



МЕНЮ

на праздничный банкет с развлекательной программой от 4 000 ₺

Холодные закуски

Свежие овощи	200 г	395
Томаты узбекские, огурчики, перец болгарский, редис, зелень		
Баклажаны с грецкими орехами и мягким сыром	150 г	485
Рулетики из обжаренных баклажанов с начинкой из грецкого ореха и мягкого сыра		
Баклажаны с пастромой из курицы	150 г	485
Рулетики из обжаренных баклажанов с начинкой из куриной пастромы		
Буженина	100 г	440
Рулет из курицы	100 г	385
Карбонат собственного производства	100 г	380
Традиционная мясная гастрономика Италии	150 г	780
Сельдь собственного посола	200 г	470
С картошечкой горячей, луком маринованным и горчицей 100 гр. – сельдь, 100 гр. – картофель		
Судак в кляре	100 г	440
Ассорти сыров	150 г	920
Чеддер, Бри, Реджанито, Блю Чиз, мёд и орехи		

Хлеб

Пшеничный	100 г	45
Бородинский	100 г	65

Салаты

Цезарь с курицей	150 г	530
Будапештский	150 г	520
Говядина отварная с томатами свежими, перцем болгарским, луком репчатым, с добавлением чеснока, заправленные растительным маслом		

Горячие порционные блюда

Свинина, запечённая под белыми грибами и сыром	120 г	590
Стейк из свиного балыка, запечённый под соусом из белых грибов, шампиньонов и сыра с майонезом		
Куриное филе, запечённое до золотой корочки	180 г	530
Куриное филе, маринованное в чесночном соусе, запечённое под сырным соусом с томатами		
Запечённые картофельные дольки	100 г	190

Блюда на открытом огне

Шашлык из куриного бедра без кости	150 г	530
Кебаб из говядины	150 г	620
Шашлык из свинины	150 г	640
Овощи гриль с травами	130 г	390

Напитки фирменные, собственного приготовления

Морс клюквенный	1000 мл	600
------------------------	---------	------------

Соусы

Барбекю	100 г	200
Шашлычный с пряными травами		
Цехтон	100 г	200

Дополнительно оплачивается обслуживание в размере 10% от стоимости меню