

Банкетные блюда

Рыбные

Судак фаршированный сёмгой

10500 ₺ 4,5 кг

Необычное сочетание судака и сёмги, украшается овощами. На 20–25 персон.

Сёмга «Шампань»

17000 ₺ 4,0 кг

Нежная сёмга маринуется в шампанском, готовится на пару, украшается фруктами. На 40–50 персон.

Стерлядь на зеркале

12100 ₺ 4,5 кг

Нежная стерлядь украшенная овощами. На 25–30 персон.

Валованы с красной икрой

1120 ₺ 10 шт. — 70/100/60 г

Слоёное тесто со сливочным маслом и красной икрой.

Морская звезда **1800 ₺** 355 г

Жареные креветки и крабовое мясо под пластами слабосолёной сёмги с горчичным соусом в кунжуте и кедровых орешках. На 5–6 персон.

Мясные

Баранья нога запечённая с овощами **7000 ₺** 3,6 кг

Голень молодого барашка запекается со специями и чесноком. Подается с овощами. На 15–20 персон.

Поросёнок фаршированный, жареный **15 500 ₺** 4,5 кг

Молочный поросёнок с мясным фаршем и фисташками. Украшен овощами и фруктами. На 20 персон.

Из птицы

Утка фаршированная

7500 ₺ 3 кг

Утка фаршированная языком и куриным фаршем и запечённая в духовом шкафу. На 12-15 персон.

Курица по-царски **3500 ₺** 2,1 кг

Курица фаршированная мясным фаршем, черносливом и фисташками, украшенная киви, ананасом и клубникой. На 10-12 персон.

Холодные закуски

Сырные

Ассорти сырное

650 ₺ 160/50/40 г

Подается с мёдом и фруктами.

Моцарелла с томатами «Биф» под соусом «Песто»

450 ₺ 260 г

Рыбные

Ассорти рыбное **1400 ₺** 150 г

Сёмга слабосоленая, угорь горячего копчения, осетрина горячего копчения

Ассорти рыбное на Ваш выбор:

- **650 ₺** 50 г Осетрина горячего копчения
- **370 ₺** 50 г Угорь горячего копчения
- **400 ₺** 50 г Сёмга слабосоленая
- **300 ₺** 50 г Масляная холодного копчения

Филе сельди с картофелем

260 ₺ 120/100/60 г

Икра лососёвая **600 ₺** 50/20/5 г

С маслом и зеленью.

Сельдь «под шубой»

380 ₺ 300 г

Рулетки из сёмги

570 ₺ 155/85 г

Кусочки нежной сёмги с сырной начинкой.

Террин из двух рыб

1100 ₺ 170/40/25/20 г

Сёмга, сибас с красной икрой и шпинатом.

Блины с мини-спаржей и слабосоленой сёмгой

490 ₺ 170 г

Мясные

Ассорти мяное 600 ₺ 150/35/30 г

Карбонат, балык и отварной язык с хреном и зеленью.

Телячий язык отварной с хреном

350 ₺ 100/65/10 г

Буженина с хреном

350 ₺ 100/30 г

Свиная шейка запечённая с чесноком.

Ростбиф 350 ₺ 100 г

Запечённая в оригинальных специях говяжья вырезка.

Сальце

290 ₺ 100/35/30 г

Подается с горчицей.

Итальяно-испанское мясное ассорти

900 ₺ 150/70 г

Русская закуска

380 ₺ 165/10/30 г

Ветчина, язык, куриное филе в мясном желе.

Завитки по-чешски

300 ₺ 150/65 г

Рулетки из ветчины с нежной сырной начинкой.

Канане

Канане с пармской ветчиной, медовой дыней и бальзамическим кремом

160 ₺ 30 г

Канане с кремом из творожного сыра, смесью трав и Брезаолой

140 ₺ 20 г

Канане на ржаном тосте с томатами Черри и Панчеттой

140 ₺ 20 г

Канане с клубникой, мёдом и сыром Камамбер в миндале

120 ₺ 20 г

Канане с ананасом, клубникой и горчицей Васаби

100 ₺ 30 г

Канане с сельдью на ржаном тосте

90 ₺ 60 г

Канане с говядиной и овощным жульеном

125₺ 60 г

Канане с говядиной, зернистой горчицей и корнишоном

130₺ 35г

Канане с сырокопчёной шейкой и твороженным кремом

155₺ 50 г

Канане на ржаном тосте с томатами Черри и огурцом Миранда и салями Милано

140 ₺ 25 г

Канане со слабосолёной сёмгой и творожным кремом на крекере

140 ₺ 30 г

Канане с тигровой креветкой в коктейле из Рукколы и томатов

150 ₺ 50 г

Канане с томатами Черри, с сыром Моцарелла и соусом Песто

150 ₺ 25 г

Шпажка с дыней, ананасом и клубникой

90 ₺ 80 г

Канане с сыровяленной колбасой и ежевичным кремом

155₺ 40 г

Канане с розовым мусом и помидорами Черри

110₺ 35 г

Овощные

Грибочки белые отборные

890 ₺ 175/25/10 г

Маринованные лесные грибы

400 ₺ 150/20 г

Опята, маслята, лисички и белые.

Соленья и маринады

домашние 300 ₺ 300 г

Ассорти из свежих овощей

и зелени 280 ₺ 250 г

Свежие огурцы, помидоры, перец, редис и зелень.

Помидоры по-болгарски

300 ₺ 220/65 г

С брынзой и грецкими орехами.

Помидоры фаршированные

300 ₺ 220/65 г

С грибами и курицей.

Помидоры с сырным кремом

300 ₺ 220 г

Рулеты из баклажан

350 ₺ 135/85 г

С грецкими орехами, чесноком, зеленью и сыром.

Рулеты из баклажан 350 ₺ 175 г

С творожным кремом и зелёными травами.

Рулеты из баклажан

300 ₺ 190 г

С овощным жульеном.

«Гармония» 350 ₺ 200 г

Жареные баклажаны в кляре с зеленью и помидорами.

Маслины и оливки 330 ₺ 130 г

Лимон 80 ₺ 100 г

Салаты

«Цезарь»

с курицей **410 ₺** 220 г

с креветками **520 ₺** 240 г

Листья салата Романо с соусом, сыром Пармезан и хрустящими сухариками.

«Греческий» **350 ₺** 245/5 г

Свежие помидоры, огурцы, перец, маринованный лук и брынза с фирменной заправкой, украшены зеленью и маслинами.

«Купеческий» **390 ₺** 210/40 г

Салат с отварным языком, грибами, картофелем, сладким маринованным перцем и зелёным луком, заправлен майонезом.

«Венеция» **390 ₺** 200 г

Микс салатов, сочные помидоры и куриная грудка под устричным соусом.

Руккола с тигровыми креветками **580 ₺** 110/45 г

Листья салата Руккола с авокадо, тигровыми креветками, сыром Пармезан и бальзамическим соусом.

«Норвежский» **680 ₺** 370/2 г

Слабосоленая сёмга, картофель, морковь, яйцо, свежие огурцы и креветки заправлены майонезом, украшены тигровыми креветками, маслинами и лимоном.

«Русская красавица»

360 ₺ 190/40 г

Курица, ветчина, овощи, яйцо, сыр.

«Боярский» **420 ₺** 175/40 г

Нежный салат из авокадо, куриного филе и креветок, заправлен майонезом со сливками и украшен зеленью.

Салат из фруктов с голубым сыром **390 ₺** 210/20 г

Необычное сочетание сыра Дор Блю, клубники, груши и грейпфрута с добавлением кедровых орешков под сырным соусом.

«Сладкие грёзы» 330 ₺ 220/25 г
Куриное филе с шампиньонами и ананасом.

«Оливье» 330 ₺ 250/25 г
Популярный салат с телятиной, перепелиным яйцом и помидорами Черри.

Салат с утиной грудкой 560 ₺ 160 г
Микс салатов с утиной грудкой на карпаччо из свеклы.

Салат с куриной печенью 450 ₺ 180 г
Микс салатов в луковой заправке, с куриной печенью фламбе, в сливочном соусе.

Салат с маринованной говядиной 450 ₺ 175/40/20 г
Отварная говядина с добавлением уксуса, маринованного лука и перца.

«Столичный» с куриным филе под домашним майонезом 330 ₺ 250/20 г

«Мимоза» 620 ₺ 280 г
Салат с лососем в авторском исполнении с домашним майонезным соусом.

Салат с говяжьей вырезкой 490 ₺ 220 г
Микс салатов, говяжья вырезка, вёшенки, кукурузные чипсы с майонезно-горчичным соусом

Салат из копчёной сёмги в азиатском стиле 590 ₺ 160 г
Подаётся с авокадо, водорослями Чука и красной икрой.

Горячие закуски

Жюльен из шампиньонов

250 ₺ 100 г

Шампиньоны запечённые в сметанном соусе с сыром.

Мидии «Гигант Киви»

550 ₺ 300/25 г

Моллюски запечённые в раковинах под сыром.

Жюльен из креветок **270 ₺** 100 г

Тигровые креветки

в сливочно-кофейном соусе

750 ₺ 160/150/35 г

«Мечта грибника» **370 ₺** 185 г

Шляпки шампиньонов фаршированные курицей и запечённые с сыром.

Блины с мёдом **160 ₺** 150 г

Блюда из рыбы

Стерлядь «Любавушка»

1950 ₺ 700 г

Нежная стерлядка в сливочном соусе с красной икрой. Блюдо готовится 30 минут, рассчитано на двоих.

«Идиллия» 1300 ₺ 300/150/80 г

Филе кальмара, тигровые креветки, мидии «Гигант Киви», ломтики сёмги в панировке и творожные шарики.

Стейк из сёмги с овощами

680 ₺ 140/160/50 г

Подается в икорно-сливочном соусе с гарниром из брокколи.

Филе сёмги с грибами под слоёным тестом в сливочном соусе

640 ₺ 280/25/50 г

Сёмга со шпинатом

850 ₺ 350/80 г

Стейк из сёмги со шпинатом панированный фисташками, в сливочном соусе из печёных перцев.

Палтус-гриль на томатной подушке 950 ₺ 180/160 г

Филе речной форели гриль с овощным жульеном и соусом из шпината с вялеными томатами

610 ₺ 130/150/50 г

Шашлык из сёмги с ананасами и карри

Подается с миксом салатов и соусом наршараб.

550 ₺ 150/50/30 г

Приготовленные на открытом огне

Рыбное ассорти на гриле

4050 ₺ 1200 г

Форель, филе сибаса и сёмги.

На 4–5 персон.

Гарнир на ваш выбор:

-овощи гриль

-рис басмати.

Рыбное ассорти на гриле

4050 ₺ 1200 г

Тигровые креветки, филе сибаса и сёмги. На 4–5 персон.

Гарнир на ваш выбор:

-овощи гриль

-рис басмати.

Форель-гриль 580 ₺ 200/50 г

Сибас 700 ₺ 350/50 г

Блюда из мяса

Стриплойн

1700 ₺ 280/110/50 г

Стейк из мраморной говядины зернового откорма. Подаётся с соусом Демиглас, маринованным луком и огурчиками.

Свиная отбивная

в грибном соусе

с картофелем по-деревенски

490 ₺ 200/150/100 г

«Купец» 550 ₺ 250/50 г

Аппетитная свинина, запечённая с грибами.

Приготовленные на открытом огне

Мясное ассорти

3600 ₺ 1000/500/300 г

Филе индейки, свиная вырезка, говяжья вырезка, с соусами барбекю, аджикой, сливочным соусом с зелёным перцем.

Гарнир на ваш выбор:

-баклажаны с томатами и моцареллой

-картофель жареный с грибами

-картофель печёный

-овощи гриль.

Вырезка из говядины

690 ₺ 150/100/50 г

«Дуэт» 1700 ₺ 515 г

Каре молочного телёнка и ягнёнка на косточке с дольками картофеля грибами.

Ассорти шашлыков

3600 ₺ 1200/500/100 г

Каре ягнёнка, люля-кебаб из баранины, свиная шея, куриное филе с соусами аджика и сацебели.

Гарнир на ваш выбор:

-картофель печёный

-овощи гриль.

Блюда из птицы

*Утиная ножка
в апельсиновой глазури*

650 Р 170/180/50 г

С запечёнными яблоками и брусничным соусом.

Шашлык из филе индейки

490 Р 150/100/50 г

Гарниры

Картофель по-деревенски

150 ₺ 150 г

Картофель жареный

с шампиньонами 250 ₺ 150 г

Овощи на гриле 290 ₺ 150 г

Цуккини, перец, баклажаны и помидоры, маринованные с зеленью и чесночком и обжаренные на открытом огне.

Хлеб

Хлебная корзинка 120 ₺ 120 г

Три свежееиспечённые булочки: пшеничная, ржаная и мультизлаковая с чесночным маслом.

Хлеб 10 ₺ 100 г

Пирожки в

ассортименте

60 ₺ 90 г/**30 ₺** 50 г

С мясом, с капустой, с луком и яйцом, с яблоками.

Десерты

Маковый торт 220 ₺ 150/50 г
Торт без муки с добавлением миндаля и грецкого ореха, покрытый малиновым джемом.

Тирамису 320 ₺ 130 г
Бисквит с кофейной пропиткой и кремом на основе Маскарпоне.

Пирожные в ассортименте 120 ₺ 150 г

Торт Медовик 220 ₺ 150/50 г

Яблочный пирог 390 ₺ 150/50 г

Мороженое

«Дамское счастье» 420 ₺ 100/80 г
Шарики шоколадного мороженого с шоколадным соусом и вафельной трубочкой, украшенные тёртым шоколадом и взбитыми сливками.

«Автограф» 450 ₺ 100/120 г
Ассорти из мороженого с киви, апельсином, клубникой, сиропом и взбитыми сливками.

Мороженое и сорбет в ассортименте 150 ₺ 50 г

Фрукты

Фруктовая корзина 1500 ₺ 1500/35 г
Сезонные ягоды и фрукты.

Ананас праздничный со свечой 3100 ₺ 2,5 кг

Ананас с виноградом и клубникой 1280 ₺ 765 г
Очищенный спелый ананас, украшенный клубникой и виноградом.

Напитки

Сок

300 ₺ 1 л

Апельсиновый, ананасовый, яблочный, вишнёвый, томатный, персиковый, грейпфрутовый.

Лимонад

130 ₺ 250 мл **500 ₺** 1 л

Клубничный, лимонный, мандариновый или манго. газированная вода, лёд, сироп, лайм и мята.

Клюквенный морс

70 ₺ 200 мл **350 ₺** 1 л

Газированные напитки

Кока-Кола, Спрайт, Тоник

180 ₺ 200 мл

Минеральная вода

Боржоми

180 ₺ 330 мл

Байкал без газа

130 ₺ 250 мл

Перье **180 ₺** 330 мл

Кофе

Эспрессо

120 ₺ 50 мл

Двойной эспрессо

240 ₺ 100 мл

Американо

120 ₺ 100 мл **160 ₺** 220 мл

Капучино

170 ₺ 130 мл **200 ₺** 220 мл

Латте

180 ₺ ₺ 200 мл

Эспрессо с молоком и воздушной молочной пеной.

Латте с сиропом

190 ₺ ₺ 200 мл

Карамельный, ванильный, кофейный, клубничный, шоколадный, сахарный и другие сиропы.

Кофе с алкоголем

Кофе по-ирландски

350 ₺ 205 мл

С виски «Джемисон» и сливками.

Кофе Бэйлис

350 ₺ 205 мл

С ликёром «Бэйлис» и сливками.

«Автограф»

350 ₺ 270 мл

С кофейным ликёром, сливками, мороженым и тёртым шоколадом.

Чай

Элитный

Молочный улун

340 Р 450 мл

Нежный молочный аромат плавно переходит во вкус, оставляя приятное сливочно-карамельное послевкусие.

«Большой красный халат»

380 Р 450 мл

Крепкий, насыщенный и свежий вкус, не имеющий горечи и излишней терпкости при своей крепости, с долгим и явным послевкусием.

Семилетний пуэр

340 Р 450 мл

Чёрный чай с насыщенным вкусом и своеобразным крепким ароматом.

Чёрный

«Ассам Мокалбари»

250 Р 450 мл

Тонкий нектарно-медовый аромат и терпкий солодово-пряный вкус с крепким настоем насыщенного цвета.

«Эрл Грей»

250 Р 450 мл

С ароматом бергамота.

Зелёный

Сенча

250 Р 450 мл

Лёгкий японский чай нежно-зеленого цвета со свежим ароматом.

Японский лимонник

250 Р 450 мл

Вкус этого чая сочетает в себе свежесть мяты и ромашки с тропическими нотками лимона. При заваривании дает настой жёлто-зеленого цвета с ярким ароматом.

Жасминовый

250 Р 450 мл

Жёлтого цвета настой с ярко выраженным жасминовым ароматом и послевкусием.

Любой чай с добавкой на ваш выбор 50 Р

Свежие фрукты, мята, чабрец, шиповник.