молочного ягнёнка на косточке с дольками картофеля грибами.

### **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**

**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.

**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**

**Байкал без газа**

**180 ₺ 250 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.