



МЕНЮ

на праздничный банкет с развлекательной программой от 5 000 ₺

Холодные закуски

Свежие овощи Томаты узбекские, огурчики, перец болгарский, редис, зелень	200 г	395
Помидоры бочковые солёные	100 г	280
Огурцы бочковые	100 г	185
Капуста квашеная	100 г	190
Баклажаны с грецкими орехами и мягким сыром Рулетки из обжаренных баклажанов с начинкой из грецкого ореха и мягкого сыра	150 г	485
Баклажаны с пастромой из курицы Рулетки из обжаренных баклажанов с начинкой из куриной пастромы	150 г	485
Фаршированные помидоры черри Помидоры черри, фаршированные сыром, чесноком и зеленью	200 г	450
Буженина	100 г	440
Язык отварной с хреном	100 г	750
Рулет из курицы	100 г	385
Карбонад собственного производства	100 г	380
Традиционная мясная гастрономика Италии	150 г	780
Лосось слабосоленый	100 г	910
Балык масляной рыбы	100 г	870
Профитроли с лососем и творожным сыром	150 г	650
Судак в кляре	100 г	440
Ассорти сыров Чеддер, Бри, Реджанито, Блю Чиз, мёд и орехи	150 г	920

Хлеб

Пшеничный	100 г	45
Бородинский	100 г	65

Салаты

Салат с ростбифом	150 г	680
Салат с муссом из лосося и манговой заправкой	150 г	700

Горячие порционные блюда

Телячьи щёчки с соусом демиглас	150 г	780
Судак с сырным соусом Филе судака, обжаренное до румяной корочки – 150 гр. Подается с сырным соусом Рокфорти (голубая плесень) – 50 гр.	150 г	750
Запечёные 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

Соусы

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

Дополнительно оплачивается обслуживание в размере 10% от стоимости меню