**Фуршетное меню.**

**Мясные холодные закуски.**

**Цена,руб.**

**Ассорти мясное 1/280/65/20 600**

**Ассорти «Мясное застолье» 1/270/75 630**

**Ассорти рыбное 1/220/30 745**

**Ассорти овощное 1/250/30 225**

**Ассорти из овощей на шпажке 1/60 40**

**Сырное ассорти – фуршет 1/130/20 230**

**Разносол 1/370 270**

**Разносол на шпажке 1/60 50**

**Буженина с ананасом 1/50/20 150**

**Корзиночка с мясным салатом 1/60 60**

**Корзиночка с креветками 1/60 120 и кальмарами**

**Корзиночка с грибами 1/60 120**

**Рулетики из ветчины 1/50 50 с сырным салатом**

**Рулетик из языка с сырным салатом 1/50 100**

**Рулетик из баклажан с грибами 1/60 50**

**Помидор фаршированный 1/65 50**

**Шампиньоны фаршированные 1/50 60**

**Заливное «Ассорти» 1/30/80/20 150. с курицей, языком и окороком**

**Язык заливной с соусом «Хрен» 1/30/80/20 250**

**Канапе с красной икрой 1/25 70**

**Канапе с семгой и мягким сыром 1/40 65**

**Канапе с печеночным маслом 1/60 65**

**Канапе с креветкой на 1/40 100**

**блинном ролле**

**Канапе с куриной грудкой 1/55 60**

**Канапе с сельдью 1/50 40**

**Канапе с бужениной 1/50 60**

**Рыба в тесте «Кляр» 1/50/10 90**

**Цыпленок жареный 1/100/15 90**

**Судак фаршированный целиком 1/100/75 320 на 1кг.-7 порций**

**Маслины 1/50 60**

**Оливки 1/50 60**

**Лимон 1/10 5**

**Горячие закуски.**

**Цена,руб.**

**Жульен из языка 1/100 220**

**Жульен с кальмарами 1/100 205**

**и креветками**

**Жульен грибной 1/100 110**

**Напиток из клюквы 1/200 30**

**Напиток из ч.смородины 1/200 25**

**Хлеб ржаной 1/40 5**

**Хлеб пшеничный 1/40 5,5**

**Чай «Гринфилд» 1/200 20**

**Кофе «Жардин» 1/200 20**

**Салаты Цена, руб.**

****

**«Цезарь с тигровыми** 1/235 **410 креветками» Итальянский салат с тигровыми креветками, салатом микс и**

**перепелиным яйцом аль-денте. Подаётся с воздушными пшеничными чипсами, томатами черри с двумя видами заправок и слайсами «Пармезан»**

** «Оливье»** 1/230 **190**

**Салат с куриным филе, окороком , перепелиным яйцом и зелёным луком. Декорированный муссами из пряной моркови и свежего зеленого горошка с заправкой из домашнего майонеза.**

**«Триумф»** 1/185 **280**

**Тёплый салат с низкотемпературной бужениной, говядиной, сладким перцем с маринованным луком и авторской заправкой.**

**«Мясной»** 1/200 **180**

**Салат из говядины и низкотемпературной бужениной, с картофелем,**

**маринованными корнишонами, слайсом свежего огурца с зеленой сметаной, под домашним майонезом.**

****

**«Цезарь с куриным филе»** 1/215  **260**

**Итальянский салат с нежным куриным филе по технологии Су-Вид, томатами черри и перепелиным яйцом аль-денте. Подаётся с воздушными пшеничным чипсами под заправкой «Цезарь» и слайсами «Пармезан».**

**«Овощной»** 1/165 **160 Вегетарианский салат из свежих овощей и салата микс с авторской заправкой.**

****

**«Греческий»** 1/240 **240**

**Легкий микс салата с маринованными и запеченными овощами, маслинами, сладким крымским луком и авторской заправкой. Подается с эспумой из сыра Фета с чипсами бородинского хлеба**

**Горячие блюда Цена, руб.**

**Стейк из семги** 1/100/50/30 **495 на овощной подушке (жареный, отварной или припущенный)**

**Стейк из судака** 1/110/50/30 **350 на овощной подушке (жареный, отварной или припущенный)**

**Свинина «Золотистая»** 1/145/40 **320 сочная свиная шейка запеченная с томатами Черри, сыром**

**Моцарелла и перепелиным яйцом. Подается с легким гарниром**

**из свежего огурца, моркови по -корейски и салатом микс.**

**Лопатка мраморная** 1/120/40  **390**

**Низкотемпературный стейк в сопровождении четырех авторских соусов. Прожарка на выбор гостя.**

**Стейк Топ-Блейд** 1/120/40 **450**

**Низкотемпературный стейк по технологии Су-Вид в сопровождении четырех авторских соусов.**

**Свинина натуральная** 1/100/30 330 **Свиная шейка томленная в собственном соку и пряных травах, с дуэтом фирменных соусов. Обжаренная на гриле.**

**Пожарская котлета** 1/120/100 **230 нежная куриная котлета подается с картофелем фри и соусом кетчуп**

**Котлета по-домашнему** 1/120/100 **250**

**котлета домашняя из свинины и говядины подается с . картофельным пюре, квашеной капустой и огурцом**

**Натуральные колбаски** 1/140/20/10 **250**

**из говядины**

****

**Куриная грудка** 1/170/20 **220**

**Нежное куриное филе, томленное в собственном соку и сливочном масле, обжаренное в хрустящей панировке, подается с апельсиновым соусом**

**Венский шницель** 1/180/30 **260 Отбивная говядина в двойной панировке. Подается в сопровождении трех соусов.**

**Пельмени «Домашние» из говядины  
и свинины**

**Запеченные** 1/170/40 **185**

**Отварные или жареные** 1/170/30 **165**

**Отварные или жареные** 1/170/30 **165**

**.**

**Гарниры Цена, руб.**

****

**Булгур по-восточному** 1/150 **80**

**Картофель фри** 1/150 **85**

**Картофельное пюре** 1/150 **65**

**Картофель жареный** 1/200 **90**

**Рис жасминовый**  1/150 **45**

**Овощи Гриль** 1/150 **160**