

## **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 "Китяп"  
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**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

Сельдь слабой соли с отварным картофелем и семечковым маслом - 25/25

Лосось Шеф-посола - 20

Палтус холодного копчения – 20

#### **Мясной ассортимент**

Ростбиф из отруба "Eye Round" - 20

Галантин из цыпленка с вялеными томатами, базиликовым песто и ветчиной Прощутто - 20

Корейка свиная, запеченная с горчицей и чесноком - 20

Ассортимент паштетов из оленины на хлебцах Pic-Nic (сливочный, байрон, трюфельный) – 10/10/10

#### **Закуски из овощей**

Томаты малосольные - 30

Огурцы малосольные - 30

Оливки в ассортименте – 30

#### **Салаты**

Салат оливье с печеными овощами и рыбой кижуч слабой соли, приправленный домашним майонезом - 75

"Цезарь" с цыпленком, хрустящей чиабаттой и твердым сыром - 75

Салат греческий с фермерской брынзой пряными травами и оливковым маслом – 75

#### **Сорбет – 40**

#### **Горячая закуска**

Запеченный картофель с беконом и сыром Чеддер - 125/20

#### **Основное блюдо 50/50**

Филе рыбы кижуч, запеченное с чабрецом, подается с кремом из зеленого горошка и сливочным соусом – 130/70/40

**или**

Утиная ножка "Конфи" с картофелем Дофинуа и трюфельным соусом - 120/100/50/15

#### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 20

Ржаной со злаками - 20

Томатный - 20

Масло сливочное - 5

Песто из рукколы и мяты – 10

#### **Напитки**

Морс из черной смородины - 500

Лимонад домашний мята/лимон - 300

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150

## **МЕНЮ 4 500 руб./персона**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

- Угорь горячего копчения в соусе «Унаги» - 20
- Лосось "Гравлак" свекольный - 15
- Татаки из тунца с соусом «Тоса Зу» - 20

#### **Мясной ассортимент**

- Ростбиф из отруба "Пиканья" - 15
- Рулетики из цыпленка и кабачка с песто из рукколы и домашним майонезом - 30
- Запеченный окорок ягненка с розмарином, дополненный гранатовым сиропом – 20

**Ассортимент паштетов** из оленины на хлебцах Pic-Nic  
(сливочный, байрон, трюфельный) – 10/10/10

#### **Закуски Италия**

- Сыр Качотта, сыр МонтеБлу, ветчина Прошутто крудо, томаты вяленые, оливки Тонде и Каламати – 10/10/10/10/10
- "Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль, приправленный песто из базилика – 50

#### **Салаты**

- Салат Оливье с молодым горошком и лососем слабосоленым, приправленный домашним майонезом и лососевой икрой - 75
- Салат "Люсьен" обжаренным цыпленком и раковыми шейками - 75
- Коктейль с розовыми креветками, авокадо и перепелиным яйцом, под соусом "Мари Роуз" – 75

#### **Горячая закуска**

- Жульен из копченой утиной грудки и шампиньонов, запеченный в сливочном соусе в ржаном кокоте – 100

#### **Сорбет – 40**

#### **Основное блюдо 50/50**

- Сибас запеченный целиком с соте из томатов и кабачка, подается с соусом манго с ароматом базилика – 240/120/40

**или**

- Говядина мраморная Sous-vide с кремом из тыквы и козьим сыром, подается с подкопченным соусом «Демиглясс» - 150/90/40

#### **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 из домашнего базилика - 300
- Вода с мятой и лимоном – 300



## **МЕНЮ 5 200 руб./персона**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

- Лосось «Гравлакс» (свекла/укроп) - 15/15  
Малосольная сельдь, дополненная медовой горчицей - 20/5  
Тар-тар тунец с авокадо, приправленный трюфелем,  
сервируется на чипсе - 20

#### **Мясной ассортимент**

- Ветчина свиная, маринованная с лаймом и орегано (томленая 6 часов) - 30  
Запеченный окорок ягненка с розмарином, дополненный гранатовым сиропом - 20  
Татаки из говяжьей вырезки с кинзой и соусом «Тоса Зу» - 20

#### **Ассортимент сыров с медом и виноградом**

- Пармеджано Реджано, Бри, Качотта, Монте Блю - 10/10/10/10/20

#### **Маринады**

- Маринованные корнишоны, вяленые томаты, оливки, артишоки в масле - 20/20/20/20

#### **Салаты**

- Коктейль с розовыми креветками, перепелиным яйцом и авокадо  
под соусом «Мари Роуз» - 75  
Салат "Цезарь" с лососем слабой соли - 75  
Кобб-салат с цыпленком - 75

#### **Горячая закуска**

- Кокиль из дальневосточного краба, запеченный в сливочном соусе  
с сыром Грана Подана - 80

#### **Основное горячее блюдо 50/50**

- Теплый ростбиф из говяжьей вырезки,  
подается с кремом из корневого сельдерея и соусом «Кумберлэнд» - 150/90/40

**или**

- Тунец стейк с пряным пюре из белой фасоли  
подается с кедровыми орешками и каперсами с соусом «Татцуми» - 150/70/10/30

#### **Хлебная корзина**

- Деревенский с луком - 20  
Ржаной со злаками - 20  
Томатный - 20  
Масло сливочное/масло сливочное с зеленью - 5/5

#### **Напитки**

- Морс из клюквы - 500  
Вода с мятой и лимоном - 300  
Чай, кофе – 150

**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

Бамия - 20

Шушан - 20

Оливки и маслины с косточкой: Гиганти (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



Летний Дворец  
комплекс

## 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.**

**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.**



**ВАРИАНТЫ WELCOME  
(встреча гостей)**

**450 руб./персона**

- Мини эклер с рикоттой и красной икрой - 20
- Сыр Чеддер с оливкой - 15
- Жареная креветка с соусом «Хойсин» - 20
- Профитроль с кофейным кремом и фундуком - 20
- Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

**600 руб./персона**

**Канapé (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