

МЕНЮ БАНКЕТ 2500 руб. с персоны

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Тар-тар из дальневосточного лосося с каперсами и луком - 40
Палтус холодного копчения - 10
Авейронский эстофинад - 30

Мясной ассортимент

- Свиная грудинка копченая на ольхе в нашей коптильне - 20
Бараний окорок sous-vide с гранатовым сиропом - 20
Язык говяжий отварной - 15

Ассортимент сыров с медом и виноградом Пармезан, Сыр с голубой плесенью, Чеддер - 5/5/5

Салаты

- Салат "Мимоза" с подкопченным лососем и домашним майонезом - 50
Капрезе с фермерской моцареллой и базиликовым песто - 75
"Цезарь" с цыпленком - 75

Горячая закуска в стол

- Мини шашлычки из мраморной говядины в пряном маринаде - 60
Мини шашлычки из овощей - 50

Горячее 50/50

- Медальоны из дальневосточного лосося, подаются с томатами конфи
и апельсиновым соусом - 110/50/40

или

- Куриная грудка sous-vide, подается со спаржей и манго соусом с базиликом - 130/70/50

Напитки

- Морс черная смородина - 300
Вода с мятой и лимоном - 300
Чай или кофе - 150

Хлебная корзина

- Деревенский с луком - 30
Ржаной со злаками - 30
Томатный - 30
Масло сливочное/масло сливочное с зеленью - 5

МЕНЮ БАНКЕТ

3 100 руб. на персону

Рыбные закуски

- Блинные рулетики с кремом из сливочного сыра, икрой щуки и вяленого тунца - 40
Лосось шеф-посола - 15
Дальневосточный кальмар, приготовленный на гриле с соусом "Кит்யяп"
и семенами кунжута – 20

Мясной стол

- Галантин из цыпленка курагой и пряным перцем - 20
Свинная вырезка горячего копчения - 20
Рулетики из языка с корнишоном – 30

Соленья

- Опята соленые с ароматным маслом и свежим укропом - 25
Томаты красные маринованные - 20
Капуста квашеная - 20
Огурцы соленые - 20

Ассортимент сыров с виноградом и кедровыми орешками

- Чеддер, Грано Подано, Сыр с голубой плесенью – 5/5/5

Салаты

- Салат картофельный с лососем слабой соли, печеными овощами и зеленым горошком
приправленный домашним майонезом - 75
Салат "Греческий" - 75
Салат коктейль с домашней бужениной, сладким перцем и сливочным сыром – 75

Горячая закуска в стол

- Аранчини с моцареллой и базиликовым песто - 50
Креветки-темпура - 25
Фирменный соус с ароматом копченой паприки – 25

Основное блюдо 50/50

- Филе трески на пару, подается со шпинатом и Голландским соусом - 130/100/40

или

- Медальоны из говядины, подаются с печеным картофелем,
травмами и соусом "Кумберлэнд" -120/100/40

Напитки

- Вода с мятой и лимоном - 300
Морс красная смородина - 250
Чай или кофе – 150

Хлебная корзина

- Деревенский с луком - 30
Ржаной со злаками - 30
Томатный - 30
Масло сливочное - 5
Песто из рукколы и мяты – 10

МЕНЮ 3 600 руб./персона



Рыбный ассортимент

- Блинные рулетики с лососем холодного копчения, сливочным сыром и красной икрой - 25
Филе маринованного лосося с сахаром "Мусковадо" и морской солью - 30
Свежепросольная сельдь с молодым картофелем и маринованным крымским луком – 25/25

Мясной ассортимент

- Говяжья вырезка "Sous-vide", маринованная в медово-устричном соусе, сервируется маринованным луком и черри томатами – 20/10
Трио паштетов из оленины на мини хлебцах пик-ник со сливочным маслом и черри томатами 5/5/5
Рулетики из отварной куриной грудки и молодого кабачка с легким домашним майонезом и песто из пряной рукколы – 25

Салаты

- Поке салат со свежим тунцом, подается на подушке из закругленного риса в сочетании с водорослями чука, сегментами апельсина и лепестками мякоти кокоса - 75
Салат с отварной телятиной, свежим огурцом, маринованным патиссоном, белой фасолью и пикантным соусом - 75
Салат «Греческий» с фермерской брынзой, маринованной в оливковом масле с пряными травами – 75

Горячая закуска

- Сулугуни в хрустящей панировке, сервируется на пряной рукколе, подается с бальзамическим кремом и свежей клубникой 60/20/5

Основное блюдо 50/50

- Стейк из тунца приготовленный на гриле, сервируется на креме из белой фасоли и лука шалот, подается с соусом "Тацуми" на основе копченого угля - 150/80/20/10
или
Утиная ножка «конфи», подается с толченым картофелем и базовым мясным соусом, добавлением сливок и трюфельной пасты 120/100/50/15

Хлебная корзина - 80

- Масло сливочное с зеленью, чесноком и горчицей - 5
Масло сливочное с домашней аджикой – 5

Напитки

- Морс из брусники собственного приготовления - 500
Вода с мятой и лимоном – 300



МЕНЮ 4 500 руб./персона

Стартовая закуска в стол

Лосось атлантический свежесолосный в панировке из пряного укропа, сервируется на нежном пюре из козлотородника и сельдерея, подается с крем-соусом из сладкой горчицы и сливочного сыра – 50/30/20

Рыбный ассортимент

Тар-тар из тунца и семги с соусом «Тоса За» - 50/15
Рулетики из молочного кабачка с лангустином и орехами кешью – 20

Мясной ассортимент

Ломтики томленной телятины «Вителло Тонато» с овощами в пряном бульоне, сервированные классическим соусом из тунца, анчоусов и пряных каперсов – 20/20
Маринованная с розмарином утиная грудка горячего копчения - 20
Прошутто крудо с сочной грушей и пряной рукколой – 25

Мезе из овощей

Бабагануш с кедровыми орешками, пряной кинзой и оливковым маслом - 40
Легкий тыквенный хумус с кедровыми орешками и пресными лепешками – 40

Салаты

Салат с тигровыми креветками, маринованными мандаринами и горчишно-медовой заправкой - 75
Теплый салат с молодым картофелем, свежими овощами и обжаренным цыпленком, приправленный кунжутным маслом и соевым соусом - 75
Салат «Греческий» с фермерской брынзой маринованной в оливковом масле с травами – 75

Горячая закуска сервируется индивидуально

Утиная грудка копченая на ольхе, подается в сопровождении с грушей, маринованной в белом вине с медом, розмарином и малиновым сиропом – 70/30/10

Основное блюдо 50/50

Филе рыбы сибас с фенхелем томленным в апельсиновом соке с шафраном, подается с киноа и сливочным соусом манго – 120/90/50

или

Филе миньон (говядина вырезка) с кремом из сельдерея, подается с соусом на основе сливок и французской горчицы, сервированный хворостом из лука порея – 110/90/40

Хлебная корзина

Чиабатта белая - 20
Свекольный с тыквенными семечками - 20
С каштаном и облепихой - 20
Масло сливочное/масло сливочное с зеленью – 5/5

Напитки

Морс из черной смородины - 500
Вода с мятой и лимоном - 300
Чай или кофе – 150



МЕНЮ 5 200 руб./персона

Стартовая закуска в стол

Копченая на ольхе маринованная с можжевельником утиная грудка, сервируется пюре из зеленого яблока, ревеня, подается с ганашем из горького шоколада и малиновым сиропом
45/15/10

Рыбный ассортимент

Татаки из тунца, в панировке из фундука и семян кунжута, в сопровождении соуса «Тоса За»
30/10

Рыбная тарелка

Лосось «Шеф-посола», угорь горячего копчения, палтус холодного копчения - 10/10/10

Мясной ассортимент

Ростбиф из говяжьей вырезки, запеченный в пряных перцах, сервируется трюфельным "майонезом" – 20/7

Язык говяжий, варенный в овощном бульоне,

сервируется соусом на основе печеной свеклы, сметаны и хрена – 20/7

Рулетики из цыпленка и молодого кабачка с домашним майонезом и песто из рукколы – 20

Закуски из овощей

Легкий крем из спелого авокадо и сыра тофу, приправленный соком лайма и пряной кинзой - 40

Террин из томатов конфи, молодого кабачка обжаренного на гриле и фермерской моцареллы, подается с базиликовым песто и пряной рукколой – 50

Салаты

Классический теплый салат с осьминогом, молодым картофелем и сладкими томатами, приправленный оливковым маслом и петрушкой - 75

Легкий салат с утиной грудкой холодного копчения, сладким виноградом, кедровыми орешками и заправкой на основе малинового сока и бальзамического уксуса - 75

Микс салатов с печеной свеклой, медовой грушей и козьим сыром, с добавлением грецких орехов и маслом виноградных косточек – 75

Горячая закуска сервируется индивидуально

Кокиль из камчатского краба запеченный в сливочном соусе с сыром Грана Подано, сервируется в морской раковине на солодовом "песке" – 100

Сорбэ – 40

Основное блюдо 50/50

Филе синекорого палтуса, запеченное с топленым сливочным маслом и розмарином, сервируется с кремом из белой фасоли и соусом "Татцуми" на основе крепкого бульона из копченого угря, апельсина и соевого соуса - 140/80/20/10

или

Оленина обжаренная на гриле, подается с нежным кремом из тыквы и рикотты, приготовленной из козьего молока, классическим соусом "Кумберлэнд" из красной смородины и крепленого красного вина - 150/80/50

Хлебная корзина

Чиабатта белая - 20

Свекольный с тыквенными семечками - 20

С каштаном и облепихой - 20

Масло сливочное/масло сливочное с зеленью – 5/5

Напитки

Морс клюквенный - 500

Вода с мятой и лимоном – 300

Чай или кофе - 150



МЕНЮ НАЦИОНАЛЬНОЕ - 6 500 руб./персона

Холодные закуски

Рыбные закуски

Лосось холодного копчения - 15

Палтус холодного копчения - 30

Икра лососевая – 15

Мясной ассортимент

Рулетики из буженины с сыром и розмарином - 40

Язык с хреном - 20

Бастурма (говядина / свинина) / суджук – 10/10

Сациви из цыпленка – 40/60

Огурцы, помидоры, перец острый, зелень
(базилик синий и тархун, кинза, зеленый лук) - 100/30

Рулетики из баклажанов с орехами - 2*35

Соленья и маринады

Капуста по-грузински, перец маринованный острый, огурцы малосольные,
помидоры соленые зеленые, черемша соленая - 20\10\20\20\5

Бамяя - 20

Шушан - 20

Оливки и маслины с косточкой: Гиганты (зеленые), синие Корфу и черные - 50

Ассортимент сыров с медом и виноградом

Сыр с голубой плесенью, чанах, чечил (копченый и обычный) – 10/30/15

Салаты

Цезарь с цыпленком - 100

Салат «Петровский» - 100

Имам Баялды – 75

Горячая закуска (в стол)

Хачапури по-Мегрельски - 100

Горячее (в стол)

Овощи печеные (банки) – 75

Шашлык

Шашлык из свиной шеи - 100

Шашлык из свиной корейки - 80

Шашлык из свинины - 80

Картофель печеный с травами - 75

Ассортимент соусов

Ткемали (красный зеленый), Сацебели – 100

Люля-кебаб

Люля-кебаб из курицы с грецким орехом - 80

Люля-кебаб говядины – 80

Кюфта

Кюфта - 75

Аджар с шампиньонами - 100

Лаваш: тонкий армянский и грузинская лепешка - 150

Масло сливочное - 20

Фрукты сезонные в стол – 200

Напитки

Чай или кофе - 300

ШОУ БЛЮДА

Стерлядь горячего копчения с салатом из молодого картофеля и черри томатов, дополненных барбарисом и ароматным укропом - 1000/300/150 - **4 500 руб.**

Форель "Ляванги" (форель приготовленная по азербайджанскому рецепту, запеченная с грецким орехом, пастилой из алычи и гранатовым соком) - 1500/110 - **4 000 руб.**

Стерлядка запеченная с чечевицей, шпинатом и копченым черносливом, подается с соусом «Биск» - 1000/300/200 – **5 500 руб.**

Утка печеная, фаршированная курагой и черносливом подается с яблоками и молодым картофелем - 1500/600/140 - **3 500 руб.**

Окорок молодого барашка томленный с травами, подается с запеченными овощами и кавказскими соусами -1500/1200/300 - **5 500 руб.**

Поросенок "Гочи" - 4000/1000 - **25 000 руб.**

Свиной окорок томленный с травами (16 часов) подается с разварной зеленой гречкой, белыми грибами и овощами, приготовленными на гриле, свежими бакинскими овощами и молодым печеным картофелем - 7000/6000/200 - **25 000 руб.**

Ягненок томленный в печи с розмарином и чабрецом, подается с печеными овощами и соусами – 6000/4000/750/750/750 – **30 000 руб.**

ПОДАЧА В СТОЛ

Икорный стол (рекомендовано на 1 персону) – 950 руб.

Икра черная осетровая, икра красная лососевая, икра щуки,
подается с гренками из домашнего хлеба и пшеничными блинами - 5/10/10/35/20

Фруктовая тарелка №1

Свежие ягоды (клубника, черешня, виноград, голубика, малина, ежевика, смородина)
1500гр. - **4 900 руб.**

Фруктовая тарелка №2

(Ананас, виноград, клубника, слива, груша, черешня)
1500гр. - **2 200 руб.**

Фруктовая тарелка №3

(Банан, апельсин, яблоко, виноград, клубника)
1500гр. - **1 100 руб.**

Овощная тарелка №1

(Бакинские томаты, бакинские огурцы, перец острый свежий, зелень в ассортименте)
1000 гр. – **2 500 руб.**

Овощная тарелка №2

(Редис, перец сладкий, огурцы, помидоры, зелень)
1000 гр. – **1 350 руб.**

Овощная тарелка №3

Крюдите (огурец, сельдерей черешковый, перец сладкий, морковь, йогурт)
1000 гр. – **1 300 руб.**

Сырная тарелка (из расчета на 1 стол- 10 персон)

Ассортимент сыров, сервируется виноградом, орешками и цветочным медом

Благородные сыры Италии и Франции

«Грана Подано», «Горганзола», «Качотта», «Бри»
100/100/100/100/250/100/80 - **1 950 руб.**

Классические Европейские полутвердые сыры

«Чеддер», «Гауда», «Монте Блу», «Маасдам»
100/100/100/100/250/100/80 - **850 руб.**

Классические рассольные кавказские сыры

(сервируются зернами граната и пряной зеленью)
«Сулугуни», Брынза, «Чечил» копченый, «Чечил» белый
100/100/100/100/180 - **750 руб.**

Сыры фермерские, изготовленные из натурального козьего молока

(сервируется инжиром, виноградом и орешками)
Молодой козий сыр, «Альпийский» сыр, «Качотта» на козьем молоке, «Ольтермани»
100/100/100/100/250 - **2 350 руб.**

**ВАРИАНТЫ WELCOME
(встреча гостей)**

350р./персона

Рулетики из лосося слабой соли, фермерской рикоттой и свежим огурцом - 15
Тигровая креветка томленая с мальтийским апельсином, огурцом и соусом «Хойсин» -
20
Ветчина Прощутто Крудо с маринованной грушей и сыром Горганзола пиканте - 15

450р./персона

Лепестки дайкона с кремом из копченого лосося, красной икрой и
"порошком" из морской капусты - 20
Тар-тар из камчатского гребешка и сладкого манго с соусом "Маракуйя" - 20
Утиная грудка холодного копчения на мармеладе из облепихи с дробленным фундуком -
16
Кростини с маринованной грушей, пряным базиликом и сыром Бри – 20

550 руб./персона

Сашими из тунца с огурцом, индийским кунжутом и "почвой" из ржаного хлеба - 20
"Рафаэлло" из раковых шеек с нежным сливочным сыром, кокосовой стружкой и
пряным тархуном - 20
Гриссини с пармезаном, прошутто крудо и песто из рукколы - 25
Рулетики из подкопченной индейки с фермерской рикоттой,
сладкой курагой в фисташковой панировке - 20
Мини булочка Шу "Яблоко в карамели" - 30
Мини лимонно-базиликовый тарт - 25