

# Меню

## БАНКЕТНОЕ



## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

### **АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ**

пармезан, моцарелла, камамбер,  
сыр с благородной плесенью, грецкий орех,  
цветочный мёд, виноград

160/50/30 гр. - 850

### **ЗАКУСКА К ВИНУ**

пармезан, моцарелла, камамбер,  
сыр с благородной плесенью, ростбиф, сыровяленный  
окорок, оливки, вяленые томаты, томаты, печеный перец  
со сливочным сыром

160/80/30/20/70 гр. - 1700

### **ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ**

буженина, галантин куриный, язык говяжий,  
ростбиф из телятины

200/30 гр. - 930

### **ТАРЕЛКА БЛАГОРОДНОЙ РЫБЫ**

с/с муксун, м/с форель, байкальская рыба,  
масло сливочное

160/15/5 гр. - 970

### **ПИКАНТНЫЕ РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ**

пикантная сырная паста с чесноком и томатами черри,  
закрученная в слайсы обжаренных баклажанов

200 гр. - 320

### **СИБИРСКАЯ ЗАКУСКА К ВОДКЕ**

маринованная капуста, помидоры, огурцы, грузди,  
сало соленое, студень говяжий

300/60/80/100 гр. - 1250

### **СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ**

100/30 гр. - 720

### **СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБА**

огурцы, помидоры домашнего посола, маринованная  
капуста, лук, зелень.

300 гр. - 420

### **ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**

огурец, помидор, редис,  
перец болгарский, зелень.

250 гр. - 350

### **ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ**

500 гр. - 500

## САЛАТЫ

### ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

классический салат на основе свежих овощей, сыра фета и маслин, заправлен оливковым маслом, соком лимона, с добавлением бальзамического уксуса

280 гр. - 430

### САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ГРУШЕЙ И СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

нежное куриное филе в сочетании с грушей припущенной в анисовом сиропе и сыра с благородной плесенью, подаётся на подушке микс салата заправлен медово-горчичным соусом

240 гр. - 420

### САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

250 гр. - 610

### ДОМАШНИЙ ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ И ЯБЛОКОМ

220 гр. - 320

### СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

220 гр. - 320

### САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ

Филе семги пряного посола в сочетании со свежими овощами, заправленный соусом «майонез», дополненный хрустящим картофелем пай

240 гр. - 630

### САЛАТ С СИГОМ И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

250 гр. - 570

### САЛАТ С РОСТБИФОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

180 гр. - 520

## ГАРНИРЫ

### ОВОЩИ ГРИЛЬ

200 гр. - 320

### КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

200 гр. - 200

### КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

200 гр. - 250



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ЖУЛЬЕН В БУЛКЕ С ГРИБАМИ И ЦЫПЛЕНКОМ

85/2 гр. - 210

### ХРУСТЯЩИЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ

140/30 гр. - 460

### ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ

250 гр. - 390

### ЗАПЕЧЁНЫЕ МИДИИ

200 гр. - 490

---

## ГОРЯЧЕЕ

### АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

ассорти шашлыков из свинины и курицы.

Подаётся с картофельными дольками,  
огурцами бурбон и томатным соусом.

900/200/100/100 гр. - 2700

### ЩУКА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

фаршированная щука с овощами и белыми грибами

1000 гр. - 1900

### БУЖЕНИНА

шейка свиная, шпигованная овощами, запеченная  
с ароматными приправами, подаётся со сливочным  
соусом из белых грибов и запеченным картофелем  
в качестве гарнира

1300 гр. - 3200

### МЯСНОЕ АССОРТИ С ГРИЛЯ.

фермерский цыпленок, домашняя свинина, медальоны из  
телятины, овощи фри

1000 гр. - 3300

### ДУЭТ НОРВЕЖСКОГО ЛОСОСЯ И БАЙКАЛЬСКОГО СИГА

обжаренные стейки на гриле подаются  
со сливочно-грибным соусом и запеченным картофелем

550/250/100 гр. - 4100

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

150 гр. - 230