



# 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 цыплёнка, 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 корнишонами 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

