



<b>Холодные закуски</b>	<b>Вес (гр)</b>	<b>Цена</b>
Рыбная палитра (семга Шеф-посола, масляная х/к, нерка х/к, оливки, лимон, зелень)	350	850
Семга слабого посола (семга с\с, маслины, лимон, зелень, салат)	200	680
Сельдь с картофелем и грибами (заправляется пряным растительным маслом)	200	350
Лангустины	400	950
Мясной сет (буженина запеч. по домашнему, балык из свинины с/к, рулет куриный запеч. с омлетом и сыром, хрен сливочный, зелень)	220/50	650
Ростбиф из телячьей вырезки (нежнейшая телячья вырезка запеч. с травами провансаль подается с зернистой горчицей Дижон)	200/50	800
Сальце по домашнему	200/50	350
Мясное ассорти (грудинка с/к, салями, карбонат свиной, говядина в\к, горчица, зелень)	200	530
Заливное из языка	1100/50	980
Рулетки из ветчины на тостах из белого хлеба (ветчина в сочетании с начинкой из сыра Гауда, чеснока и зелени)	700	870
Блинные мешочки с мягким сыром и копченой семгой	800	600
Ассорти сыров ( маасдам, гауда, чичилини, мацарелла, мед, гранат, орех грецкий)	200	590
Овощи с грядки (огурец, помидор, маслины, перец болгарский, лук зеленый, салат, зелень)	600	490
Овощной деликатес (рулетки из баклажанов с сыром фета и кедровыми орехами, черри фаршированные сыром)	500	650
Роллы пикантные (огурчики с творожным сыром и зеленью, рулетки из баклажан и сыром фета)	550	600

Соления из кадушки (капуста квашеная с клюквой, огурец бочковой, помидор бочковой, черемша маринованная)	450	480
Капрезе (моцарелла Буффало с сочными томатами, кедровыми орешками, зеленью и соусом Песто)	300/30	500
Мидии "Киви-Гигант" (мидии в сливочно-чесночном соусе)	450	650
Маслины, оливки	100	200
<b>Салаты</b>		
Салат "Цезарь" с семгой с/с	200	450
Салат "Цезарь с куриным филе" (салат романо, курица, томаты черри, маслины, соус, сыр пармезан, крутоны)	200	420
Салат "Цезарь с креветками" (салат романо, креветки, томаты черри, соус цезарь, пармезан, крутоны, маслины)	200	540
Салат «Версаль» (креветка, кальмары, груша, огурец свежий, мясо копченого цыпленка, соус ореховый на основе майонеза)	200/20	550
Салат "Святой Стефан" (куриное филе, помидор, огурец, фасоль струч., грецкий орех, салат фризе, тимьян, чеснок, майонез)	250	420
Салат из печеных овощей (перец болгарский, цукини, баклажан, лук репчатый, оливковое масло, сыр фета, томат черри, салат айсберг)	200/40	420
Салат «Итальянский» (шампиньон, огурец, язык говяжий, салат рукола, перец болгарский, соус, сыр твердый, майонез, зелень)	200/20	520
Салат из семги слабого посола (семга с\с, огурец, помидор, маслины, салат рукола, перец болгарский, бальзамический уксус, лимон, сыр пармезан, оливковое масло)	235/30	450
Салат "Тако с курицей" (сыр твердый, куриная грудка маринованная, помидор свежий, кукуруза консервированная, авокадо, лист салата Айсберг, грецкий орех, крутоны, соус на основе майонеза)	200/20	400
Салат "Тако с говядиной" (сыр твердый, говядина отварная, помидор свежий, фасоль консервированная, авокадо, лист салата Айсберг, грецкий орех, крутоны, соус на основе майонеза)	200/20	450
Салат «Азиатский» (филе лосося в кунжуте, салат айсберг, овощи запеченные, соус устричный, масло оливковое)	220/30	460

### Горячие закуски

Мини шашлычки из овощей и семги	160/2	540
Куриные мини шашлычки	150/2	290
Жульен из шампиньонов (грибы, лук репчатый, сливки, сыр)	150	250
Жульен куриный (грибы, курица, сливки, сыр)	150	230
Жульен морской (морепродукты, сливки, сыр)	150	300

### Горячие блюда

Люля-кебаб с томатным соусом и зеленью	600/100	900
Шашлык из свинины	500/100	800
Кролик тушеный в сливочном соусе с рисовыми шариками	200/150/50	640
Мясной фейерверк (шашлык из свинины, шашлык из курицы, люля-кебаб, соус южный)	1000/100	1 700
Стейк из свинины с печеным картофелем (корейка свинина жареная на гриле подается с печеным картофелем и мясным соусом Деми Глясс)	200/150/50	580
Медальоны из свинины с овощным соте	180/150/40	650
Медальоны из телятины с овощным соте	170/150/30	800
Филе миньон из свиной вырезки с брусничным соусом	200/60	700
Каре ягненка с овощным соте	200/140/20	1 100
Филе индейки фаршированное орешками со сливочным соусом (филе индейки маринованное в прованских травах, запеченое с орешками, подается со сливочным соусом)	220/50	460
Куриное филе со сливочно-грибным соусом с миксом овощей	180/50/150	420
Цыпленок - карнишон с соусом "тар-тар"	300/1	560
Утка запеченая (утка домашняя, запеченая по старинному рецепту с ароматными яблоками)	1шт	1 500
Судак фаршированный	1500-1600	2 500

Стерлядь запеченая с тигровыми креветками и мидиями под сливочным соусом	1300-1400	4 800
Стейк семги со сливочно-икорным соусом	180/30	690
Дорадо с крабовым соусом (запеченая дорадо припущенная белым вином, подается с крабовым соусом)	300/50	780
Форель радужная с запечеными овощами	350/200	660

### **Гарниры**

Картофельные дольки чесночные	150	150
Картофель отварной с зеленью	150	150
Овощное соте (цуккини, болгар. перец, баклажан, лук, зелень )	150	200
Лисички в сливочном соусе	200	310
Мороженое классическое с топингом	150	170
Кружевница (блинчик с фруктовым миксом и шариком мороженого)	100/50/20	200
Фруктовое ассорти	700	630
Чизкейк в ассортименте	100/20	150

### **Дополнительное предложение**

Тарталетки с икрой	40/1	200
Тарталетки с сливочным сыром	55/1	120
Хлебная корзина	300	150
Чай заварной в ассортименте	0,4	150
Кофе Американо	0,2	150
Морс	1л	300
Соус "Наршарап" гранатовый	50	100
Соус "Тар-тар"	50	100

Соус сметанно-чесночный	50	100
Соус "Южный" (томатный)	50	100
Соус "Ореховый"	50	100
Соус "Грибной"	50	100
Соус "Чили"	50	100
Фуршетный официант по желанию заказчика		2 000
Аренда беседки		20 000
Аренда веранды		10 000
Закрытие зала		500

---