

# Банкетное меню

## Безалкогольные напитки

### Вторые блюда на углях

- «Шашлык из телятины»  
180 г.  
600 руб.
- «Перепелки жареные на углях»  
2 шт.  
490 руб.
- «Шашлык из баранины»  
180/50 г.  
440 руб.
- «Свинные ребра»  
200/50 г.  
420 руб.
- «Шашлык из свиной шейки»  
180/50 г.  
380 руб.
- «Шашлык куриный»  
200 г.  
350 руб.
- «Люля кебаб»  
180/50 г.  
350 руб.

### Гарниры

- «Фруктовая ваза»  
750 руб.
- «Музыка с огорода»  
Болгарский перец, баклажаны, помидоры жареные на углях и заправленные чесноком 200 г.  
280 руб.
- «Рис с овощами»  
100 г.  
120 руб.
- «Картофель отварной»  
С укропом и маслом 150 г.  
100 руб.
- «Картофель запеченный»

150 г.  
120 руб.

- «Картофельное пюре»  
150 г.  
110 руб.
- «Картофель фри»  
100 г.  
100 руб.

### Горячие закуски

- «Блинчики с икрой»  
3 шт.  
400 руб.
- «Блинчики»  
С мясом, творогом, джемом или маслом на выбор 3 шт.  
250 руб.
- «Сулугуни жареный на кеци с помидорами»  
150 г.  
300 руб.
- «Вареники с сыром или творогом»  
5 шт.  
200 руб.
- «Пельмени»  
200 г.  
200 руб.
- «Хинкали»  
5 шт.  
250 руб.
- «Кальмары фаршированные»  
Грибы, лук, морковь, болгарский перец 150 г.  
380 руб.
- «Тигровые креветки»  
Обжаренные в сливочном соусе 200 г.  
490 руб.
- «Креветки»  
150 г.  
260 руб.
- «Цыпленок табака»  
1 шт.  
330 руб.

- «Цыпленок по-шкмерски»  
Цыпленок жареный на кеци в чесночном соусе 1 шт.  
360 руб.
- «Куриные крылышки»  
В острой хрустящей корочке 250 г.  
270 руб.
- «Грибные шапочки»  
Шапочки шампиньонов, фаршированные обжаренным луком, грибами и сыром 250 г.  
280 руб.
- «Жульен с курицей»  
100 г.  
220 руб.
- «Жульен»  
100 г.  
230 руб.
- «Хачапури по-менгрельски»  
600 г.  
350 руб.

### Горячие мясные блюда

- «Плов по-узбекски»  
250 г.  
280 руб.
- «Медальон»  
Говяжья вырезка с обжаренными овощами 150/250 г.  
520 руб.
- «Отбивная из свинины»  
150/50 г.  
350 руб.
- «Эскалоп»  
Нежная отбивная из свиной вырезки в хрустящей панировке 150 г.  
390 руб.
- «Оджахури на кеци»  
Мясо, картофель, зелень, специи 300/150 г.  
370 руб.
- «Римский легион»  
Жаренная отбивная из свинины под соусом из белого вина с грибами и шпинатом 150/100 г.  
500 руб.
- «Стейк»  
Из свиной или говяжьей вырезки 150/50 г.  
410 руб.

## Закуски

- «Тещин язык»  
Говяжий язык с хреном 150/30 г.  
320 руб.
- «Заливное с языком»  
200 г.  
330 руб.
- «Холодец из говядины»  
200 г.  
280 руб.
- «Сациви»  
Домашняя курица или индейка, приготовленная в ореховом соусе 150 г.  
320 руб.
- «Фасоль зеленая с орехами»  
150 г.  
280 руб.
- «Шпинат с орехами»  
150 г.  
300 руб.
- «Баклажаны с орехами»  
Баклажаны обжаренные и фаршированные орехами и специями 150 г.  
320 руб.
- «Оливки, маслины»  
100 г.  
200 руб.
- «Овощной букет и зелень»  
Помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень 200 г.  
380 руб.
- «Белый и черный хлеб»  
150 г.  
50 руб.
- «Икра красная с маслом»  
25/30 г.  
450 руб.
- «Селедочка под водочку»  
Сельдь слабосоленая, картофель отварной, лук, зелень 100/100/50 г.  
240 руб.
- «Рыбное ассорти»  
150 г.  
500/680 руб.

- «Помидоры фаршированные»  
Фаршированные помидоры с сыром, чесноком, с добавлением зелени и майонеза 150 г.  
280 руб.
- «Мясное ассорти»  
Шейка, карбонат, бастурма или колбасы 150 гр.  
360 руб.
- «Сырная тарелка»  
Три вида сыра 200 г.  
320 руб.
- «Грибы маринованные»  
Опята 150 г.  
180 руб.
- «Малосольные огурцы»  
150 г.  
150 руб.
- «Соленья "Ассорти"»  
Огурцы, помидоры, черемша, перец, чеснок 200 г.  
200 руб.

### **Рыбные блюда**

- «Стейк из семги в пикантном соусе»  
Соус на основе фейхоа, мяты, меда и приправ 250 г.  
680 руб.
- «Дорадо запеченая»  
2 шт.  
560 руб.
- «Сибас запеченый»  
2 шт.  
550 руб.
- «Гольфстрим»  
Нежный стейк из сёмги в сливочно-икорном соусе 150 г.  
620 руб.
- «Форель на углях»  
2 шт.  
330 руб.
- «Сёмга на углях»  
180/50 г.  
570 руб.
- «Осётр на углях»  
180/50 г.  
800 руб.

## Салаты

- «Осенний марафон»  
Салат микс, авокадо, сулугуни жареный, приправа 250 г.  
350 руб.
- «Оливье»  
Яйцо, соленый огурец, горошек, майонез, лук, картофель, морковь, колбаса 200 г.  
270 руб.
- «Кальмаровый»  
Кальмары, креветки, помидоры, яйцо, укроп, майонез 200 г.  
370 руб.
- «Клеопатра»  
Язык говяжий, перец болгарский, маслины, оливки, соевый соус, масло оливковое 150 г.  
380 руб.
- «Купеческий»  
Говядина, помидоры, лук зеленый, майонез, зелень 150 г.  
400 руб.
- «Руккола с креветками»  
Заправлен соусом на основе бальзамико, оливкового масла и соевого соуса 150 г.  
380 руб.
- «Скандинавский»  
Семга м/с, креветки, гренки, салат романо, сыр пармезан 250 г.  
420 руб.
- «Морская мечта»  
Кальмары, грибы, морская капуста, болгарский перец. Заправлен кунжутным маслом и соевым соусом 200 г.  
350 руб.
- «Столичный»  
Яйцо, соленый огурец, горошек, майонез, лук, картофель, морковь, куриная грудка 150 г.  
270 руб.
- «Каприз»  
Язык говяжий, куриные грудки, карбонат, грибы, огурцы соленые, яйцо, майонез 150 г.  
370 руб.
- «Цезарь»  
Салат "Айсберг", курица/креветки/семга, сыр пармезан, чесночные гренки, соус цезарь 200 г.  
390 руб.
- «Греческий»  
Свежие овощи с оливковым маслом и сыром "фета" 200 г.  
300 руб.

## Спецпредложение от Шеф-повара

- «Ягнёнок на вертеле»  
1 шт.  
13000 руб.
- «Козлёнок на вертеле»  
1 шт.  
12000 руб.
- «Поросёнок молочный»  
1 шт.  
7000 руб.
- «Осётр»  
Цельный запеченный осётр 1 шт.  
9500 руб.