

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 "Китьяп"
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 БАНКЕТ
3 600 руб. на персону



Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Ломтики дальневосточного лосося в соусе Терияки – 30/15
Филе рыбы клыкач, маринованное с мальтийским апельсином и черным перцем - 20
Сельдь слабой соли с молодым картофелем и семечковым маслом – 10/10

Мясной ассортимент

Карпаччо из оленины с пряной рукколой и трюфельным маслом – 10/10
Галантин из цыпленка с ветчиной прошутто, вялеными томатами
и домашним песто из базилика - 20
Паштет из печени цыпленка и говяжьей вырезки – 20

Закуски Италия

Сыр Качотта, сыр Монте Блю, ветчина Прошутто, томаты вяленые,
оливки Тонде и Каламати – 10/10/10/10/10

Соленья традиционные Русские

Грибы ассорти: опята соленые, грузди соленые, грибы белые маринованные – 5/5/5
Капуста квашеная с клюквой - 20
Огурцы малосольные - 20
Томаты маринованные красные – 20

Салаты

"Капрезе" с фермерской моцареллой, черным перцем и бальзамическим кремом - 75
"Цезарь" с цыпленком - 75
Салат с лососем горячего копчения и печеными овощами,
приправленный домашним майонезом – 75

Горячая закуска

Фрикассе из цыпленка в воздушном валоване, с грибами и сладким перцем – 100/20

Основное блюдо 50/50

Треска запеченная на "Шаляпинском картофеле" под соусом "Бешамель" – 130/50/50

или

Свиная корейка-гриль с печеными овощами и гранатовым соусом - 200/110/50

Хлебная корзина

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

Напитки

Морс красная смородина - 500
Вода с мятой и лимоном - 300
Чай или кофе – 150

МЕНЮ БАНКЕТ **4 300 руб. на персону**

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Тар-тар из лосося и авокадо приправленный оливковым маслом - 30
Муксун-балык холодного копчения - 15
Рулетики из кабачка с кремом из креветок с фисташками – 20

Мясной ассортимент

- Тар-тар из говядины с луком шалот и перепелиным яйцом – 30/5
Свиная грудинка горячего копчения – 20

Ассортимент паштетов из оленины на хрустящих хлебцах Pic-Nic

- Трюфельный - 10
"Байрон" - 10
Сливочный – 10

Сырная тарелка с виноградом и медом

- Пармеджано Реджано, Бри, сыр с голубой плесенью – 5/5/5/15
"Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль
приправленный песто из базилика – 50

Салаты

- Теплый салат с осьминогом-гриль и молодым картофелем
приправленный оливковым маслом с петрушкой - 75
"Цезарь" с цыпленком - 75
Греческий салат с фермерской брынзой и оливками Каламати - 75

Сорбет – 40

Горячая закуска

- Классическая французская запеканка с молодыми кабачками и сыром Бри – 100/15

Основное блюдо 50/50

- Медальоны из лосося атлантического, подаются с печеной сливой и манго соусом -
140/90/40

или

- Блэйд-стейк приготовленный на гриле, подается с картофелем Дофинуа
и сливочным соусом с грибами – 170/110/50

Напитки

- Морс из черной смородины - 500
Лимонад домашний мята-лимон - 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 - 5
Песто из рукколы и мяты - 10



Летний Дворец
РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

МЕНЮ БАНКЕТ **4 900 руб. на персону**

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Угорь горячего копчения - 20
- Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей и Беарнским соусом – 15/10
- Тар-тар из тунца и авокадо приправленный трюфельным маслом – 20

Мясной ассортимент

- Запеченная мраморная говядина с горчицей и сельдереем - 15
- Рулетики из индейки горячего копчения с фермерской рикоттой и курагой - 40
- Окорок свиной сыровяленый - 5
- Салями Милано - 5
- Салями Падано сыровяленая – 5

Ассортимент сыров с виноградом и медом

- Пармеджано Реджано, Бри, Качота, Монте Блю – 10/10/10/10
- "Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль приправленный песто из базилика – 50

Салаты

- Микс салатов с жареными креветками, маринованным мандарином и горчичным маслом - 75
- Микс салатов с обжаренной печенью кролика и гранатовым сиропом - 75
- Салат "Люсьен" обжаренным цыпленком и раковыми шейками – 75

Горячая закуска

- Баклажаны Пармеджано с песто из рукколы и мяты – 120/10

Сорбет – 40

Основное блюдо 50/50

- Филе сибаса с соте из черри томатов и кабачка, подается с соусом из манго и базилика - 130/90/50

или

- Утиная ножка конфи, подается с толченым картофелем и трюфельным соусом - 120/100/50/15

Хлебная корзина

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

Напитки

- Морс из брусники - 500
- Лимонад домашний из базилика - 300
- Вода с мятой и лимоном – 300
- Чай или кофе - 150

МЕНЮ БАНКЕТ
5 900 руб. на персону



Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Сибас маринованный с зеленым перцем - 20
Дальневосточный кальмар приготовленный на гриле с соусом Китьяп - 20
Щупальца осьминога-гриль с петрушкой и оливковым маслом - 30
Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей и Беарнским соусом – 15/10

Мясной ассортимент

- Ростбиф "Блэйд" - 20
Прощутто Матонелла - 10
Рулетики из буженины с сыром, ароматным розмарином и петрушкой - 35
Запеченный окорок барашка с гранатовым сиропом – 20

Ассортимент сыров с виноградом и медом

Пармеджано Реджано, Бри, Качота, Монте Блю – 10/10/10/10

- Авокадо крем с кедровыми орешками - 40
Рулетики из кабачка с козьим сыром и печеным перцем – 40

Салаты

- Микс салатов с лососем холодного копчения, маринованной сливой и горчичным маслом - 75
Фермерский буратта с бакинскими томатами и базиликовым песто – 65/45
Салат с разварной телятиной, грецкими орехами и копченым черносливом, приправленный йогуртом – 100

Горячая закуска

Утиная грудка sous-vide с пряной грушей и малиновым соусом - 75/30/10

Сорбет – 40

Основное блюдо 50/50

Медальоны из королевского лосося "Чавыча", подается с теплыми пряными фруктами и соусом из манго и базилика - 130/90/50

или

Теплый ростбиф, подается с кремом из сельдерея и соусом "Кумберлэнд" - 150/100/40

Напитки

- Морс из клюквы - 500
Лимонад домашний мята-огурец - 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 - 5
Песто из рукколы и мяты - 10

МЕНЮ НАЦИОНАЛЬНОЕ БАНКЕТ
6 500 руб. на персону



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 - **7 500 руб.**

Форель "Ляванги" (форель приготовленная по азербайджанскому рецепту, запеченная с грецким орехом, пастилой из алычи и гранатовым соком) - 1500/110 - **8 500 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 - **7 500 руб.**

Поросенок "Гочи" - 4000/1000 - **23 000 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.**

Икорный стол (рекомендовано на 1 персону)

Икра черная осетровая, икра красная лососевая, икра щуки, подается с гренками из домашнего хлеба и пшеничными блинами - 5/10/10/35/20 **950 руб.**

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.**



ВАРИАНТЫ WELCOME
(встреча гостей)

590 рублей на человека
(в ассортименте 4 шт. на персону)

Фрукты и ягоды в шоколаде - 35
Свежие ягоды в вафельном рожке в ассортименте - 35
Ассортимент сыров:
Грано Подано, сыр с голубой плесенью, Чеддер, Бри – 5/5/5/5

490 рублей на человека
(в ассортименте 4 шт. на персону)

Тар-тар из лосося на томатном желе - 40
Кабачок гриль с кремом из тепловодных креветок и фисташек - 20
Рийет из утки в с облепиховым мармеладом - 15
Брускетта с салями и артишоком - 40
Адыгейский сыр с вяленым томатом и базиликом - 15
Рулетики из молодого кабачка с козьим сыром – 40
Профитроль с кофейным кремом и фундуком - 20
Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

470 рублей на человека
(в ассортименте 4 шт. на персону)

Сливочный крем с лососем слабой соли в вафельном рожке - 25
Обжаренная тигровая креветка с тайским соусом - 20
Рулетики из языка со спаржей и вустерским соусом - 25
Брускетта с ростбифом и сливочным сыром - 40
Авокадо-крем с кедровыми орешками - 45
Мини моцарелла с черри томатом и базиликовым песто - 15
Мини морковный торт с грильяжем - 35
Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

430 рублей на человека
(в ассортименте 4 шт. на персону)

Кабачок гриль с кремом из тепловодных креветок и фисташек - 20
Мини эклер с рикоттой и лососевой икрой - 20
Канapé с утиной грудкой холодного копчения и виноградом - 25
Брускетта с прошутто и моцарелой - 40
Пряный крекер с кумином, сырным кремом, медом и фундуком - 15
Гаспаччо-мармелад с моцареллой мини и базиликовым песто - 15
Шоколадное печенье с домашним зефиром - 18
Молочная конфета с кокосом и кешью - 15