



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

<b>Мясная лавка</b>	260/115/30	770
буженина по - домашнему, запеченная с чесноком, куриный рулет с сыром и черносливом, язык говяжий отварной		
<b>Буженина</b>	100/90	280
буженина по - домашнему, запеченная с чесноком, подается с горчицей		
<b>Куриный рулет</b>	100/90	230
куриный рулет с сыром и черносливом, подается с хреном		
<b>Язык говяжий отварной</b>	100/90	340
язык говяжий отварной, соус розовый		
<b>Паштет</b>	120/70	280
паштет из курицы, запеченный в беконе, с соусом из клюквы		
<b>Сальце разное</b>	180/70/30	350
сало пряное, сало соленое, сало копченое, гренки бородинские с чесноком, лук зеленый, лук маринованный, горчица		
<b>Рулеты из ветчины</b>	175/40	300
ветчина, сыр, брынза, шампиньоны, жареные с луком, яйцо перепелиное		
<b>Ассорти сыров</b>	200/120	840
сыр домашний, дор блю, пармезан, брынза, гауда, орех гречкий, виноград с медом и брусничным соусом		
<b>Овощной букет</b>	330/20	340
помидоры, огурцы, перец болг., редис, лук зеленый, масло бальзамическое		
<b>Рулеты из баклажан</b>	225/75	390
баклажаны, помидоры, сыр, брынза, гренки бородинские, помидоры черри		
<b>Рулеты блинные с грибами</b>	230/20	320
блинчики, сыр сливочный, грибы, жареные с луком, бекон, яйцо		
<b>Фруктовая ваза</b>	500/1000	500/900
<b>Лимончик</b>	50	80
<b>Виноград</b>	500	450
<b>Мандарины</b>	500	300

<b>Царский улов</b>	180/230	1350
семга слабосоленая, рыба масляная, скумбрия холодного копчения, икра красная, блинчики с крабовым кремом		
<b>Закуска Балтийская</b>	330/20	630
шпроты, килька пряная, скумбрия х/к, гренки ржаные, яичный крем, картофель обжаренный, огурцы, помидоры черри		
<b>Помтики лосося</b>	155	310
лосось с/с, перепелиное яйцо, крабовый крем, икра палтуса		
<b>Икра лососевая</b>	50/100	540
икра красная, масло сливочное, блинчики, лимон, маслины		
<b>Рулеты блинные с семгой</b>	240/15	570
блины, сыр сливочный, семга с/с, икра красная, крабовый крем		
<b>Форшмак из сельди</b>	175/40	250
сельдь, яблоко, яйцо, лук репчатый, масло сливочное, помидоры черри, огурец свежий, гренки ржаные		
<b>Селедочка по - русски</b>	80/195/35	300
сельдь, картофель обжаренный, лук маринованный, огурчики соленые и свежие, помидоры черри		
<b>Бабушкины соленья</b>	350/30	320
капустка маринованная, огурцы соленые, лук жемчужный, помидоры маринованные, лук красный и зеленый		
<b>Капустка маринованная</b>	220/30	150
<b>Огурчики соленые</b>	200/30	200
<b>Грибное лукошко</b>	150/110	310
опята, грузди, маслята, гренка ржаная, лук репчатый и зеленый		
<b>Маслины/оливки</b>	110	200
<b>Холодец заливное из судака</b>	100	150
<b>Заливное из языка</b>	100	180
<b>Заливное дальневосточное</b>	100	200

## **Салат “Дачный”** 240 270

помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, листья салата, лук красный  
заправка на выбор: масло растительное, сметана, майонез

## **Салат “Южный”** 200 330

помидоры, огурцы, перец болгарский, лук красный, брынза,  
оливки/маслины, микс салата, бальзамический соус, масло оливковое

## **Салат “Винегрет”** 220 260

свекла, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый,  
маринованные опята, соленые огурцы, ароматное масло, семена подсолнуха

## **Салат “Приморский”** 180 410

креветки, салат айсберг, помидоры черри, пармезан,  
гренки, помидоры черри, соус майонез с чесноком

## **Салат “Заморский”** 200 510

семга слабосоленая, спаржа, авокадо, салат айсберг,  
салат микс, огурцы свежие, помидоры черри,  
яйца пашот, соус Голландский

## **Салат “Сельдь под шубой”** 250 330

сельдь, свекла, яйца, картофель, морковь, лук репчатый, майонез

## **Салат “Садко”** 200 450

кальмары, креветки, мидии, салат микс, салат айсберг,  
помидоры черри, мякоть грейпфрута и апельсина, кедровый орех,  
соус на основе апельсинового сока, оливкового масла и меда

## **Салат “Мурманский”** 200 490

семга слабосоленая, креветки, салат айсберг,  
помидоры черри, пармезан, нежная сырная заправка,  
подается с перепелиными яйцами и икрой палтуса

<b>Салат “Боярский”</b>	220	360
ветчина, язык говяжий, курица, картофель, морковь, яйцо, горошек консервированный, огурцы маринованные, майонез		
<b>Салат “Аля рус”</b>	240	350
ветчина, язык отварной, огурцы соленые и свежие, шампиньоны, сыр гауда и пармезан, яйцо перепелиное, помидоры черри, лук фри, майонез и горчица		
<b>Салат “Княжеский”</b>	230	370
говядина отварная, помидоры, перец болгарский, лук красный, чеснок, кунжут, соус пикантный, подается с гренками ржаными		
<b>Салат “Стрелецкий”</b>	200	490
вырезка говяжья, салат айсберг, помидоры черри, лук красный, опята маринованные, салат-микс, соус мясной, масло чесночное		
<b>Салат “Деревенский”</b>	210	310
колбаски домашние куриные, бекон жареный, картофель - мини жареный, огурцы соленые, перец сладкий, сыр, лук фри, майонез, горчица		
<b>Салат “Гнездышко”</b>	200	350
курица отварная, чернослив, греческий орех, огурцы свежие, яйцо перепелиное, картофельный пай, зелень, майонез		
<b>Салат “Сузальский”</b>	200	290
обжаренная куриная печень, лук, морковь, яйцо, орех греческий, помидоры черри, яйцо перепелиное, лук фри, майонез, гренки пшеничные		
<b>Салат “Петровский”</b>	180	350
курица, салат айсберг, помидоры черри, сыр, гренки, соус майонез с чесноком		

<b>Кокот грибной</b>	125	220
обжаренные грибы с луком в сливочном соусе		
<b>Кокот куриный</b>	125	220
обжаренное куриное филе с луком в сливочном соусе		
<b>Кокот микс</b>	125	220
обжаренные грибы и куриное филе с луком в сливочном соусе		
<b>Кокот из морепродуктов</b>	125	350
мидии, кальмары, креветки, судак, в сливочном соусе		
<b>Закуска из баклажан</b>	165	250
обжаренные на гриле кружочки баклажана, помидора и кабачка, запеченные слоями с сыром, чесноком и майонезом		
<b>Хлебная тарелка</b>	300	160
<b>Булочки горячие</b>	1 шт	30
ржаная, пшеничная		
<b>Пирожки с мясом</b>	1 шт	65
<b>Пирожки с капустой</b>	1 шт	50
<b>Пирожки с яйцом и луком</b>	1 шт	50
<b>Пирожки с картошкой и грибами</b>	1 шт	50
<b>Пирожки с яблокоом и корицей</b>	1 шт	50
<b>Пирожки с повидлом</b>	1 шт	50
<b>Блинчики</b>	1 шт	50
<b>Дополнительно</b>	30 гр	40
варенье, сметана, мед, сгущенка		
<b>Соусы</b>	30 гр	40
сметана, майонез, кетчуп, горчица, сметанно - чесночный, майонез с чесноком, свекольный с хреном, острый красный, копченый сырный соус, смалец		

# **Специальное предложение**

**Фермерская утка**, запеченная целиком с сочными и ароматными яблоками, корицей и тимьяном.

Подается с гарниром из запеченного картофеля и соусом из лесных ягод. Блюдо рекомендовано на 7-8 персон.

**Молочный поросенок**, запеченный с рубленной свиной шейкой, обжаренными грибами, фисташками и сельдереем. Подается с соусом из красного вина и домашней аджикой.

**Баранья лопатка**, томленная с розмарином, тимьяном, чесноком, сельдереем и запеченная в соусе демигласс. Подается с овощами гриль и мини - картофелем.

**Филе лосося**, запеченное с тигровыми креветками в сливочном соусе, с икрой форели и белым вином.

На все блюда цена рассчитывается по вашему запросу в зависимости от веса заказанного вами блюда.

**Уважаемые гости, предлагаемое меню лишь малая часть того, что мы можем предложить вам для вашего праздника. Вы можете заказать любое блюдо, которое является для вас любимым. Мы с удовольствием приготовим его!**

**Если вам нужна помощь или рекомендации шеф - повара, он с радостью поможет сделать вам выбор или поделится с вами, рецептом понравившегося блюда.**

<b>Крученики куриные</b>	160/35	310
нежные рулетики из куриного филе в беконе со сладким перцем, с салатом микс, да под брусничным соусом		
<b>Куриная ножка</b>	190/150/70	490
куриная ножка, фаршированная грибами, подается с запеченым картофелем, с салатными листьями и соусом из белых грибов		
<b>Куриные палочки</b>	250/130	360
куриное филе в хрустящей панировке, соус особенный		
<b>Антрекот свиной</b>	150/140/60	570
антрекот свиной с печеным картофелем и карамелизованным яблоком с соусом из черной смородины		
<b>Рулька свиная</b>	1 шт/420/30гр	790
свиная рулька, приготовленная в специях и травах разных, с тушеной квашеной капустой и обжаренным картофелем, подается с горчицей ядреной и маринованным луком		
<b>Бифштекс говяжий</b>	120/80/100	880
бифштекс из говяжьей вырезки со сливочным соусом с опятами и белыми грибами, подается на спарже		
<b>Телячий щечки</b>	170/150/125	720
телячий щечки, томленные в красном вине с ароматными травами, подаются с картофельным пюре и овощами		
<b>Мясной пир</b>	2100/1120/200	4950
<b>Для компании от 6 до 10 человек</b>		
большое горячее мясное ассорти: свиная рулька, стейки свиные, вырезка говяжья, телячий щечки, куриные стейки, куриные палочки, куриные крылья, мини - картофель запеченный, овощи на гриле, соус красный острый, соус мясной		
<b>Ассорти банкетное</b>	300	690
небольшие стограммовые стейки: курица, свинина, семга, приготовленные на гриле, блюдо дополняется гарнитурами на усмотрение заказчика		

<b>Форель в соусе шампань</b>	100/175/15	670
филе форели с лососевой икрой под соусом шампань подается с картофельным пюре с овощами и спаржей, с лимоном и икрой палтуса		
<b>Кальмар диковинный</b>	250/70	550
кальмар, обжаренный на гриле с белым вином, на подушке из шпината со сливками, приправленный соусом с кедровыми орехами и кунжутным маслом		
<b>Судак по - московски</b>	215/100/25	640
судак, приготовленный в белом вине с опятами, с каперсами и томленными помидорами подается с картофелем и лимоном		
<b>Рыба по - старорусски</b>	110/90	290
филе судака под красным маринадом, по стариинному бабушкиному рецепту		
 <b>Картофель отварной</b>	150	150
картофель отварной с маслицем ароматным и зеленью		
<b>Картофель фри</b>	150	160
хрустящий картофель, приготовленный во фритюре		
<b>Картофель запеченный</b>	150	160
картофельные дольки, маринованные в оливковом масле с приправами и травами, запеченные в духовке		
<b>Картофельное пюре</b>	150	180
картофельное пюре с маслом и сливками		
<b>Овощи на гриле</b>	180	280
кабачки, баклажаны, перец сладкий, помидор и шампиньоны, приготовленные на гриле с чесночком и травами		
<b>Грибы под шапкой</b>	230	350
маринованные шапочки шампиньонов, фаршированные грибами со сливочным соусом, под шапкой из пармезана		
<b>Спаржа на гриле</b>	100	330
спаржа, приготовленная на гриле		
<b>Рис с сухофруктами</b>	200	150

<b>Торт</b>	1 кг	1800
- сметанно - ягодный		
- медовик		
<b>Торт</b>	1 кг	2000
- крем - чиз		
- три шоколада		
- молочная девочка		
- прага		
- красный бархат		
<b>Торт</b>	1 кг	2200
- эстерхази		
- ореховый		
- миндальный		
<b>Десерты на заказ</b>	1 шт	от 100 до 300
<b>Чай</b>	1 л	150
черный, зеленый, зеленый с жасмином		
<b>Чай на основе ягод</b>	1 л	230
ягодный, клюквенно - брусничный, черносмородиновый, облепиховый		
<b>Лимонад домашний</b>	1 л	390
классический, клюквенно - брусничный, клубничный		
<b>Морс</b>	1 л	200
клюквенно - вишневый, черносмородиновый с мята		
<b>Компот из сухофруктов</b>	1 л	200
<b>Квас</b>	1 л	200
<b>Сок в ассортименте</b>	1 л	240
<b>Вода минеральная</b>	0,5 л	80
газированная, негазированная		
<b>Боржоми</b>	0,5 л	200
<b>Газированный напиток</b>	1 л	180