

Кафе «Театральная Площадь»

г. Нижний Новгород

Ул. Площадь Театральная, д.3

тел: 419-93-43

Банкетное меню -18

Шарелки-ассорти

- 300 Шарелка разносолов 350=
(корнишоны, черри, патиссоны, капуста)
- 300 Шарелка овощная 300=
(огурец, помидор, перец, оливки)
- 200/50 Шарелка мясная «Банкетная» №1 540=
(московская, буженина, грудинка, сырокопченая)
- 180/50 Шарелка мясная «Банкетная» №2 490=
(московская, карбонад, сырокопченая)
- 150/30 Шарелка рыбная «Банкетная» №1 680=
(семга, масляная, нерка, лимон)
- 150/30 Шарелка рыбная «Банкетная» №2 560=
(форель, масляная, горбуша, лимон)
- 160/50/30 Шарелка сыров 380=
(пармезан, дор-блю, маасдам, виноград, мед)

По Вашему желанию дополняем или меняем ингредиенты
для рыбных или мясных композиций

- 200 Селёдочка с доп. гарниром
(сельдь, лук красный, зелень) 250=
- 100 Грибное ассорти 270=
(лук красный, масло)
- 100 Сало собственного посола с тостами 150=
- 50 Оливки 80=
- 50 Маслины 80=
- 20 Лимон 50=

- 150 Шашлычки куриные 250=
- 150 Шашлычки овощные 220=
- 150 Шашлычки из рыбы(семга) 320=
- 150 Шашлычки из свинины 250=

- 200 Кальмар фаршированный (грибы, яйцо, курица) 1шт 260=
- 200 Кальмар фаршированный (грибы, яйцо, сыр, рис) 1шт 230=
- 150 Шампиньоны фаршированные (4 шт) 250=
- 150 Помидорки фаршированные (4 шт)
 - кальмарами 240=
 - креветками 280=
 - сыром фета 250=
 - грибами 270=
- 150 Слойка из баклажанов с моцареллой и томатами (3шт) 255=

- 150 Фулетиқи из язықа (4 шт) 280=
(язык, сыр плавленый, огурцы сол., хрен, зелень)
- 150 Фулетиқи из баклажана с грецким орехом 280=
(баклажан, грецкий орех, кинза, чеснок) (4 шт)
- 150 Фулетиқи из баклажана с сыром сулугуни и гранатом 280=
(баклажан, сулугуни, кинза, гранат) (4 шт)
- 150 Фулетиқи ветчинные 230=
(сыр, яйцо, майонез, чеснок)
- 120 Фулет из семги в лаваше 280=
(семга с/с, сыр, салат, маслины, зелень)
- 150 Фулет из говядины с черносливом 330=
(мясо, чернослив, зелень)
- 150 Фулет из индейки с курагой и сыром 270=
- 200 Фулет из курицы с черносливом и грецким орехом 330=
- 150 Фулетиқи из цуккини с сыром моцарелла (4 шт) 360=
- 100 Шеррин с курицей и грибами (5 шт) 250=
- 100 Шеррин с черносливом и фисташками (5 шт) 265=
- 100 Чернослив, фаршированный сыром, в беконе 260=
(чернослив, сыр Виола, бекон)
- 120 Фулетиқи из огурца и семги 280=
- 75/75 Судак под маринадом 280=
- 1 \ 75 Рыбка в хрустящем кляре 240=

Порционные фуршетные закуски

- 20/50 Профитроли с печеночным паштетом 95=
- 20/50 Профитроли с муссом из семги 95=
- 20/10/10 Профитроли с красной икрой 135=
- 20/50 Профитроли с творожным сыром и креветками 105=

- 25/70 *Қорзиночка с печенью трески « Камчатка»* 125=
- 25/70 *Парталетка с салатом сырным* 95=
- 25гр. *Парталетка-слойка с помидорами, грудинкой и пармезаном* 100=
- 25гр. *Парталетка с морским коктейлем* 105=
(Мидии, креветки, кальмары, соус устричный, сыр Виола, овощи)
- 25гр. *Веррин с семгой и авокадо* 105=
(творожный крем, семга с/с., паста из авокадо.)
- 25гр. *Веррин с салатом Капрезе* 95=
(мини-моцарелла, томаты, базилик)
- 25гр. *Веррин с креветками* 105=
(соус, овощи)
- 25гр. *Парталетка с креветочным салатом* 105=
(огурец, яйцо, сыр, креветки, майонез)
- 25 гр. *Парталетка с салатом Арбат* 80=
(говядина, корнишоны, томаты, яйцо, майонез)
- 25гр. *Парталетка с кремом из сыра и ананаса* 80=
(сыр голландский ананас консервированный, майонез, чеснок)

Қанане

- *Қанане с сельдью по-шведски* 40=
- *Паштет из сельди на ржаных гренках* 35=
- *Қанане с окороком и патиссончиками* 50=
- *Қанане с сырными кубиками и виноградом* 45=
- *Қанане с семгой* 90=
- *Патте из утиной грудки и малиновым мармеладом* 120=

Заливное

- **140 Заливное из судака** 260=
(судақ,маслины,морқовь,лимон,зелень)
- **140 Заливное из лосося** 360=
(судақ,маслины,морқовь,лимон,зелень)
- **140 Заливное из языка** 260=
(язык,перец,яйцо,зелень,хрен)
- **120 Холодец с 3-мя видами мяса** 260=
(свинина,курица,говядина,зелень,хрен)

Горячие закуски

Подаются в корзиночке из слоеного теста

- **150 Жульен из языка** 250=
(язык,лук,сливки,сыр,тесто слоеное)
- **150 Жульен из грибов** 280=
(грибы,лук,сливки,сыр,тесто слоеное)
- **150 Жульен из курицы** 230=
(курица,лук,сливки,сыр,тесто слоеное)
- **150 Кокиль из семги** 290=
(семга,судақ,лук,сливки,сыр,маслины)

Салаты

Из птицы

- **150 Цезарь с курицей** 300=
(салат айсберг, ромэн, сухари чесночные, черри, пармезан)
- **180 Салат «Немного Италии»** 330=
(Филе кур, латук, черри, оливки, огурец, сыр филадельфия)
- **200 Салат Тиффани** 320=
(филе кур, сыр листья салата, миндаль, виноград)
- **200 Салат Баварский** 290=
(филе кур, сыр, паприка, томаты, крутон, майонез)
- **200 Салат Кавказский Дворик** 300=
(филе кур, жареные грибы, свежий огурец, грецкий орех, чеснок, майонез)
- **200 Салат Айсберг** 310=
(айсберг, ветчина, филе кур, черри, сыр, майонез)

Из языка

- **180 Оливье с языком** 280=
- **180 Салат с языком в азиатском стиле** 330=
(язык, болгарский перец, свежий огурец, соевый соус, кунжут, бальзамик)
- **180 Салат из языка «Покровские ворота»** 320=

(язык, грибы, черри, яйцо, майонез, руккола)

- **180 Салат из языка с заправкой Тысяча островов** 290=

Из мяса

- **180 Салат «Театральный»** 330=

(говядина, грудинка, яблоко, яйцо, салат, клюква, огурец, майонез)

- **180 Салат мясной с беконом** 320=

(картофель, огурец, яйцо, филе кур, язык, ветчина, майонез, томаты вяленые, бекон)

- **180 Салат с говядиной и овощами** 320=

(говядина отварная, овощи, кунжут, салат, оригинальная заправка)

Из рыбы и морепродуктов

- **180 Оливье с семгой** 290 =

- **180 Салат «Морской»** 350=

(семга, кальмары, креветки, икра, салат, лимон, маслины, зелень, майонез)

- **180 Салат Кальмаровый** 275=

(кальмар, болгарский перец, французская горчица, соус)

- **150 Сельдь под шубой** 220=

- **150 Цезарь с лососем/креветки** 320/340

(салат айсберг, ромэн, сухари чесночные, черри, пармезан)

- **180 Салат «Нисуаз» с тунцом** 290=

(черри, соленые и свежие огурчики, лист салата под оригинальной заправкой из оливкового масла, горчицы и лимонного сока)

- **180 Салат из морепродуктов с вялеными томатами** 330=

(морской коктейль, болгарский перец, зеленая фасоль, томаты вяленые заправка на основе оливкового масла)

- **180 Салат Семплиста** 310=

(креветки, морской коктейль, черри, листья салата, заправка на основе оливкового масла)

- **200 Салат Мимоза** 220=

- **180 Салат с лососем** **310=**
(лосось, микс –салат, белые грибы)

Овощные салаты

- **180 Салат «Красно-белое танго»** **260=**
(свекла, сыр Фета, кедровые орехи под оригинальной заправкой из оливкового масла, бальзамика, сока лимона)
- **180 Салат «Пять оттенков зеленого»** **280=**
(салатный микс, авокадо, сельдерей, огурец, яблоко)
- **180 Салат «Брайтон»** **270=**
(карбонад, овощи, брынза, яблоко, орехи, заправка на основе оливкового масла)

Горячие блюда

Из свинины

- **150/60 Свиная корейка с грибами** **420=**
- **150 Медальоны из свинины (вырезка)**
с клюквенным соусом **380 =**
- **150 Глазированная свинина апельсиновым соусом** **380=**
- **150 Поджаренная пончетта** **380=**

Из говядины/телятины

- **120 Мясо по-французки** **420=**
(говядина, лук, помидор, сыр, майонез)
- **200 Филе говядины «Веллингтон» с соусом Мадера** **420=**
(говядина, шампиньоны, тесто слоеное, яйцо)

- 120 *Телятина «Гранд-Шеф»* 450=
(нежная телятина, запеченная с грушей, розмарином и зеленью)
- *Нежная телятина по технологии су-вид*
с соусом деми-гласс 420=
- 150 *Каре ягненка* 520=

Из рыбы

- 120 *Филе дорадо / сибасса запеченое с травами* 450=
- 250/30 *Дорада, фаршированное морепродуктами* 560=
- 150 *Семга с соусом Белое вино* (семга гриль, соус) 550=
- 120/30 *Стейк из семги со сливочным-икорным соусом* 550=
(семга, сливки, фенхель, икра)
- 120/20 *Судак на пару со шпинатным соусом* 450=

Из птицы

- 150 *Утиная грудка*
с карамелизированным яблоком и малиновым соусом 470=
- 150 *Утиная ножка «конфи»* 450=
- 150 *Медальоны из индейки в пряных травах* 450=
- 150 *Куриное филе по-итальянски с сыром Филадельфия*
и томатами черри 450=

Гарниры

- 150 *Картофель по-деревенски/с розмарином* 120=

- 150 Картофельное пюре 100=
- 150 Картофель жареный 100=
- 150 Картофель отварной с зеленью 100=
- 100 Овощи на пару 120=
(брокколи, цветная капуста, морковь, фасоль)
- 100 Овощи гриль 160=
(баклажан, цуккини, помидор, шампиньоны, перец)
- 150 Рататуй 150=
- 150 Рис жасминовый 100=

Напитки

- 200 Морс клюквенный 50=
- 200 Домашний цитрусовый лимонад 50=
- 200 Домашний имбирный лимонад 50=
- 200 Чай, кофе 50=

Хлеб

- 50 Ржаной/батон 5/5