



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Холодные закуски: из овощей, грибов и сыра

**Овощная палитра 1/300/50** **330**

нарезка натуральных овощей: свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, маринованный лук и пряная зелень

**Рулетики из баклажан 1/270** **290**

закуска из печеных баклажанов, с пикантной начинкой из сыра, чеснока и орехов

**Малосольные огурцы 1/200** **190**

сезонная летняя закуска из огурцов с молодым чесноком и душистым укропом

**Разносолы 1/350** **270**

ассорти из солений: огурцы соленые, томаты соленые, капуста по-грузински, черемша

**Грибное лукошко 1/200/30** **250**

ассорти маринованных грибов

**Солнце Лигурии 1/60/20** **150**

маслины/оливки

**Долина сыров 1/200/70/30** **560**

ассорти благородных сыров: "Дорблю", "Пармезан", "Фета", "Гауда". Подается с медом, крекерами, грецким орехом и черносливом

**Сырная трапеза 1/150/70/30** **440**

ассорти сыров: "Пармезан", "Брынза", "Гауда". Подается с медом, крекерами, грецким орехом и черносливом



+10% - за обслуживание





## Холодные закуски из рыбной гастрономии

<b>Рыбное плато 1/135/35</b>	<b>490</b>
рыбное ассорти из слабосоленой семги, масляной рыбы и форели	
<b>Масляная рыба 1/120/60</b>	<b>380</b>
подается с ржаной булочкой, сливочным маслом и миксом салата	
<b>Норвежский ролл 1/200</b>	<b>410</b>
рулеты из норвежской семги с сыром «Фета» и вялеными томатами	
<b>Сельдь по-русски 1/300</b>	<b>290</b>
нежное филе сельди с отварным картофелем, маринованным луком и душистым маслом	

## Холодные закуски из мясной гастрономии


<b>Мясные деликатесы по-Боярски 1/150/40/30</b>	<b>390</b>
буженина по старинному рецепту, ростбиф из телятины, куриный рулет домашнего приготовления. Оформляется салатом, горчицей и тостами ржаного хлеба	
<b>Закуска "Застольная" 1/290/30</b>	<b>370</b>
ассорти из соленого шпика, вареного подчеревка с чесноком и зеленью, из нежного рулета из сала, подается с тостами ржаного хлеба с горчицей	

## АПЕРИТИВЫ

<b>Ассорти Брускетты 1/390</b>	<b>390</b>
с карбонатом, сельдью и печеным картофелем, обжаренными грибами и луком, томатами и сыром "Брынза"	
<b>Блинчики с ветчиной и сыром 1/180</b>	<b>150</b>
<b>Блины с семгой 1/150/50</b>	<b>280</b>
<b>Блины с икрой 1/120</b>	<b>310</b>
<b>Блины с муссом из лосося 1/100</b>	<b>170</b>



+10% - за обслуживание





## САЛАТЫ



### **Классический «Греческий» 1/270 370**

огурцы, помидоры, сладкий перец, маслины и оливки с сыром "Брынза" под соусом на основе оливкового масла с прованскими травами

### **Теплый салат с лососем 1/260 530**

обжаренные кусочки лосося, микс салата, помидоры черри, сыр "Пармезан" под фирменной заправкой.

### **Салат "Норвежский" 1/230 490**

легкий салат в сочетании слабосоленого лосося, с кусочками апельсина, сочным миксом салата и сыром «Фета» под фирменной заправкой

### **Цезарь с лососем 1/270 560**

сочные листья салата с чесночными крутонами, слабосоленым лососем под соусом "Цезарь" с сыром "пармезан", помидорами - черри перепелиным яйцом

### **Цезарь с беконом 1/270 480**

сочные листья салата с чесночными крутонами, обжаренным беконом под соусом "Цезарь" с сыром "пармезан", помидорами - черри и перепелиным яйцом

### **Цезарь с курицей 1/270 410**

сочные листья салата с чесночными крутонами, обжаренным куриным филе под соусом "Цезарь" с сыром "пармезан", помидорами - черри перепелиным яйцом

### **Салат с индейкой 1/240 350**

Теплый салат с ломтиками филе индейки, томатами, болгарским перцем, шампиньонами, обжаренными на гриле, сочным миксом салата, с горчичной заправкой, под сыром "Пармезан".



+10% - за обслуживание





## САЛАТЫ



### **"Белые Росы" 1/250**

470

Теплый салат с пикантной курицей, сочными листьями салата, хрустящим беконом, томатами, яйцами и обжаренными грибами под соусом "Терияки"

### **Салат "Фаворит" 1/230**

300

с копченой куриной грудкой, миксом салата, болгарским перцем, сыром, ананасом под горчичным соусом на основе "Провансаль".

### **Салат "Императорский" 1/250**

360

слайсами запечённой свинины, сочным листом салата, отварным яйцом, творожным сыром, апельсином, под кисло-сладким соусом на основе оливкового масла.

### **Салат "Купеческий" 1/200**

330

с отварным языком, листом салата, томатами, сладким перцем, свежим огурцом под фирменной заправкой

### **Салат "Деревенский" 1/240**

330

теплый салат с обжаренной вырезкой из телятины, печеным картофелем, перепелиными яйцами, миксом салата, томатами черри и сыром "Пармезан, под горчичной заправкой на основе оливкового масла.

### **Салат "Старорусский" 1/280**

340

салат из мясных деликатесов, с маринованными грибами, листьями салата, помидорами, свежим огурцом, сыром под соусом "Провансаль"



+10% - за обслуживание





## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА



**Жареный Камамбер 1/240** **480**

обжаренный кусочками сыр "Камамбер", подается с  
клюквенным соусом

**Жульен грибной 1/110** **180**

томленые в сливочном соусе шампиньоны с луком под  
сырной корочкой

**Жульен из цыпленка 1/120** **180**

томленые в сливках филе цыпленка с грибами под сырной  
корочкой

**Мешочки с семгой 1/220** **350**

Мешочки из слоеного теста с начинкой из семги, томатов,  
сыра томленные в сливках

**Мешочки с куриным филе 1/220** **180**

Мешочки из слоеного теста с начинкой из куриного филе,  
грибов сыра томленных в сливках

**Рулетики с беконом 1/350** **310**

рулеты из нежного куриного филе с начинкой из болгарского  
перца и бекона, подается со сливочно-чесночным соусом

**Мини шашлычки из куриного филе 1/200/30** **310**

Шашлычки из куриного филе, подаются на листе салата с  
маринованным луком и пикантным соусом

**Мини шашлычки из семги 1/180** **520**

Шашлычки из семги, подаются на листе салата с долькой  
лимона и соусом «Тартар»

**Мини шашлычки из свинины 1/100/50/15** **230**

шашлычки из свиного ошейка, подаются с маринованным  
луком и пикантным соусом



+10% - за обслуживание





## Шоу-Блюда от Шеф-повара

<b>Карп запечённый 1/1000</b>	<b>900</b>
рыба, фаршированная мясом птицы, репчатым луком, морковью, оливками и маслинами, подается с зеленью, томатами черри и лимоном	
<b>Форель в папирусе 1/1000</b>	<b>2900</b>
форель, запечённая в пряных специях в папирусе, подается с лимоном и зеленью	
<b>Норвежская семга 1/1000</b>	<b>2000</b>
Маринованная семга в специях запекается и подается с отварным картофелем, лимоном и соусом "ХанДаши"	
<b>Свиной окорок фламбе 1/1000</b>	<b>2000</b>
свиной окорок запечённый в горчично-медовой корочке	
<b>Каре ягнёнка 1/1000</b>	<b>8000</b>
запечённое каре ягненка подается с овощами гриль и томатным соусом	

## СОУСЫ

<b>Острая Сальса 1/50</b>	<b>50</b>
<b>Горчица 1/50</b>	<b>50</b>
<b>Сметана 1/50</b>	<b>50</b>
<b>Барбекю 1/50</b>	<b>50</b>
<b>Чили-сладкий 1/50</b>	<b>50</b>
<b>Тартар 1/50</b>	<b>50</b>
<b>Грибной 1/50</b>	<b>60</b>



+10% - за обслуживание





## Индивидуальные горячие блюда из рыбной гастрономии

**Дорадо гриль 1/300/100** **790**

рыба "Дорадо" обжаренная на гриле, подается с цуккини и соусом

**Форель речная 1/300/30** **790**

целая форель, запечена подаётся с сочным листом салата и соусом «Тартар»

**Рыба по-царски 1/360** **350**

нежное филе трески, запеченное с овощами, подается с запечённым картофелем и долькой лимона

**Норвежская треска 1/200/100/50** **450**

запечённая треска в сырном льезоне, подаётся с овощами гриль и сливочным соусом

**Стейк из семги 1/180/150** **690**

семга, обжаренная на гриле, подается с долькой лимона и соусом «Тартар»

## Индивидуальные горячие блюда из мясной гастрономии

**Филе Цыпленка 1/150/80/50** **340**

обжаренное на гриле филе цыпленка, подается с "аджикой" и овощами-гриль



**Цыпленок табака 1/400/35** **470**

запечённый цыпленок в специях до золотистой корочки, подается с кисло-сладким соусом



+10% - за обслуживание





## Индивидуальные горячие блюда из мясной гастрономии

**Филе Индейки 1/180/150 /40 430**

сочное филе индейки маринованное в вине с прованскими травами, обжаренное на гриле, подается с овощами, печеным картофелем и сливочным соусом

**Корейка на кости 1/200/50 490**

стейк на кости обжаренный на гриле, подается с соусом «Сальса», листом салата и острым перцем "Халапеньо"

**Стейк из свинины 1/200/60/35 540**

обжаренный на гриле стейк из свиного ошейка, подается с запечёнными грибами, миксом салата и сливочно-грибным пуншем

**Челогач 1/250/120/50 590**

корейка из свинины на кости фаршированная сыром «Дорблю», подается с овощами гриль и соусом на основе сливок

**Шашлык из свинины 1/200/105/30 490**

классический шашлык из свиного ошейка, подается с чесночным лавашем, маринованным луком и соусом "аджика"

**Стейк из телятины 1/260/60/50 790**

толстый край бычка травяного откорма, обжаренный на гриле подается с початком кукурузы-гриль, с пикантным соусом

**Бефстроганов из телятины 1/340 420**

вырезка из телятины, нарезанная ломтиками, томленая с грибами в сметанном соусе. Подается с кус-кус, листом салата и зеленым луком



+10% - за обслуживание







## Колбаски – гриль

<b>Колбаски куриные</b> 1/150/100/30	<b>300</b>
подаются с капустой "Каусло", картофельными дольками и соусом	
<b>Колбаски свиные</b> 1/150/100/50	<b>330</b>
подаются с капустой "Каусло", картофельными дольками и соусом	
<b>Колбаски из говядины и свинины</b> 1/150/100/50	<b>350</b>
подаются с капустой "Каусло", картофельными дольками и соусом	
<b>Колбасный фестиваль</b> 1/450/400/150	<b>950</b>
Для компании из 2х - 3х человек, ассорти колбасок с печеным картофелем, капустой "Каусло", чесночными гренками и соусами.	

## Гарниры

<b>Овощи на гриле</b> 1/150	<b>220</b>
цуккини, помидор, сладкий перец, шампиньоны.	
<b>Рис с овощами</b> 1/150	<b>100</b>
пропаренный рис с овощной смесью	
<b>Кус-Кус со свежими овощами</b> 1/150	<b>120</b>
пшеничная крупа под шубой из свежих овощей: томат, болгарский перец, огурец	
<b>Картофель фри</b> 1/150/50	<b>100</b>
картофельные брусочки, обжаренные во фритюре	
<b>Картофель отварной</b> 1/150	<b>80</b>
подается со сливочным маслом и зеленью	
<b>Картофель по-деревенски</b> 1/150	<b>90</b>
печеный картофель с чесноком	
<b>Картофель жареный с грибами</b> 1/150	<b>100</b>
брусочки картофеля обжариваются на растительном масле с луком и грибами	



+10% - за обслуживание





## Хлеб

<b>Хлебная корзина 1/120</b> три вида булочек: французская белая и солодовая с кориандром, мульти злаковая	70
<b>Сырный Багет 1/160</b> свежевыпеченный багет с сыром, чесноком и зеленью	110
<b>Лаваш чесночный 1/140</b>	70

## Десерты

<b>ЧизКейк классический 1/200</b> приготовленный по классическому рецепту, подается с ягодным соусом	230
<b>Шоколадный фондан 1/180</b> идеальный десерт для любителей шоколада. Это нечто среднее между американским маффином и растопленным шоколадом — внутри хрупкого кекса жидкая начинка, подается с шариком мороженого	200
<b>Яблочный штрудель 1/195</b> подается с шариком мороженого	180
<b>Мороженое 1/170</b> подается с топпингом на выбор, грецким орехом и шоколадом	160
<b>Фрукты в ассортименте 1/1000</b> банан, яблоко, груша, апельсин, виноград	600



+10% - за обслуживание





## Напитки

Морс клюквенный 1/1000	250
Морс облепиховый 1/1000	250
Чай черный/зеленый/сахар/лимон 1/200	30
Кофе черный зерновой/сахар/сливки 1/200	35

## ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Горка из шампанского	1500
Шоколадный фонтан	2100
Канapé с семгой 1/35	70
Канapé с сельдью 1/50	40
Канapé с куриным рулетом 1/40	40
Канapé с бужениной 1/40	45
Канapé с ветчиной 1/35	40
Канapé с ветчиной и сыром 1/35	40
Канapé с виноградом и сыром 1/40	40
Канapé с сыром Дорблю и грушей 1/40	100
Канapé с копченым салом 1/40	40
Тарталетка с муссом из семги 1/40	70
Тарталетка с красной икрой 1/35	110
Тарталетка с ягодами 1/40	70
Шашлычки из фруктов 1/100	90

Все цены в меню указаны в рублях. Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер.



+10 % - за обслуживание

