



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

Банкетное меню 2 700 Р* на одного гостя

*цена указана без учета сервисного сбора 10%

← Холодные закуски: →

Сельдь с картофелем 50/40 г

Маринованная сельдь с отварным картофелем

Рулетики из баклажан с сыром и паприкой 65 г

Рулетики из баклажан с нежной начинкой из сыра и печеной паприки

Мясная тарелка 40/30/15 г

Ароматное копченое филе утки, отварной говяжий язык и копченое бедро индейки, подается с оливками, маринованными корнишонами и соусом из печеной паприки

Свежие овощи с соусом из паприки 55/30 г

Томаты черри, хрустящие огурцы и паприка, подаются с салатом айсберг

Лепешка с кунжутом 50 г

Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре

← Салаты: →

Салат с хрустящими баклажанами 90 г

Обжаренные баклажаны, свежие томаты, микс салата, ароматная кинза, сливочный сыр, заправляется сладким соусом чили и посыпается семенами подсолнуха и кунжута

Салат с бужениной 100 г

Сытный салат с маринованной в горчице бужениной, с добавлением отварного яйца, микса салата, свежих томатов и печеного на углях картофеля, заправляется домашним майонезом и сметаной

Оливье 100 г

Салат из копченой грудки цыпленка, отварных овощей, соленых огурчиков с заправкой из домашнего майонеза

← Горячая закуска: →

Хачапури с лобие и копченой индейкой 180 г

Мини хачапури, подается с лобие и слайсами копченой индейки

← Горячее блюдо на выбор: →

Филе трески с кабачками и шалфеем 230 г

Жареное филе трески подается на подушке из припущенных кабачков, сыра стрателла с добавлением шалфея и фисташки

Свиная вырезка 375 г

Свиная вырезка под сливочным соусом с пассированным луком и шпинатом, подается с жареным картофелем стоун и розмарином

Шашлык из куриного бедра с овощами-гриль 120/95/30 г

Сочное куриное бедро, обжаренное на мангале с овощами-гриль

← Напитки: →

Морс 250 мл



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

Банкетное меню 3 200 Р* на одного гостя

*цена указана без учета сервисного сбора 10%

← Холодные закуски: →

Сырная тарелка 55/30 г

Ассорти сыров: маасдам, красный чеддер, монт блю и пармезан. Подаются с цветочным медом, виноградом и грецкими орехами

Мясная тарелка 40/30/15 г

Ароматное копченое филе утки, отварной говяжий язык и копченое бедро индейки, подается с оливками, маринованными корнишонами и соусом из печеной паприки

Рулетики из баклажан с сыром и паприкой 65 г

Рулетики из баклажан с нежной начинкой из сыра и печеной паприки

Свежие овощи с соусом из паприки 55/30 г

Томаты черри, хрустящие огурцы и паприка, подаются с салатом айсберг

Лепешка с кунжутом 50 г

Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре

← Салаты: →

Салат Наргиза 100 г

Копченое бедро индейки с индийскими специями, со свежими томатами, листьями салата и отварным яйцом, украшенное картофелем пай, заправляется соусом Тандури

Салат Самегрело 110 г

Хрустящие листья салата, куриное бедро, приготовленное на углях, спелые южные томаты с соусом из копченого сыра, рожденного на западе Грузии в Самегрело

Салат Греческий 100 г

Классический салат из свежих овощей, оливок и сыра фета, заправленный оливковым маслом

← Горячая закуска: →

Штрудель из капусты с кюфтой 185 г

Кюфта из говядины подается со штруделем из капусты, чернослива и яблок. Поливается вишневым ткемали

← Горячее блюдо на выбор: →

Кейл с масляной рыбой и томатами 180 г

Масляная рыба, панированная в сухарях панко, запеченная на подушке из кейла, вяленых томатов, сыра моцарелла, песто и пармезана

Свиная вырезка 375 г

Свиная вырезка под сливочным соусом с пассированным луком и шпинатом, подается с жареным картофелем стоун и розмарином

Шашлык из куриного бедра с овощами-гриль 120/95/30 г

Сочное куриное бедро, обжаренное на мангале с овощами-гриль

← Напитки: →

Морс 250 мл



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

Банкетное меню 3 800 Р* на одного гостя

*цена указана без учета сервисного сбора 10%

← Холодные закуски: →

Винная закуска 105 г

Маринованные артишоки, салями, печеный перец и патиссоны, фаршированные сливочным сыром, оливки и вяленые томаты

Рыбное ассорти 20/60/30/10 г

Масляная рыба, профитроли с кремом из тунца, сыр фета, зелень. Подается с хрустящими тостами

Мясная тарелка 40/30/15 г

Ароматное копченое филе утки, отварной говяжий язык и копченое бедро индейки, подается с оливками, маринованными корнисонами и с соусом из печеной паприки

Сырная тарелка 55/30 г

Ассорти сыров: маасдам, красный чеддер, монт блю и пармезан. Подаются с цветочным медом, виноградом и грецкими орехами

Свежие овощи с соусом из паприки 55/30 г

Томаты черри, дольки хрустящих огурцов и паприки, подаются с салатом айсберг

Лепешка с кунжутом 50 г

Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре

← Салаты: →

Салат с хрустящими баклажанами 90 г

Обжаренные баклажаны, свежие томаты, ароматная кинза, сливочный сыр, заправляется сладким соусом чили и посыпается семенами подсолнуха и кунжута

Салат бужениной 100 г

Сытный салат с маринованной в горчице бужениной, с добавлением отварного яйца, микса салата, свежих томатов и печеного на углях картофеля, заправляется домашним майонезом и сметаной.

← Горячая закуска: →

Шарлотка из батата с бужениной 180 г

Шарлотка из сладкого картофеля батат с запеченной бужениной из свиного окорока, подается с соусом из тунца и трюфеля

← Горячее блюдо на выбор: →

Куриная грудка с зелеными овощами 300 г

Обжаренная куриная грудка, подается со шпинатом, кенийской фасолью, бобами эдамаме, поливается сливочно-грибным соусом и пармезаном

Говяжья вырезка с грибами 88/90 г

Обжаренный стейк из говяжьей вырезки с гарниром из припущенного шпината, шампиньонов, кремом из печеных яблок и трюфельно-грибным соусом

Филе трески с кабачками и шалфеем 230 г

Жареное филе трески подается на подушке из припущенных кабачков, сыра страчателла с добавлением шалфея и фисташки

← Напитки: →

Морс 250 мл



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

