

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ/BANQUET MENU

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ» / BANQUET MENU «RUSSIAN TABLE»



### ЗАКУСКИ / STARTERS

Рыбное плато (семга собственного посола и скумбрия свежеподкопченная подаются с лимоном и свежей зеленью) 50гр/gr  
Fish plate (homesalted salmon and freshky smoked mackerel wih lemon and fresh green)  
Говяжий язык и свиная грудинка со сливочным соусом из хрена 50гр/gr/ Beef tongue and pork rib with creamy sauce from horseradish  
Филе сельди с дижонской горчицей и зеленью (подается на тостах из бородинского хлеба) 60гр/gr  
Herring fillet with dijona mustard and green (supplied on toasts from borodinsky bread)  
Русский разносол (квашеная капуста, хрустящие огурчики, маринованные помидорки, чеснок) 60гр/Gr  
Russian pickles (pickled cabbage, crispy cucumbers, marinated tomatoes, garlic)  
Рулетики из баклажан с ореховой начинкой 50гр/gr/ Eggplant rolls with nuts filling  
Русские блины с красной икрой и сметаной 20/10/10гр/Gr/ Russian pancakes with red caviar and sour cream  
Салат из свежих овощей с красным луком и домашним маслом 50гр/Gr Fresh vegetables salad with red onion and home oil  
Салат оливье по-царски с жареным фермерским цыпленком 50гр/Gr King salad olivier with fried farm chicken  
Салат боярский с отварной говядиной, дайконом и яблоком 50гр/Gr Boyarsky salad with beef , dikon and apple

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА /HOT STARTERS

Жульен из шампиньонов под хрустящей сырной корочкой 100гр/Gr/ Mushroom julienne under crispy cheese

### ГОРЯЧЕЕ /MAIN COURSES

Судак под сливочно-икорным соусом 90/20гр/Gr/ Pikeperch under cream cavier sauce  
Медальоны из свиной вырезки в яблочно-горчичном соусе 90/20гр/Gr/ Pork medallions in apple mustard sauce

### ГАРНИР /SIDE DISHES

Картофель по-деревенски с травами 75гр/gr/ Home potatoes with herbs  
Овощное рагу 75гр/Gr Vegetable ragout

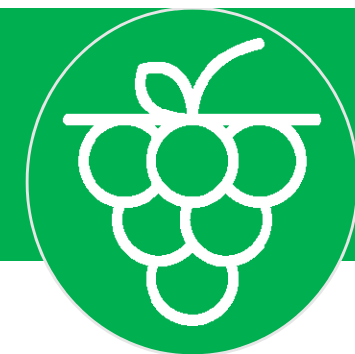
### ДЕСЕРТ /DESSERT

Фруктовая мозаика 100гр/Gr Fruit mosaic  
Хлебные булочки 2 Шт 70гр/Gr/ Bread buns 2 pcs  
Чай, Кофе/Tea,coffee

**3190 РУБ/RUB**

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ/BANQUET MENU

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «ВИНОГРАДОВО» / BANQUET MENU «VINOGRADOVO»



### ЗАКУСКИ / STARTERS

Ассорти мясных деликатесов (говядина, карбонад, грудинка) 50гр/гр/ Assorted meat  
Семга слабосоленая с каперсами и лаймом 50гр/гр/ Salted salmon with capers and lime  
Атлантическая сельдь с картофелем и сладким луком 50гр/гр/ Herring with potatoes and sweet onion  
Жареные овощи на гриле с соусом песто 60 гр/гр/ Grilled vegetables with pesto  
Мозаика из свежих овощей 50гр/гр/ Fresh vegetables mosaic  
Маринованные лесные грибы 40гр/гр/ Marinated forest mushrooms  
Греческий салат с сыром фета в ароматных травах 50гр/гр/ Greek salad with feta cheese and aroma herbs  
Традиционный столичный салат 50гр/гр/ Traditional stolichniy salad  
Классический салат цезарь с куриным филе 50гр/гр/ Classical caesar salad with chicken fillet

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / HOT STARTERS

Жульен из лесных грибов, запеченный в сметане с сыром 100гр/гр/ Forest mushroom julienne baked in sour cream with cheese

### ГОРЯЧЕЕ / MAIN COURSES

Филе лосося в креветочном соусе 90/20гр/гр/ Salmon fillet in shrimp sauce  
Телятина гриль в пряных травах 90/20гр/гр/ Grilled veal in spicy herbs

### ГАРНИР / SIDE DISHES

Запеченный картофель с розмарином 75гр/гр/ Baked potatoes with rosemary  
Букет из паровых овощей 75гр/гр/ Steamed vegetables bouquet

### ДЕСЕРТ / DESSERT

Ассорти сезонных фруктов 100гр/гр/ Assorted seasonal fruits  
Хлебные булочки 2 шт 70гр/ гр/ Bread buns 2 pcs  
Чай, кофе/ Tea,coffee

**3490 РУБ/RUB**

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ/BANQUET MENU

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ» / BANQUET MENU «MEDITERRANEAN»



### ЗАКУСКИ /STARTERS

Дуэт из копченого угря и маринованного лосося 60гр/гр/ Duet of smoked eel and marinated salmon  
Ассорти мясных деликатесов (сальсиччоно, салями порто, ветчина прошуто) 45гр/гр/ Assorted meat delicacies  
Сырная тарелка с медом и виноградом 45гр/гр/ Cheese plate with honey and grape  
Антипасты с соусом песто (жареные на гриле баклажаны, цуккини, болгарский перец) 60гр/гр  
Antipasti with pesto (grilled eggplants, zucchini, bulgarian pepper)  
Греческие оливки и маслины 20гр/гр/ Greek olives, black olives  
Фаршированные кальмары с креветкой и сыром 50гр/гр/ Stuffed squid with shrimp and cheese  
Карпаччо из свеклы и козьего сыра 40гр/гр/ Carpaccio from the beet and goat cheese  
Средиземноморский салат с рукколой, авокадо, томатами черри, бэби моцареллой 50гр/гр  
Mediterranean salad with arugula, avocado, cherry tomatoes, baby mozzarella  
Салат адриатика с яблоками и тигровыми креветками под соусом коктейль 50гр/гр  
Salad adriatics with apples and tiger shrimps under sauce cocktail  
Тосканский овощной салат с вялеными томатами 50гр/гр/ Tuscanian vegetable salad with dried tomatoes

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / HOT STARTERS

Кесадилья с соусом гуакамоле 100 гр/гр/ Quesadilla with guacamole sauce

### ГОРЯЧЕЕ / MAIN COURSES

Чураско из говяжьей вырезки с соусом из розмарина и зернистой горчицы с бэби картофелем в прованских травах 90/20/75гр/гр  
Churasko from the beet cut with sauce with rosmarin and granular mustard and baby potatoes in provanian herbs  
Лосось гриль с соусом совињон блан с зеленой спаржей 90/20/75гр/гр/ Salmon grill with sauce sovinion blan and green asparagus

### ДЕСЕРТ/ DESSERT

Фруктовая композиция 100гр/гр/ Fruit composition  
Хлебные булочки 2 шт 70гр/гр/ Bread buns 2 pcs  
Чай, кофе /Tea, coffee

**4090 РУБ/RUB**

# БЛЮДА БАНКЕТНОГО МЕНЮ/ BANQUET MENU DISHES

<b>ЗАКУСКИ /STARTERS</b>	
Семга слабосоленая с каперсами и лаймом 50гр/gr/ Salted salmon with capers and lime	<b>255 РУБ/RUB</b>
Атлантическая сельдь с картофелем и сладким луком 50гр/gr/ Herring with potatoes and sweet onion	<b>145 РУБ/RUB</b>
Семга собственного посола и скумбрия свежеподкопченная подаются с лимоном и свежей зеленью 50гр/gr Homesalted salmon and freshly smoked mackerel with lemon and fresh green)	<b>235 РУБ/RUB</b>
Фаршированные кальмары с креветкой и сыром 50гр/gr/ Stuffed squid with shrimp and cheese	<b>185 РУБ/RUB</b>
Дуэт из копченого угря и маринованного лосося 60гр/gr/ Duet of smoked eel and marinated salmon	<b>350 РУБ/RUB</b>
Ассорти мясных деликатесов (говядина, карбонад, грудинка) 50гр/gr/ Assorted meat	<b>215 РУБ/RUB</b>
Говяжий язык и свиная грудинка со сливочным соусом из хрена 50гр/gr Beef tongue and pork rib with creamy sauce from horseradish	<b>295 РУБ/RUB</b>
Ассорти мясных деликатесов (сальсиччоно, салями порто, ветчина прошуто) 45гр/gr Assorted meat delicacies	<b>350 РУБ/RUB</b>
Копченая утиная грудка с микс салатом 30гр/gr/ Smoked duck breast with mix salad	<b>225 РУБ/RUB</b>
Жареные овощи на гриле с соусом песто 60 гр/gr/ Grilled vegetables with pesto	<b>205 РУБ/RUB</b>
Мозаика из свежих овощей 50гр/gr/ Fresh vegetables mosaic	<b>95 РУБ/RUB</b>
Русский разносол (квашеная капуста, хрустящие огурчики, маринованные томаты, чеснок) 60гр/gr Russian pickles (pickled cabbage, crispy cucumbers, marinated tomatoes, garlic)	<b>125 РУБ/RUB</b>
Рулетики из баклажан с ореховой начинкой 50гр/gr/ Eggplant rolls with nut filling	<b>175 РУБ/RUB</b>
Карпаччо из свеклы и козьего сыра 40гр/gr/ Carpaccio from the beet and goat cheese	<b>125 РУБ/RUB</b>
Маринованные лесные грибы 40гр/gr/ Marinated forest mushrooms	<b>130 РУБ/RUB</b>
Русские блины с красной икрой и сметаной 20/10/10гр/gr/ Russian pancakes with red caviar and sour cream	<b>225 РУБ/RUB</b>
Пирожки в ассортименте (мясо, грибы, капуста) 1шт/ чел 40гр/gr Pirozki in assortment (meat, mushrooms, cabbage) 1 piece per person	<b>120 РУБ/RUB</b>
Сырная тарелка с медом и виноградом 45гр/gr/ Cheese plate with honey and grapes	<b>225 РУБ/RUB</b>
Греческие оливки и маслины 20гр/gr/ Greek olives and black olives	<b>85 РУБ/RUB</b>



# БЛЮДА БАНКЕТНОГО МЕНЮ/BANQUET MENU DIS

<b>САЛАТЫ / SALADS</b>	
Традиционный столичный салат 50гр/гр/ Traditional stolichniy salad	<b>125 РУБ/RUB</b>
Классический «цезарь» с куриным филе 50гр/гр/ Classical caesar salad with chicken fillet	<b>165 РУБ/RUB</b>
Классический «цезарь» с листьями салата «романо», пармезаном, гренками и тигровыми креветками 50гр/гр Classical caesar salad with romano leaves, parmesan cheese, croutons and tiger prawns	<b>215 РУБ/RUB</b>
Салат из свежих овощей с красным луком и домашним маслом 50гр/гр/ Fresh vegetables salad with red onion and homemade oil	<b>135 РУБ/RUB</b>
Салат боярский с отварной говядиной, дайконом и яблоком 50гр/гр/ Boyarsky salad with beef , daikon and apple	<b>160 РУБ/RUB</b>
Салат «капрезе» с моцареллой, помидорами, оливковым маслом и соусом «песто» 50гр/ Salad "caprese" with mozzarella, olive oil and balsamic vinegar	<b>175 РУБ/RUB</b>
Средиземноморский салат с рукколой, авокадо, томатами черри, бэби моцареллой 50гр/гр Mediterranean salad with arugula, avocado, cherry tomatoes, baby mozzarella	<b>195 РУБ/RUB</b>
Салат адриатика с яблоками и тигровыми креветками под соусом коктейль 50гр/гр Salad adriatics with apples and tiger shrimps under sauce cocktail	<b>165 РУБ/RUB</b>
Тосканский овощной салат с вялеными томатами 50гр/гр/ Tuscanian vegetable salad with dried tomatoes	<b>145 РУБ/RUB</b>
Греческий салат с сыром фета в ароматных травах 50гр/гр/ Greek salad with feta cheese in aroma herbs	<b>145 РУБ/RUB</b>
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / HOT STARTERS</b>	
Жульен из шампиньонов под хрустящей сырной корочкой 100гр/гр/ Mushroom julienne under crispy cheese	<b>195 РУБ/RUB</b>
Камамбер на подушечке из хрустящих листьев под ягодным соусом 60 гр/гр Camamber on the pillow of crisped leaves under berry sauce	<b>390 РУБ/RUB</b>
Кесадилья с соусом гуакамоле 100 гр/гр quesadilla with guacamole sauce	<b>250 РУБ/RUB</b>
Грибной жульен с вешенками на подушечке из зелени, подается в воловане 100гр/гр Mushroom julienne on the pillow of green in vol-au-vent	<b>265 РУБ/RUB</b>



# БЛЮДА БАНКЕТНОГО МЕНЮ/ BANQUET MENU DISHES

<b>ГОРЯЧЕЕ / MAIN COURSES</b>	
Филе лосося в креветочном соусе 90/20гр/гр/ Salmon fillet in shrimp sauce	<b>590 РУБ/RUB</b>
Судак под сливочно-икорным соусом 90/20гр/гр/ Pikeperch under cream caviar sauce	<b>400 РУБ/RUB</b>
Филе дорадо в устричном соусе 90/20гр/гр/ Fillet of dorado with oysters sauce	<b>635 РУБ/RUB</b>
Куриная грудка, жаренная на гриле, с миндалем и соусом из красного вина 90/20гр/гр/ Grilled chicken breast with almond and red wine sauce	<b>225 РУБ/RUB</b>
Телятина гриль в пряных травах 90/20гр/гр / Grilled veal in spicy herbs	<b>505 РУБ/RUB</b>
Медальоны из свиной вырезки в яблочно-горчичном соусе 90/20гр/гр/ Pork medallions in apple mustard sauce	<b>350 РУБ/RUB</b>
Корейка ягненка с соусом из розмарина и зернистой горчицы 90/20гр/гр/ Rack of lamb with rosemary and mustard sauce	<b>765 РУБ/RUB</b>
<b>ГАРНИР / SIDE DISHES</b>	
Запеченный картофель с розмарином 75гр/гр/ Baked potatoes with rosemary	<b>115 РУБ/RUB</b>
Букет из паровых овощей 75гр/гр/ Steamed vegetables bouquet	<b>130 РУБ/RUB</b>
Овощное рагу 75гр/гр/ Vegetable ragout	<b>145 РУБ/RUB</b>
Овощи гриль, приправленные морской солью и душистым перцем 75 гр/гр/ Grilled vegetables with sea salt and bayberry	<b>245 РУБ/RUB</b>

