

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ВЫХОД (гр)	ЦЕНА
ПИРАТСКИЙ ПИР <i>Ассорти из буженины, балыка, сервелата и карбоната с зеленью и томатами.</i>	200/30/30	430
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ	100/30/30	330
БУЖЕНИНА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	100/30/30	330
РУЛЕТ СВИНОЙ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ	100/30	220
РУЛЕТ КУРИНЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ	100/30	220
РУЛЕТ ПИКАНТНЫЙ ГОВЯЖИЙ	100/30	220
ПАРАД РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ <i>Ассорти из семги, масляной рыбы, икры с маслом, лимоном и зеленью.</i>	150/30/30	530
ТАРЕЛКА МИЧМАНА <i>Филе слабосоленой семги, балык из горбуши, скумбрия с лимоном и сливочным маслом.</i>	150/30/30	480
СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ	100/20/10	440
ЗАКУСОЧНОЕ АССОРТИ <i>Разнообразные закуски под водочку: соленья, сельдь и скумбрия на отварном картофеле, сало, фаршированные грибы и мясные рулеты.</i>	700	490
КОРАЛЛОВЫЕ РИФЫ <i>Ассорти из маринованной капусты, помидоров, черемши, чеснока и корнисионов с грибами.</i>	200/10	240
ГРИБОЧКИ ПОД ВОДОЧКУ	100/30	190
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	200/20	240

РУЛЕТЫ ЗАМОРСКИЕ <i>Рулеты из баклажанов с сыром и чесноком.</i>	180/20	230
МЯСНЫЕ ЗАВИТКИ <i>Рулеты из карбоната с сыром и чесноком.</i>	180/20	230
РУЛЕТЫ ИЗ ЛАВАША С СЕМГОЙ	150/10	380
КОКТЕЙЛЬ ИЗ МАСЛИН И ОЛИВОК	110	150
СЫРНОЕ ПЛАТО <i>Бри, Пармезан, Маасдам, Дор-Блю, с медом, виноградом и орехами.</i>	160/50/30	550
АЛЫЕ ПАРУСА <i>Закуска из сыра Моцарелла, свежих томатов маслин и зелени под соусом «Песто»</i>	200/30	330
ВАЛОВАНЫ С ИКРОЙ	3 шт	170
ВАЛОВАНЫ С СЕМГОЙ	3 шт	170

САЛАТЫ

	ВЫХОД (гр)	ЦЕНА
НАХИМОВСКИЙ <i>Ароматная буженина, свежие овощи, кунжут под оригинальной заправкой.</i>	200	290
НОСТАЛЬГИЯ <i>Нежное куриное филе в сочетании с овощами и чесноком под классическим соусом.</i>	250	290
ОХОТНИК ДО МЯСА <i>Сытный салат на основе курицы, карбоната, бекона и жареных грибов под классическим соусом.</i>	250	290
ПРАЖСКИЙ <i>Овощи, яблоки, буженина, отварная говядина, корнишоны, соус горчичный.</i>	250	280
НАДЕЖДА <i>Нежное филе курицы, карбонат, свежий огурец, яйцо, лук под классическим соусом.</i>	250	280

АДМИРАЛТЕЙСКИЙ <i>Ароматная говядина с жареными грибами, свежими овощами на основе майонеза и соевого соуса.</i>	200	320
--	------------	------------

ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ <i>Нежный салат с малосоленной семгой, икрой и перепелиным яйцом, под классической заправкой.</i>	200	320
--	------------	------------

СЕЛЬДЬ ПОД БУШЛАТОМ <i>Филе сельди под шубой из отварных овощей под классической заправкой.</i>	250	280
---	------------	------------

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ С КУРИЦЕЙ	140/10	220
---------------------------------	---------------	------------

ТАРТАЛЕТКИ С БЕКОНОМ (2шт)	200	220
-----------------------------------	------------	------------

С ГРИБАМИ (2шт)	200	220
------------------------	------------	------------

КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ <i>Сочные тигровые креветки в хрустящем кляре с соусом «Наршараб».</i>	100/50/30	420
---	------------------	------------

РЫБА В КЛЯРЕ	150	290
---------------------	------------	------------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	ВЫХОД (гр)	ЦЕНА
МЯСО ПО-ТВЕРЕЦКИ <i>Свинная отбивная, с грибами, луком, помидорами, запеченная под сыром.</i>	220/50	420
МИНЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ ПОД СЛИВОЧНО ГРИБНЫМ СОУСОМ	150/30/30	370
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ С ЛУКОВЫМИ КОЛЬЦАМИ	150/90/50	420
СВИНИНА В ХРУСТЯЩЕЙ СЫРНОЙ КОРОЧКЕ	180/10	370

СТЕЙК ГОВЯЖИЙ «АРИЗОНА»	160/40/15	450
САДЖ <i>Свинина, говядина, курица с овощами на раскаленных углях.</i>	500/1000	1700
РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ В БЕКОНЕ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	200/100	390
СУДАК ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ	180/30	420
СЕМГА НОРВЕЖСКАЯ <i>Нежный стейк из семги под соусом «Шампань» и красной икрой.</i>	150/50/30	590

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО ДЕРЕВЕНСКИ	150	130
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	130
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ	150	120
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В СУХАРЯХ	150	150
ОВОЩИ ГРИЛЬ	150/30	260
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	6 шт	50