



МЕНЮ

БАНКЕТНОЕ



Заказ от 10 порций

САЛАТЫ

Мясоед

Язык, телятина, шампиньоны, грецкий орех, пекинский салат, перец болгарский, соус томатный, корнишоны, зелень.

200гр. 400.-

Морской

Креветки, мидии, кальмары, салат Айсберг, мёд, соевый соус, зелень, лимон.

200гр. 500.-

Цезарь с курицей

200гр. 350.-

Цезарь с сёмгой

200гр. 390.-

Этот салат вошёл в нашу жизнь недавно, но за короткое время успел завоевать наши сердца и желудки.

Греческий

200гр. 290.-

Традиционный греческий салат из свежих овощей с сыром фета и зеленью.

Оливье

200гр. 250.-

Популярный в России и странах бывшего СССР салат, который считается праздничным, традиционным и новогодним. Название получил в честь своего создателя, шеф-повара Люсьена Оливье.

ЗАКУСКИ

Посикунчики

50гр. 70.-

Весёлое название уральских маленьких пирожков с мясом.

Жульен с курицей

150гр. 280.-

Рулетики из баклажанов

5шт. 350.-

Без этого блюда не обходится ни один праздник.

Помидор фаршированный

1шт. 250.-

Брынза, зелень.

Рулетики из цуккини

5шт. 350.-

С корейской морковью и сырной пастой.

Мамина долма

200гр. 330.-

Это восточные голубцы, только вместо капусты фарш оборачивают в виноградные листья. Подаётся с соус мацони.



АССОРТИ

Рыбное

Лосось с/с, масляная рыба, тарталетки с муссом, зелень, листья салата, оливки, маслины, лимон.

500гр. 1 980.-

Селёdochка под водочку

Дальневосточная малосоленая селедочка с отварным картофелем, подается с зеленью, лимоном и красным луком.

350гр. 430.-

Мясное ассорти по-кавказски

Традиционные закуски, бастурма, суджук, закуски собственного приготовления.

250гр. 1 700.-

Мясное ассорти

Колбаса сырокопчёная, балык свиной, говядина копчёная, ветчина домашняя, лист салата, огурцы, помидоры.

500гр. 1 600.-

Сырная тарелка

Гауда, моцарелла, пармезан, маасдам, мёд, орехи.

500гр. 1 600.-

Сырная тарелка по-кавказски

Домашние сыры: чечил, чанах, домашний мягкий сыр, овечий сыр.

350гр. 1 700.-

Соленья под водочку

Огурцы малосольные, цветная и краснокочанная капуста, зеленые помидоры, цикак (острый перец).

500гр. 700.-

Овощной букет

Помидоры, перец болгарский, огурцы малосольные, капуста, салат, морковь по-корейски, зелень.

500гр. 800.-

Фруктовая ваза

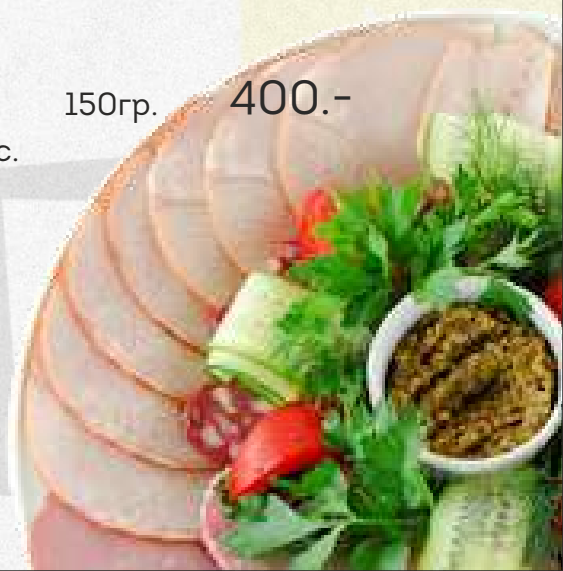
Фрукты по сезону.

800гр. 870.-

Букет из зелени

Кинза, петрушка, укроп, базилик, лук зеленый, редис.

150гр. 400.-





КАНАПЕ



Морское

Креветка тигровая, огурцы, хлеб, маслины.

1 шт 160.-

Рыбное

Лосось, огурец свежий, хлеб.

1 шт 180.-

Капрезе

Моцарелла, черри, базилик.

1 шт 140.-

Мясное

Хлеб ржаной, соус дижонский, бекон, маринованный огурец, халапеньо.

1 шт 140.-

Сырное

Сыр в паприке с физалисом.

1 шт 120.-

Заказ от 10 порций.



ЗАКУСКА В ЛАВАШЕ

С сёмгой

Лаваш, сливочный сыр, сёмга с/с, зелёный салат.

за 100гр. 160.-

С балыком

Лаваш, сливочный сыр, балык, огурец свежий, зелёный салат.

за 100гр. 130.-

Заказ от 800гр.



ТАРТАЛЕТКИ

С печенью трески

Печень, яйцо, зелень, сливки.

1шт. 150.-

С мясным салатом

Курица, говядина, сервелат, ветчина, зелёный горошек, маринованные огурцы, яйцо, майонез.

1шт. 150.-

С куриным жульеном

1шт. 150.-

Заказ от 10 порций.



НАПИТКИ

Морс

- Клюквенный
- Цитрусовый микс
- Облепиховый
- Ягодный микс

1л. 350.-



КАЗАН МЕНЮ

Лагман на телятине

Блюдо узбекской кухни, которое может заменить и первое, и второе. В состав входит тушеное с овощами мясо и приготовленная особым способом лапша.

на 20 персон 7 500.-

Уха по-царски

Подается с фаршированными блинами

на 20 персон 7 000.-

Хашлама на баранине

Это тушеное с овощами в собственном соку мясо. Имеет очень насыщенный, оригинальный вкус. Готовится в казане на медленном огне.

на 20 персон 9 000.-

Шурпа на телятине

Это густой насыщенный суп, который придает сил ослабевшим и подкрепляет сильных.

на 20 персон 6 500.-

Плов со свиной

на 20 персон 5 500.-

Плов с телятиной

на 20 персон 6 000.-

Плов с бараниной

Самый настоящий, самый вкусный и аппетитный, ароматный и именно такой, каким он должен быть.

на 20 персон 6 500.-

Казан – 6кг.



МАНГАЛ МЕНЮ

СВИНИНА

Шейка	за 100гр.	210.-
Мякоть	за 100гр.	190.-
Рёбрышки	за 100гр.	160.-
Корейка на кости	за 100гр.	190.-

КУРИЦА

Филе	за 100гр.	180.-
Крыло	за 100гр.	160.-

БАРАНИНА

Люля-кебаб	за 100гр.	230.-
Жарка мяса клиента	за 1кг.	300.-

ОВОЩИ С МАНГАЛА

Помидор	за 100гр.	90.-
Баклажан	за 100гр.	120.-
Перец болгарский	за 100гр.	90.-
Шампиньоны	за 100гр.	120.-
Цукини	за 100гр.	80.-

Заказ от 1кг.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Соус домашний	50гр.	80.-
Соус Наршараб	50гр.	90.-
Соус Ткемали	50гр.	90.-
Лук маринованный	50гр.	80.-
Морковь по-корейски	50гр.	80.-

ДЕСЕРТЫ

Торты по бабушкиным рецептам
на 12 порций

Наполеон	1,5кг	2 000.-
Вдохновение - ягодная вишня	2кг	2 500.-
Рафаэлло	2кг	2 500.-
Сметанный	2кг	2 500.-
Медовый с черносливом	2кг	2 500.-





**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**





ГРИЛЬ-БАР

