

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И КАНАПЕ

ПЕРЕЧНЫЙ КАМАМБЕР С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВИНОГРАДОМ	30	170
ВИТКИ ИЗ СЕМГИ С СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ	35	150
ИКРА КРАСНАЯ В ТАРТАЛЕТКЕ	20	190
БРИОШЬ С МАЛОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ И ГРЕЧЕСКОЙ МАСЛИНОЙ	29	150
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ЛОСОСЬ Х/К С КАПЕРСОМ И УКРОПОМ НА РЖАНОМ КРОТОНЕ	25	150
СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ С СВЕКОЛЬНЫМ МАРМЕЛАДОМ	45	90
БРИОШЬ С СИГОМ И СЛАДКИМ ОГУРЦОМ	30	100
МИНИ КРУАССАН С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ	45	130
СЫРОКОПЧЕННЫЙ ОКОРОК С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	25	120
УТИНОЕ МАГРЕ С РУККОЛОЙ МЕДОВО ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	20	215
КАНАПЕ С ЯЗЫКОМ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ	30	110
ВИТКИ ИЗ ЯЗЫКА С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	50	180
ВИТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С ГРИБАМИ И СЫРОМ	50	120
БУЖЕНИНА С СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ПОМИДОРОМ ЧЕРИ	35	90

МИНИ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ В ШОТАХ

МИНИ САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ НА ШПАЖКЕ	40	80
МИНИ ШПАЖКА С РОСТБИФОМ, ЧЕРРИ ПОД СОУСОМ ТАННАТО	35	100
МИНИ КАПРЕЗЕ	30	100
ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА В МИНДАЛЕ С СОУСОМ МАНГО ЧИЛИ	30	160
ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ОГУРЦОМ	30	120
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ВЯЛЕННОЙ КЛЮКВОЙ	30	120
ТАР-ТАР С БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБОЙ СОУСОМ КИНЗА	35	120
КОПЧЕННЫЙ УГОРЬ С СВЕЖИМ ОГУРЦОМ СЕМЕЧКАМИ КУНЖУТА И СОУСОМ ТЕРИЯКИ	30	140
МИНИ ШПАЖКА С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ	35	110
ШУ С САЛАТОМ ОЛИВЬЕ	35	100
ШПАЖКА С САЛАТОМ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	50	90
ШПАЖКА С САЛАТОМ ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ	50	170
ШПАЖКА С САЛАТОМ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ	50	150

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ	140
МИНИ ПАВЛОВА	140
ТРИ ШОКОЛАДА	140
МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ	140

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И КАНАПЕ

АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ ПАРМЕЗАН, МОЦАРЕЛЛА, КАМАМБЕР, СЫР С БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ЦВЕТОЧНЫЙ МЕД, ВИНОГРАД	160/50/30	570
ЗАКУСКА К ВИНУ ПАРМЕЗАН, МОЦАРЕЛЛА, КАМАМБЕР, СЫР С БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, СЫРОВАЛЕННЫЙ ОКРОК, РОСТБИФ, ОЛИВКИ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ.	160/80/30/20/70	1100
ЦУКИНИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ ВИТКИ ЦУКИНИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И СЛАДКИМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ПРИСЫПАНЫ АРОМАТНЫМИ СЕМЕЧКАМИ КУНЖУТА	180	315
ПИКАНТНЫЕ РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПИКАНТНАЯ СЫРНАЯ ПАСТА С ЧЕСНОКОМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ЗАКРУЧЕННАЯ В ПЛАСТИКИ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ	200	315
СИБИРСКАЯ ЗАКУСКА К ВОДКЕ МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА, ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, ГРУЗДИ, САЛО СОЛЕНОЕ, СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ.	300/60/80/100	890
СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ ГРИБЫ, ПРИВЕЗЕННЫЕ ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ ТАЙГИ	100/30	550
СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБА ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, ДОМАШНЕГО ПОСОЛА, МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА, ЛУК, ЗЕЛЕНЬ	300/20	410
ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, РЕДИС, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЗЕЛЕНЬ	250	350
ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ АПЕЛЬСИН, ГРЕЙПФРУТ, ЯБЛОКО, АНАНАС, КИВИ, ГРУША, ВИНОГРАД	500	550
ТАРЕЛКА БЛАГОРОДНОЙ РЫБЫ МУКСУН СЛАБОСОЛЕННЫЙ, ФОРЕЛЬ М/С, БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	160/15/5	790
ФИЛАДЕЛЬФИЯ РУЛЕТЫ СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ	180/10	650
БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ НЕЖНОЕ ФИЛЕ БАЙКАЛЬСКОГО МУКСУНА С МАРИНОВАННЫМ СВЕКОЛЬНЫМ ЛУКОМ, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	100/50/10	430
ФИЛЕ АТЛАНТИЧЕСКОЙ СЕЛЬДИ ФИЛЕ СЕЛЬДИ ПЯНОГО ПОСОЛА ПОДАЕТСЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	80/100/20	360
СЫРНАЯ ТОРТИЛЬЯ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ КОПЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, СЛИВОЧНЫЙ СЫР	180/30	590
ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ БУЖЕНИНА, ГАЛАНТИН КУРИНЫЙ, ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	200/30	750
АССОРТИ САЛО ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОКОМ, ГОРЧИЦЕЙ И ХРЕНОМ, ЛУКОМ, ГРЕНКАМИ ИЗ РУЖАНОГО ХЛЕБА	100/30/20	290
РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ ТОМАТНАЯ ТОРТИЛЬЯ С ПОДКОПЧЕННЫМ ЦЫПЛЕНКОМ, ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ	200	380
УТИНАЯ ГРУДКА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПОДАЕТСЯ С РУККОЛОЙ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	120/5	510
СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ	160/40/20	390

САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ НА ОСНОВЕ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, СЫРА ФЕТА И МАСЛИН. ЗАПРАВЛЕН ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, СОКОМ ЛИМОНА, С ДОБАВЛЕНИЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА	280/2	290
САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ УТРЕМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ В СОУСЕ «ТЕРИЯКИ» СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, ХРУСТЯЩИМ ЛИСТОМ САЛАТА И РОСТКАМИ СОИ	220/2	450
САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ГРУШЕЙ И СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ В СОЧЕТАНИИ С ГРУШЕЙ ПРИПУЩЕННОЙ В АНИСОВОМ СИРОПЕ И СЫРА С БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ. ПОДАЕТСЯ НА ПОДУШКЕ МИКС САЛАТА. ЗАПРАВЛЕН МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ.	240/2	420
ТАЙСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ МАРИНОВАННАЯ ГОВЯДИНА С ДОБАВЛЕНИЕМ АЗИАТСКИХ ПЯНОСТЕЙ, ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ, СВЕЖИМИ ШАМПИНЬОНАМИ.	220/2	450
САЛАТ С РОСТБИФОМ, ТОМАТАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ САЛАТ С РОЗОВОЙ ГОВЯДИНОЙ, ПЕЧЕННЫМ ПЕРЦЕМ, ТОМАТАМИ ПОД СОУСОМ „VINAIGRETTE“	220/2	420
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ САЛАТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ. МИКС САЛАТА, СЫР ПАРМЕЗАН, ХЛЕБНЫЕ ГРЕНКИ, СОУС ЦЕЗАРЬ	240/2	390
ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ САЛАТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ. МИКС САЛАТА, СЫР ПАРМЕЗАН, ХЛЕБНЫЕ ГРЕНКИ, СОУС ЦЕЗАРЬ.	240/2	470
ДОМАШНИЙ ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ И ЯБЛОКОМ	220/2	370
УАЛЬДОРФ С ЦЫПЛЕНКОМ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ, ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ВИНОГРАД, ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ И ВИШНЕВЫЙ СОУС	240	370
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ САЛАТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В РУССКИХ ТРАДИЦИЯХ С ПЯНЫМ ФИЛЕ СЕЛЬДИ, РЕПЧАТЫМ ЛУЧКОМ И ОТВАРНЫМИ ОВОЩАМИ, ПРОСЛОЕН СОУСОМ " MAYONNAISE"	220	320
САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ ЦЫПЛЕНКОМ КОПЧЕНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, ПОМИДОРАМИ, ОТВАРНОЙ МОРКОВЬЮ, ПАССИРОВАННЫМ ЛУКОМ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ.	250	350
САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ ФИЛЕ СЕМГИ ПЯНОГО ПОСОЛА В СОЧЕТАНИИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ЗАПРАВЛЕННЫЙ СОУСОМ " MAYONNAISE" В ДОПОЛНЕНИИ ХРУСТЯЩЕГО КАРТОФЕЛЯ ПАЙ.	240	550
САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И ЛОСОСЕМ ОТВАРНОЙ КАЛЬМАР, СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, СЫРНЫЙ СОУС.	240	570
САЛАТ С ЖАРеныМИ ГРИБАМИ ОБЖАРЕННЫЕ СВЕЖИЕ ШАМПИНЬОНЫ, БУЖЕНИНА, БЕКОН, СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, СЫР ПАРМЕЗАН, ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ " MAYONNAISE"	240	410

МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ	200	550
ЖУЛЬЕН В БУЛКЕ С ГРИБАМИ И ЦЫПЛЕНКОМ	85/2	210
РОЛАПСЫ С ЦЫПЛЕНКОМ И ОВОЩАМИ	240/2	390
БАКЛАЖАНЫ С АЗИАТСКИМ СОУСОМ	220	310

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

СИГ ФАРШИРОВАННЫЙ СИГ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ	1000/30	2400
ЩУКА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА С ОВОЩАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	1000/30	1900
КУРИНЫЙ ГАЛАНТИН КУРОЧКА, ФАРШИРОВАННАЯ ДУШИСТЫМ СЛАДКИМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ГОВЯЖЬИМ ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ И СВЕЖИМИ ШАМПИньОНАМИ	1000/15	1500
УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С РАЙСКИМИ ЯБЛОКАМИ УТКА, МАРИНОВАННАЯ С АПЕЛЬСИНАМИ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ДУШИСТОГО ГРЕЧИШНОГО МЕДА И ПИКАНТНОГО ИМБИРЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ. ПОДАЕТСЯ С ЯБЛОКАМИ МОЧЕНЫМИ В БЕЛОМ ВИНЕ	1800/200	2900
НОЖКА БАРАНА МЯСО, ШПИГОВАННОЕ МОРКОВЬЮ И ЗУБЧИКАМИ ЧЕСНОКА, МАРИНОВАННОЕ В ВОСТОЧНЫХ СПЕЦИЯХ. ПОДАЕТСЯ С ОВОЩАМИ	700/300/100	3900
БУЖЕНИНА ШЕЙКА СВИНАЯ, ШПИГОВАННАЯ ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЕННАЯ С АРОМАТНЫМИ ПРИПРАВАМИ. ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ, В КАЧЕСТВЕ ГАРНИРА КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ	1000/300/100	2500
МЯСНОЕ АССОРТИ С ГРИЛЯ ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК, ДОМАШНЯЯ СВИНИНА, МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ОВОЩИ ФРИ	700/300/100	2500
АНГЛИЙСКИЙ РОСТБИФ ВЫРЕЗКА ГОВЯДИНЫ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ. ПОДАЕТСЯ С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ И ПЕЧЕНЫМИ БОЛГАРСКИМИ ПЕРЦАМИ	700/300/100	4200
АССОРТИ ШАШЛЫКОВ АССОРТИ ШАШЛЫКОВ ИЗ БАРАНИНЫ, СВИНИНЫ, КУРИЦЫ. ПОДАЕТСЯ СО КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, АРМЯНСКИМ ЛАВАШОМ, МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ	1500	3700
АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБ АССОРТИ ЛЮЛЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, БАРАНИНЫ, КУРИЦЫ. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, АРМЯНСКИМ ЛАВАШОМ, МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ	600/300/100	3700
ДУЕТ НОРВЕЖСКОГО ЛОСОСЯ И БАЙКАЛЬСКОГО СИГА СТЕЙКИ ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ПОДАЮТСЯ С СЛИВОЧНЫМ-СЫРНЫМ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ, В КАЧЕСТВЕ ГАРНИРА: КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ДУШИСТЫМИ ТРАВАМИ	1000/200/80	4100
ФЕРМЕРСКАЯ ФОРЕЛЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ПОДАЕТСЯ С ОВОЩАМИ, ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	1000/200/80	4100

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ИЛИ ФРИ	200/5	250
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ	200/5	200
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	200/5	250