



Закуски и горячие блюда Daiquiri Bar разработаны шеф-поваром Сергеем Громовым в стиле **"cocktail and finger food"** и максимально удобны в коктейльном баре. Идеальный вариант заказа и для одного гостя и для компании

ПАТЕ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ

Сливочное пате с соусом из граната, подается с хлебным ассорти _____ 200 гр | 350Р

АНТИПАСТИ

Комбинация закусок: пате из индейки, ростбиф, вяленые томаты, хлебное ассорти, жемчужный красный лук, сыр горгонзола, сыр пармезан, оливы «Гигант» _____ 260 гр | 700Р

ТАРТАР СТЕЙК

Мелко изрубленная молодая говядина в сочетании с красным луком и каперсами.
Заправка: соус ворчестер собственного производства, домашняя горчица и чёрный перец.
Подается с мигасом и соусом из тунца _____ 135 гр | 450Р

ТАРТАРИН ГРАВЛАКС

Мелко изрубленный лосось особого посола в сочетании с каперсами и красным луком.
Подается на муссе из авокадо _____ 135 гр | 550Р



ТАКИТОС

Коктейльная вариация на всем известные и любимые тако

Все такитос подаются на слегка обжаренной пшеничной лепешке

С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС

Лосось особого посола в сочетании со сливочным сыром и хрустящей рукколой, заправлен соусом на основе хрена и укропа _____ 50 гр | 175Р

С КРЕВЕТКОЙ

Креветки обжаренные на гриле, дополненные сегментами грейпфрута, соусом из авокадо и пряным соусом на основе манго _____ 50 гр | 175Р

ПОЛО УНАГИ

Куриное филе и бекон, обжаренные на гриле, в сочетании с пряным соусом «унаги с хреном» и жемчужным красным луком _____ 50 гр | 145Р

С РОСТБИФОМ

Сочный ростбиф с соусом на основе тунца в сочетании с каперсами и жемчужным красным луком _____ 50 гр | 145Р

С ЖУЛЬЕНОМ

Сливочный жульен из шампиньонов с раклетом из сыра _____ 50 гр | 145Р



ХЕНД СУШИ

Коктейльная вариация на «ленивые суши»

Все хенд суши подаются с рисом на листе водоросли нори

С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС

Лосось особого посола с муссом из авокадо, пряным соусом и кунжутом _____ 35 гр | 120Р

С КРЕВЕТКОЙ

Обжаренные на гриле креветки в сочетании с пряным соусом и кунжутом _____ 35 гр | 120Р

С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ

Обжаренное куриное филе с беконом в сочетании с соусом «унаги с хреном» и кунжутом _____ 35 гр | 120Р

С РОСТБИФОМ И БИТЫМ ОГУРЦОМ

Ростбиф в сочетании с битыми огурцами, пряным соусом и кунжутом _____ 35 гр | 120Р

СУП ТОМ ЯМ мини

Классический рецепт с ярким кисло-сладким вкусом _____ 140 гр | 250Р

СУП СЫРНЫЙ ВЕЛЮТЕ мини

Топинги на выбор: ЧИПСЫ ИЗ БЕКОНА—90Р СЫР ГОРГОНЗОЛА—90Р КРЕВЕТКИ ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ—90Р _____ 140 гр | 160Р

САТАЙ ПОЛО

Куриное филе в пряном соусе с жемчужным красным луком.
Подается на шпажке _____ 300 гр | 400Р

ЧЕРНЫЕ БЛИНЫ С КРЕМ СЫРОМ И ЛОСОСЕМ

Черные блинчики с лососем гравлакс, сливочным сыром и свежим огурцом _____ 6x35 гр | 450Р

Десерты

Десерты в стиле «Трайфл (trifle)»

Подаются в удобных и стильных крафтовых стаканчиках, которые можно **взять с собой!**

CHERRY BLACK

Мусс из темного шоколада с добавлением бренди «Арарат вишня», с вишней и домашним печеньем _____ 150 гр | 300Р

STRAWBERRY WHITE

Мусс из белого шоколада с клубникой и домашним печеньем _____ 150 гр | 300Р